

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 254/09)

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.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„KÖLSCH”

Nr WE: DE/PGI/117/0655/10.05.2004

CHNP () CHOG (X)

Wnioskowana zmiana/wnioskowane zmiany

Nagłówek w specyfikacji produktu:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana/Zmiany

Opis: Jasne, wysoko sfermentowane, chmielone, klarowne piwo górnej fermentacji o jednolitych wymogach jakościowych:

- 1) Jasne, barwa: 5–15 EBC;
- 2) wysoko sfermentowane, reszkowa zawartość cukru: 0,0–0,5 % wag.;
- 3) chmielone, zawartość substancji gorzkich: 15–30 EBC;
- 4) klarowne, zmętnienie: 0,0–2 EBC;
- 5) górnej fermentacji, hodowla drożdży czystej kultury górnej fermentacji;
- 6) obliczona zawartość ekstraktu brzożki podstawowej: 11–12,5 % wag.;

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 7) alkohol 4,2–5,5 % obj.
- Kölsch z niską zawartością alkoholu: 2,1–2,8 % obj.,
 - Kölsch bezalkoholowy: < 0,5 % obj.

Piwa, z których produkowane są piwa Kölsch z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowe, spełniają również wymogi jakościowe wymienione w pkt 1)–6).

Uzasadnienie: Dotychczas wymogi jakościowe określone w pkt 1)–6) wskazywały średnie wartości dla piw Kölsch wytwarzanych przez wszystkich producentów, częściowo bez podawania tolerancji, co było mylące. Zastąpiono to poprzez podawanie przedziałów wartości, które zostały jednocześnie dostosowane do danych technicznych lub do zmian w upodobaniach konsumentów.

W przypadku piw Kölsch z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowych, produkowanych wyłącznie przez producentów piw Kölsch, alkohol jest usuwany, całkowicie lub częściowo, na zakończenie procesu wytwarzania w pełni sfermentowanego piwa Kölsch, przy czym wszystkie pozostałe składniki pozostają niezmiennione. Innymi słowy spełnione są wymogi jakościowe określone w pkt 1)–6). „Lżejszy” smak uzyskuje się wyłącznie dzięki późniejszemu zmniejszeniu zawartości alkoholu. Zatem piwa Kölsch z niską zawartością alkoholu i bezalkoholowe są piwami pełnymi. Stosownie do zainteresowania konsumentów były one wytwarzane już przed dniem 26 stycznia 1994 r., ale przez zwykłą nieuwagę nie zostało to odnotowane podczas dokonywania rejestracji. Piwa Kölsch z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowe cieszą się takim samym uznaniem co piwa Kölsch.

Obszar geograficzny: Obszar miasta Kolonii oraz miejscowości Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim i Wiehl w okolicach Kolonii.

Uzasadnienie: Brak informacji o położeniu geograficznym browarów aktualnie produkujących piwo Kölsch. Opis obszaru geograficznego sam w sobie pozostaje niezmienny.

Dowód pochodzenia: Do celów identyfikacji pochodzenia ewidencja bezpośrednich dostawców wszystkich surowców: słoðu browarniczego (słoðu jęczmiennego lub pszennego), mielonego i prasowanego granulowanego chmielu lub ekstraktu chmielowego, wody do warzenia piwa, drożdży górnej fermentacji, i bezpośrednich nabywców prowadzona jest za pomocą dokumentacji zakupu dostępnej w postaci papierowej lub elektronicznej (formularze zamówienia, dowody dostawy i listy przewozowe oraz faktury wszystkich dostawców i klientów). Ponadto przy rozlewie będą tworzone próbki referencyjne każdej partii, z podaniem danych produkującego browaru oraz numeru partii na każdej jednostce sprzedaży.

Uzasadnienie: Dotychczasowa treść nagłówka „dowód pochodzenia” zostaje zamieszczona — w niezmiennionej formie — w nagłówku „związek z obszarem geograficznym”. Nagłówek „dowód pochodzenia” zawiera teraz opis środków mających zapewnić identyfikację pochodzenia produktu końcowego „Kölsch” aż do miejsca jego produkcji w obszarze geograficznym.

Metoda produkcji: Produkcja zgodna z Bawarskim Prawem Czystości (*Reinheitsgebot*) przy zastosowaniu hodowanych drożdży czystej kultury górnej fermentacji.

Wszystkie piwa Kölsch, także te z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowe, są tradycyjnie produkowane zgodnie z Bawarskim Prawem Czystości. Zgodnie z tymi przepisami jako surowce używane są wyłącznie: słoüd browarniczy (jęczmienny lub pszenny), chmiel, woda do warzenia piwa i drożdże górnej fermentacji. Słoüd browarniczy i chmiel a także woda do warzenia piwa — jeżeli browar nie dysponuje własnym źródłem — kupowane są od dostawców. Dzieje się tak również, ale rzadziej, w przypadku drożdży czystej kultury górnej fermentacji, o ile nie są one tradycyjnie hodowane w browarze lub przez browar w danym obszarze geograficznym.

