Ref. Ares(2019)1263540 - 25/02/2019

Bendras dokumentas

Kaimiškas Jovarų alus
ES Nr.: PGI-LT-02237
Pateikimo data 25-02-2019
PGI

1. PAVADINIMAS (-AI)

Kaimiškas Jovarų alus (lt)

2. PARAIŠKĄ PATEIKUSI (-IOS) VALSTYBĖ (-S)

Lietuva

3. ŽEMĖS ŪKIO PRODUKTO ARBA MAISTO PRODUKTO APRAŠYMAS

3.1. Produkto rūšis

2.1 klasė. Alus

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Kaimiškas Jovarų alus“ yra miežių salyklo, natūralios fermentacijos pusšviesis, gyvas (nepasterizuotas ir nefiltruotas) alus, kurį gaminant visas gamybos procesas atliekamas namų ūkyje, laikantis tradicinio metodo. Alaus savitumą ir išskirtinumą lemia laiko išmėginta gamybos tradicija, sukaupta senųjų aludarių patirtis, tradicinės receptūros bei žaliavos. Unikalumu pasižymintys „Kaimiško Jovarų alaus” gamybos elementai – salyklo malimas, apynių virimas, salinimas, misos tekinimas, alaus rauginimas ir brandinimas. Vienas iš svarbiausių „Kaimiško Jovarų alaus“ tradicinės gamybos ir stabilios kokybės garantų – unikalios, dar prosenelių naudotos ir tik 4 punkte apibrėžtoje vietovėje išlikusios mielės, pasižyminčios geru rūgimu ir suteikiančios alui specifinį skonį. Gamybos metu gali būti dedama natūralaus medaus.

Fizinės ir cheminės savybės

Sausųjų medžiagų kiekis pradinėje misoje: 12,0–15,0 (masės proc.).

Faktinė etilo alkoholio koncentracija: 5,6 ±1,0 (tūrio proc.).

pH: 1,3–3,5.

Karčiosios medžiagos – 10–30 IBU vnt.

Spalva: 15–38 EBC spalvos vnt.

Tinkamumo vartoti trukmė: priklausomai nuo laikymo sąlygų ir naudojamos taros – ne daugiau kaip 20 parų.

Jusliniai rodikliai

Spalva: įvairuoja nuo aukso gelsvos iki aukso (gintaro) rusvos.

Išvaizda: alus putoja, jį pilant į ąsotį ar stiklinę susidaro vidutiniškai aukšta, tiršta balta puta. Būdingas drumstumas dėl mielių nuosėdų.

Kvapas: jaučiamas mielių, duonos, karamelės ir vaisių aromatas.

Skonis: sodrus salyklinio alaus skonis. Būdingas apynių kartumas su mielių, uogų, karamelės, riešutų, žolelių ir citrusinių vaisių prieskoniais. Jei dedama natūralaus medaus, tuomet jaučiamas medaus prieskonis.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

- miežių salyklas (gaminimui naudojamos įvairios salyklinių miežių veislės);
- geriamasis vanduo;
- apyniai (gaminimui naudojamos įvairios apynių veislės);
- mielės (išsaugotos alaus nuosėdos, likusios nuo ankstesnio alaus darymo).

3.4. Konkretūs gamybos etapai, kurie turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje

Visas „Kaimiško Jovarų alaus“ gamybos procesas atliekamas laikantis tradicinio, nepakitusio gamybos metodo.

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti atliekami visi gamybos veiksmai:

- salyklo malimas rankinėmis sukamosiomis akmens girnomis ar plaktukiniu malūnu;
- apynių virinimas;
- salyklo salinimas (mentalo užmaišymas);
- misos tekinimas (misos atskyrimas);
- alaus rauginimas;
- alaus brandinimas;
- mielių paruošimas ir saugojimas.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

-

3.6. Konkrečios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklinimo etiketėmis taisyklės

-

4. GLAUSTAS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS APIBŪDINIMAS

Jovarų kaimo (Pakruojo r.) administracinės ribos.

5. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

„Kaimiško Jovarų alaus“ paraiška grindžiama ypatingas šiam produktui savybes suteikiančia geografine kilme, kuri siejama su 4 punkte nurodytai vietovei būdingais žmogiškaisiais veiksniais ir reputacija.

Ypatingas produkto savybes lemiantys žmogiškieji veiksniai

XIX a. pabaigoje–XX a. visur sparčiai plito pramoninė alaus gamyba, kuri darė žymią įtaką naminio alaus gamybai, atsirado jam nebūdingų technologinių elementų: salyklo malimas malūnuose, misos virimas, pasikeitė ir žaliavos (buvo pradėta naudoti pramonines mieles, cukrų ir kitus priedus). Tik nurodytoje teritorijoje išliko toks alaus gamybos procesas: misa užpilama karštu vandeniu, nustatytą laiką salinama ir nutekinta neverdama, o iš karto rauginama tik 4 punkte nurodytoje teritorijoje išlikusiomis kelių šeimos kartų alaus gamintojų išsaugotomis mielėmis.

