

依據歐盟理事會第**510/2006**號「保護農產品和食品地理標示和原產地名稱規則」第**6(2)**條公告地理標示申請案

(2009/C 73/07)

本公告賦予依據歐盟理事會第 510/2006 號規則提出異議之權利，異議聲明 (statement of objection) 需在公告日起 6 個月內向執行委員 (Commission) 會提出。

摘要 (SUMMARY)

歐盟理事會第 510/2006 號規則

「黑山」

編號：**CZ-PGI-0005-0409-19.10.2004**

原產地名稱 (PDO) () 地理標示 (PGI) (X)

本摘要列出產品規格的主要內容以供參考。

1、會員國主管機關：

Name: Úřad průmysloвого vlastnictví

Address: Antonina Čermaka 2a
160 68 Praha 6-Bubeneč

ČESKA REPUBLIKA

Tel. +420 220383111

Fax +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2、申請團體：

Name: Pivovar Černa Hora, a. s.

Address: Černa Hora 3/5
679 21 Černa Hora
ČESKA REPUBLIKA

Tel. +420 516482411

Fax +420 516437201

E-mail: ekonom@pivovarch.cz

Composition: Producers/processors (X) Other ()

3、產品種類：

第 2.1 類：啤酒

4、規格說明：

(依據歐盟理事會第 510/2006 號規則第 4(2) 條規定摘要)

4.1、產品名稱：「黑山」

4.2、描述：

淡啤酒屬於中度發酵，顏色介於金黃色到黃褐色，有口感濃郁的絕佳啤酒泡沫，偏中等至濃郁 (medium to full-favoured)，帶有麥芽和啤酒花清爽的味道及酒花的香氣。其飽滿的風味，主要源自未發酵的殘存萃取物，此為表面發酵與實際發酵間差異的特點。容有非常幽微的酵母或水果 (酯) 口感及香氣。整體低度的香氣表示含有相對低度發酵的副產品。啤酒的苦味介於中度到高度間，並有微微溫和的辛辣味，持久不散。

黑啤酒屬於中度發酵，顏色介於紅色到紅棕色並有絕佳的啤酒泡沫，帶有宜人的酒花口感及香氣。其苦味屬於中度且風味飽滿，此因表面發酵與實際發酵間的差異及原料中未發酵的化合物之故。香氣中帶有焦糖味及糖蜜味。

啤酒種類及其感官特性如下：

「*Světly ležak*」(淡啤酒)屬於中度發酵，顏色介於金黃色到黃褐色，絕佳的啤酒泡沫口感濃郁，中等喜愛程度 (medium-favoured)，帶有麥芽和啤酒花的清爽味道及酒花的香氣。容有些許的酵母或水果(酯)口感及香氣。具中等苦味且輕微辛辣味，持久不散。

「*Světle vyčepni pivo*」(淡的生啤酒)屬於中度發酵，顏色介於金黃色到黃褐色，絕佳的啤酒泡沫口感濃郁，高等喜愛程度 (full-favoured)，帶有麥芽的清爽味道及酒花的香氣。容有些許的酵母或水果(酯)口感及香氣。具強烈苦味、溫和刺激口感，持久不散。

「*Nefiltrovane vyčepni pivo*」(未過濾的生啤酒)的特點是絕佳的啤酒泡沫，顏色介於金黃色到黃褐色，口感佳並充滿香氣，帶有酵母風味及香氣。其特點在於溫和刺激口感、酒花苦味、殘留愉悅感、漸消的苦澀感，不帶有任何辛辣味或單寧的苦澀。

「*Tmavy ležak*」(黑啤酒)係添加焦糖和有色麥芽，屬於中度發酵，顏色介於石榴紅到紅褐色，焦糖甜味口感帶有輕微苦味。

「*Polotmave vyčepni pivo*」(半黑生啤酒)屬於中度發酵，顏色介於紅到石榴紅，強口感極佳，帶有舒暢的酒花香及溫和焦糖香氣和，絕佳的啤酒泡沫風味。