Dostarczony słoüd browarniczy magazynowany jest w silosach słoüdu. Potem słoüd z silosów jest rozdrabniany w śrutowniku. Po rozdrobieniu otrzymany z niego śrut słoüdowy mieszany jest z wodą, która może pochodzić także ze źródeł znajdujących się poza danym obszarem geograficznym, a zawarta w ziarnach słoüdowych skrobia jest enzymatycznie rozpuszczana w procesie zacierania. Wskutek zacierania poprzez proces oczyszczania uzyskuje się brzczkę. Uzyskana w ten sposób brzczka jest następnie mieszana z chmielem i gotowana. Powstające koagulanty są wytrącane w procesie filtracji brzcзки, a gorąca brzczka jest chłodzona wymiennikiem ciepła. Uzyskana w tym procesie zimna brzczka jest następnie mieszana z drożdżami górnej fermentacji, wentylowana i odprowadzana do fermentora. W fermentorze węglowodany uzyskane w procesie warzenia przekształcają się w alkohol i CO₂ pod wpływem drożdży górnej fermentacji, które następnie pączkują i wskutek tego osadzają się na górze. Otrzymane z tego młode piwo jest następnie chłodzone, poddawane procesowi dojrzewania, a potem oczyszczane poprzez filtrację. Przefiltrowane piwo jest czasowo magazynowane w zbiornikach ciśnieniowych, zanim zostanie poddane różnym operacjom procesu rozlewu, który może odbywać się w danym obszarze geograficznym.

W przypadku piw Kölsch z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowych zawartość alkoholu w całkowicie sfermentowanym, gotowym piwie jest zmniejszana w szczególności poprzez destylację próżniową oraz odparowanie lub poprzez odwróconą osmozę przez półprzepuszczalną membranę bądź poprzez dializę, co może odbywać się również poza obszarem geograficznym.

Uzasadnienie: Poszczególne etapy procesu produkcji są obecnie opisane w odniesieniu do obszaru geograficznego, jak miało to już miejsce w streszczeniu, które przesłano do Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen dnia 19 maja 2004 r. Dane znajdujące się do tej pory w niniejszym nagłówku, dotyczące poszczególnych różnych wymogów jakościowych, przeniesiono do nagłówka „opis”, gdzie wartości średnie zostały w niektórych przypadkach zastąpione przedziałami wartości.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„KÖLSCH”

Nr WE: DE/PGI/117/0655/10.05.2004

CHNP () CHOG (X)

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Bundesministerium der Justiz
Adres: Mohrenstraße 37
D-10117 Berlin (Postanschrift: D-11015 Berlin)
Telefon: (49-18) 885 80-0 lub (49-30) 20 25-70
Faks: (49-18) 885 80-95 25 lub (49-30) 20 25-95 25
E-mail: matzner-an@bmj.bund.de

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Kölner Brauerei-Verband e.V.
Adres: Lungengasse 48-50
D-50676 Köln
Tel.: (49-221) 240 38 28
Faks: (49-221) 921 80 19
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) Inni ()

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: „Kölsch”

4.2. Opis: Jasne, wysoko sfermentowane, chmielone, klarowne piwo górnej fermentacji o jednolitych wymogach jakościowych:

- 1) jasne, barwa: 5–15 EBC;
- 2) wysoko sfermentowane, resztkowa zawartość cukru: 0,0–0,5 % wag.;
- 3) chmielone, zawartość substancji gorzkich: 15–30 EBC;
- 4) klarowne, zmętnienie: 0,0–2 EBC;
- 5) górnej fermentacji, hodowla drożdży czystej kultury górnej fermentacji;

- 6) obliczona zawartość ekstraktu brzeczki podstawowej: 11–12,5 % wag.;
- 7) alkohol: 4,2–5,5 % obj.
 - Kölsch z niską zawartością alkoholu: 2,1–2,8 % obj.,
 - Kölsch bezalkoholowy: < 0,5 % obj.

Piwa, z których produkowane są piwa Kölsch z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowe, spełniają również wymogi jakościowe wymienione w pkt 1)–6).

- 4.3. *Obszar geograficzny*: Obszar miasta Kolonii oraz miejscowości Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim i Wiehl w okolicach Kolonii.
- 4.4. *Dowód pochodzenia*: Do celów identyfikacji pochodzenia ewidencja bezpośrednich dostawców wszystkich surowców: słodu browarniczego (słodu jęczmiennego lub pszennego), mielonego i prasowanego granulowanego chmielu lub ekstraktu chmielowego, wody do warzenia piwa, drożdży górnej fermentacji, i bezpośrednich nabywców prowadzona jest za pomocą dokumentacji zakupu dostępnej w postaci papierowej lub elektronicznej (formularze zamówienia, dowody dostawy i listy przewozowe oraz faktury wszystkich dostawców i klientów). Ponadto przy rozlewie będą tworzone próbki referencyjne każdej partii, z podaniem danych produkującego browaru oraz numeru partii na każdej jednostce sprzedaży.
- 4.5. *Metoda produkcji*: Produkcja zgodna z Bawarskim Prawem Czystości (*Reinheitsgebot*) przy zastosowaniu hodowanych drożdży czystej kultury górnej fermentacji.