所有類型的「黑山」啤酒都屬於帶有特殊感官特性的低度發酵啤酒，尤其是獨特的香氣及強烈濃郁的口感。

淡啤酒—品質標準：

		淡啤酒型	淡生啤酒型	未過濾 淡生啤酒型
原麥汁濃度	(% 依重量)	11,00-12,99	8,00-10,99	8,00-10,99
酒精	(% 依體積)	3,8-6,0	3,5-4,5	3,5-4,5
顏色	(EBC 單位)	8,0-16,0	7,0-16,0	7,8-16,0
苦味物質	(EBC 單位)	20,0-45,0	16,0-28,0	16.,-28,0

酸鹼值		4,2-4,9	4,3-4,7	4,3-4,7
表面發酵度與實際發酵度的差異	(% rel.)	1,0-10,0	1,0-10,0	1,0-10,0
多酚類化合物	(mg/l)	130,0-230,0	130,0-230,0	130,0-230,0

黑啤酒，半黑啤酒—品質標準：

		黑啤酒型	半黑生啤型
原麥汁之濃度	(% 依重量)	11,00-12,00	8,00-10,99
酒精	(% 依體積)	3,6-5,7	3,5-4,5
顏色	(EBC 單位)	50,0-120,0	16,0-40,0
苦味物質	(EBC 單位)	20,0-45,0	16,0-28,0
酸鹼值		4,1-4,8	4,3,-4,7
表面發酵度與實際發酵度的差異	(% rel.)	1,0-10,0	1,0-10,0
多酚類化合物	(mg/l)	130,0-230,0	130,0-230,0

原始原料：

大麥麥芽

這是一種被稱為「捷克麥芽」的淺色麥芽，產自兩排（two-row）品種的春季大麥。該大麥麥芽的特點在於其低溶解性和發酵。

大麥麥芽依歐啤協會規定之糖化麥芽法製取之數值如下表所示：

乾燥麥芽萃取物	(% 依重量)	最低	80%
庫爾巴哈值	(%)		37-41%
糖化力	(WK 單位)	最低	220
實際發酵度	(%)	最高	82%
破碎度	(%)	最低	75%

啤酒花

這是「Žatecký polorany červeňak」品種。這些啤酒花十分特別：它們與其他品種的主要區別在於 α -苦酸、 β -苦酸的比例和其內含的 β -法尼烯。絕無使用乾燥的啤酒花或啤酒花萃取物。(在此維持原用語，製造啤酒係以「Žatecký polorany červeňak」品種而非「SKVN Žatecký chmel」)。

水

製作「黑山」啤酒的水係取自不同來源。水的硬度介於軟到中硬。

啤酒酵母

「黑山」啤酒的製造係使用「底層發酵」的酵母菌株（啤酒酵母之 *uvarum* 亞種），該菌株提供本產品規格在表面發酵度和實際發酵度的必要差異。

4.3、地理區域範圍：

捷克共和國摩拉維亞地區南部的「黑山」市。

4.4、原產地證明：

地理標示「黑山」的註冊申請人存有原料供應者的登記冊及成品買家的登記冊。每一件產品均被強制要求揭露資料（包括地址），從而得以追溯該產品。

整體的啤酒生產技術受到持續監測，並持續記錄查核的過程及結果。所有購入用以生產啤酒的原料亦受到品質管制。水質經微生物檢驗並定期管制。所有檢查的書面記錄均予以保存。用於生產各批啤酒的各批原料紀錄亦予以保存。

規格的遵守係由捷克農業和食品檢驗局負責監督。

4.5、生產方法：

「黑山」啤酒係由獨一無二的雙重麥芽糖液熬煮處理方式製造。苦味麥汁係根據啤酒原始濃度加熱烹煮。主發酵程序與啤酒熟成程序不同。此屬傳統的生產方式而非集約化加工。

啤酒的製造始於釀酒室。麥芽與水混合後，徐徐加熱其三分之一。這可使澱粉和麥芽萃取物的其他物質轉移到溶液中而分離出澱粉。糖化過程重複兩次，每次糖化分別加熱。糖化後分離殘留的麥糊渣，產生第一道麥汁。麥糊渣加入熱水過濾後混入第一道麥汁。再將該麥汁加入分批啤酒花或啤酒花製品加熱 80 至 120 分鐘後獲得添加啤酒花後的麥汁。再加熱到啤酒濃度所需的原麥汁濃度。換句話說，啤酒的濃度在生產過程中沒有改變。