Wszystkie piwa Kölsch, także te z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowe, są tradycyjnie produkowane zgodnie z Bawarskim Prawem Czystości. Zgodnie z tymi przepisami jako surowce używane są wyłącznie: słód browarniczy (jęczmienny lub pszenny), chmiel, woda do warzenia piwa i drożdże górnej fermentacji. Słód browarniczy i chmiel a także woda do warzenia piwa — jeżeli browar nie dysponuje własnym źródłem — kupowane są od dostawców. Dzieje się tak również, ale rzadziej, w przypadku drożdży czystej kultury górnej fermentacji, o ile nie są one tradycyjnie hodowane w browarze lub przez browar w danym obszarze geograficznym.

Dostarczony słód browarniczy magazynowany jest w silosach słodu. Potem słód z silosów jest rozdrabniany w śrutowniku. Po rozdrobnieniu otrzymany z niego śrut słodowy mieszany jest z wodą, która może pochodzić także ze źródeł znajdujących się poza danym obszarem geograficznym, a zawarta w ziarnach słodowych skrobia jest enzymatycznie rozpuszczana w procesie zacierania. Wskutek zacierania poprzez proces oczyszczania uzyskuje się brzeczke. Uzyskana w ten sposób brzeczka jest następnie mieszana z chmielem i gotowana. Powstające koagulanty są wytrącane w procesie filtracji brzeczki, a gorąca brzeczka jest chłodzona wymiennikiem ciepła. Uzyskana w tym procesie zimna brzeczka jest następnie mieszana z drożdżami górnej fermentacji, wentylowana i odprowadzana do fermentora. W fermentorze węglowodany uzyskane w procesie warzenia przekształcają się w alkohol i CO₂ pod wpływem drożdży górnej fermentacji, które następnie paczkują i wskutek tego osadzają się na górze. Otrzymane z tego młode piwo jest następnie chłodzone, poddawane procesowi dojrzewania, a potem oczyszczane poprzez filtrację. Przefiltrowane piwo jest czasowo magazynowane w zbiornikach ciśnieniowych, zanim zostanie poddane różnym operacjom procesu rozlewu, który może odbywać się także poza danym obszarem geograficznym.

W przypadku piw Kölsch z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowych zawartość alkoholu w całkowicie sfermentowanym, gotowym piwie jest zmniejszana, w szczególności poprzez destylację próżniową oraz odparowanie lub poprzez odwróconą osmozę przez półprzepuszczalną membranę bądź poprzez dializę, co może odbywać się w obszarze geograficznym.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym*: Jakość i renoma piw „Kölsch” wynikają z blisko tysiąca lat historii i tradycji produkcji piwa w Kolonii i okolicach. Sztuka piwowarska sięga tam IX wieku. Pierwsza autentyczna wzmianka o warzeniu piwa w Kolonii i okolicach pochodzi z dokumentu poświadczającego założenie klasztoru Gerresheim, w którym pojawiła się informacja o kolońskich browarach. Około 1250 r. w Kolonii powstał cech piwowarski. Do początku XX wieku produkowano tylko piwo górnej fermentacji. Pojawienie się konkurencji w postaci producentów piwa dolnej fermentacji doprowadziło do wprowadzenia przez radę miejską i urząd piwowarski czasowego zakazu produkcji piwa dolnej fermentacji w celu ochrony tradycyjnego przemysłu piwowarskiego. Dzięki stałej poprawie jakości produktu piwo „Kölsch” przeciwstawiło się skutecznie konkurencji piw dolnej fermentacji.

Od stycznia 1994 r. piwa „Kölsch” z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowe są produkowane wyłącznie przez producentów piw „Kölsch”. Piwa „Kölsch” z niską zawartością alkoholu oraz bezalkoholowe są piwami pełnymi, do których produkcji odciągany jest — w całości lub częściowo — alkohol z gotowego piwa „Kölsch”, przy czym wszystkie pozostałe składniki pozostają niezmienione. Renoma piw „Kölsch” dotyczy również piw „Kölsch” z niską zawartością alkoholu i bezalkoholowych.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

Adres: Leibnitzstraße 10
D-45659 Recklinghausen
(Postanschrift: Postfach 101052, D-45610 Recklinghausen)

Telefon: (49-201) 15 90 22 33

Faks: (49-201) 79 95 14 46

E-mail: christiane.ratsack@lanuv.nrw.de

4.8. *Etykietowanie:* Zmienia się w zależności od marki Kölsch poszczególnych browarów, ewentualnie zawiera odniesienie do ochrony nazwy „Kölsch” jako „chronionego oznaczenia geograficznego” („geschützter geographischer Angabe”) lub „ChOG” („g.g.A.”).