加熱後的麥芽汁經冷卻到發酵溫度，添加啤酒酵母後（特別是自底層發酵的酵母菌株），啤酒發酵的第一階段（亦即實際上主要階段）開始作用。此主發酵階段作用於傳統的開放發酵室。主發酵溫度不得超過攝氏 9.5 度。主發酵依原麥汁濃度，約需時 6 到 12 天。

主發酵結束後為拉格（lagering）階段。此於較主發酵階段溫度為低的攝氏 0 度和適度加壓的封閉槽中作用。拉格的過程依啤酒濃度，約需 21 至 60 天。在此階段，啤酒變得澄清，熟成產生二氧化碳並充滿香氣。這使啤酒擁有綿密細緻的泡沫口感。在拉格階段，刺鼻味和酵母味會消失，苦味被軟化，開始出現各種類型香氣的啤酒。拉格程序結束後，先不改變啤酒濃度立即進行過濾，並填充至桶、瓶及罐或槽。未經過濾的啤酒亦無不可。成品必須符合本摘要 4.2 附表的品質標準。

4.6、關聯性：

自 13 世紀起，「黑山」市就已持續生產要求標示原產地名稱註冊字樣「黑山」的啤酒。「黑山」第一個酒廠的書面記錄可追溯到 1530 年。

從那時開始，「黑山」就開始酒廠及啤酒製造的豐富歷史。許多業主來來去去，但「黑山」啤酒的產量及質量仍穩定增加。1949年，酒廠被收歸國有，並逐步納入各種國營公司。「黑山」啤酒的生產卻持續未受影響，遵循傳統的製造方法及流程。1996年，酒廠在民營化運動中獨立出來。

「黑山」酒廠豐富的歷史及啤酒生產記錄保存於布爾諾的摩拉維亞國家檔案館（例如：「黑山」多米尼加時期，「黑山」市及波利托夫市的約瑟芬莊園與「黑山」市及波利托夫市的土地移轉登記等），及「Pivovar Černa Hora, a.s.」（黑山酒廠）的檔案室。

隨著酒廠的發展，啤酒的產量增加，建築和生產設備也隨之擴展及現代化。這些變化對於富有數百年歷史傳統獨特性的「黑山」啤酒而言，只有輕微的影響。「黑山」所有的酒廠都致力保護「黑山」啤酒的歷史獨特性（受時間影響極小）。

國內和國際比賽和展覽會（例如：「Taborsky palcat」（塔波權杖），「Cenačeských sladků」（捷克酒廠獎），「Pivo spanilych jizd」（胡斯競賽啤酒），「Zlaty pohar Pivex」（皮威克斯金杯獎）和「Česka pivni pečeť」（捷克啤酒徽章））贏得的許多獎項，證明「黑山」啤酒的品質和受歡迎的程度。

近10年來，每年春、秋二季於黑山市所舉辦有關啤酒生產展示的廣泛文化和社會活動，亦可證明「黑山」啤酒的知名度和受歡迎程度。4月是「Vitani jara (APRYLES)」（春季歡迎會），9月則為「Pivni pouť」（啤酒展覽會）。這些活動經常吸引不僅來自於黑山市，還包括全捷克及外國的數千位觀光客。

來自黑山的啤酒亦被各種百科全書提及，例如：貝瑞范霍夫的「啤酒大百科全書」（2002年，捷斯特利斯，Rebo出版社）；麥可傑克森的「啤酒指南大全」（2001年，布拉格，Fortuna出版社）。許多相關的文章亦經發表和出版於全國和地方性的報紙和雜誌。黑山市當地出版的「Černohorsky maz」期刊，提供有關「黑山」啤酒在各種比賽和展覽成功的資訊。

1995年，布爾諾歷史學家Leoš Vašek在其當年「黑山啤酒海 - 論黑山啤酒的歷史」一書中寫到「黑山」啤酒。

4.7、檢驗機關：

Name: Statni zemědělska a potravinářska inspekce,
inspektorat v Brně

Address: Běhounska 10
601 26 Brno
ČESKA REPUBLIKA

Tel. +420 542424011

Fax +420 542426717

E-mail: epodatelna@szpi.gov.cz

4.8、標示：

—