Unikalumu pasižyminčius „Kaimiško Jovarų alaus” gamybos proceso elementus – salyklo malimą, apynių virimą, salinimą, misos tekinimą, rauginimą ir brandinimą – gamintojas nustato remdamasis savo žiniomis ir patirtimi. Būdingą šio alaus skonį bei kokybę lemia ir savos, kelių šeimos kartų alaus gamintojų išsaugotos mielės. Mielės buvo rūpestingai saugomos (užkasamos po žeme ir atkasamos tik tada, kai jų prireikdavo gamybai) ir perduodamos kitoms Jovarų kaimo šeimų kartoms. Daugiau kaip 130 metų išsaugotos mielės, kuriomis gali naudotis visi esami ir potencialūs nustatytos geografinės teritorijos alaus gamintojai, ir dabar naudojamos gaminant šį alų.

„Kaimiško Jovarų alaus“ gamyba pagrįsta laiko išmėginta ir unikalia kaimiško alaus darymo tradicija, o specifinės savybės ištobulėjo per daugelį jo gamybos metų. Vadovėliuose ir literatūroje nėra aprašyta, kaip pagaminti šį glaudžiai su 4 punkte apibrėžta vietove susijusį produktą, tačiau žinios apie gamybos būdą ir su juo susiję praktiniai įgūdžiai buvo perduodami šeimose iš kartos į kartą. Ir dabar „Kaimiško Jovarų alaus“ gamyboje naudojamas senovinis daug imlaus rankų darbo, atsakingumo, patirties ir nuovokos reikalaujantis gamybos būdas. Visas gamybos

procesas atliekamas laikantis tradicinio metodo, pasižyminčio šiais išskirtiniais elementais:

1. Įprastai apyniai yra verdami kartu su misa, tačiau gaminant „Kaimišką Jovarų alų“, apyniai verdami atskirai, o misa neverdama;

2. „Kaimiško Jovarų alaus“ gamyboje, skirtingai nuo kitų alaus rūšių gamybos, misa ištekinama per talpos dugne esantį kamštį dengiančius apynių spurgus.

Šie elementai neabejotinai parodo, jog nustatyta geografinė teritorija pasižymi savybėmis (sukauptomis žiniomis apie alaus darymą ir unikaliomis mielėmis), dėl kurių ji aiškiai išskiria iš aplinkinių vietovių, o Jovarų kaimo alus 3.2 punkte aprašytomis savybėmis skiriasi nuo aplinkinių vietovių alaus.

Geografinės vietovės nulemta produkto reputacija

„Kaimiško Jovarų alaus“ pavadinime minimas Jovarų kaimas, nes dėl tam tikro, daugelį šimtmečių apibrėžtai vietovei būdingo gamybos būdo, šis alus siejamas su Jovarų kaimo teritorija.

4 punkte nurodytoje vietovėje miežių salyklo alus gaminamas nuo XVI a. Per ilgą laiką susiformavo ir iki šiandien išliko gilios šio alaus gaminimo savo ūkyje tradicijos. XX a. pabaigoje, atsiradus sąlygoms prekinei gamybai iš ūkio, nuo 1995 m. pradėta prekiauti „Kaimišku Jovarų alumi“ (tai įrodo išlikusios pirmosios etiketės ir specialūs įrašai ant medinių statinaičių bei kitos atributikos). Šio alaus gaminimas namuose tapo šeimos verslu, neperžengusiu savo ūkio ribų.

2010 m. vartotojų apklausos duomenimis keturi iš penkių apklaustųjų Jovarų kaimą sieja su „Kaimišku Jovarų alumi“ (VšĮ Kulinarijos paveldo fondo 2010 m. vartotojų apklausa). Apklausos rezultatai parodė, kad vartotojai atpažįsta „Kaimišką Jovarų alų“, ieško jo rinkoje, vertina autentiškumą, aukštą kokybę, kaip dovaną ir suvenyrą mielai veža į kitas šalis.

Apie „Kaimiško Jovarų alaus“ pripažinimą, populiarumą ir gerą vardą galima spręsti iš šio gaminio pristatymo parodose, mugėse, šventėse, suteiktų apdovanojimų, straipsnių regioninėje, nacionalinėje bei užsienio spaudoje, informacijos žiniasklaidoje gausą.

„Kaimiškas Jovarų alus“ jau seniai reprezentuoja savo kraštą. 2001 m. „Kaimiškas Jovarų alus“ buvo įtrauktas į Šiaulių apskrityje lankytinų objektų sąrašą („Alaus kelias“ yra sudėtinė Lietuvos kultūrinio paveldo programa). Pagal tėvų ir senelių metodus gaminamas alus pelnė pripažinimą kaip gaminys, puoselėjantis krašto kultūrinį paveldą. „Kaimiško Jovarų alaus“ gamyba, kaip vienas iš šios geografinės vietovės ypatumų, pristatoma turistams skirtuose reklaminiuose, informaciniuose, kulinariniuose leidiniuose.

„Kaimiško Jovarų alaus“ gamintojai yra nuolatiniai tarptautinių AGROBALT, kitų verslo parodų, amatų dienų, respublikinių švenčių, folkloro festivalių, įvairių mugių dalyviai bei prizininkai.

„Kaimiško Jovarų alaus“ gerą vardą, pripažinimą ir populiarumą patvirtina dažnai užsienio spaudoje pasirodantys straipsniai, taip pat informacija žiniasklaidoje, alaus gamybos specialistų ir ekspertų vertinimas:

• „Jovarų alus“ iš Jovarų yra aukštos kokybės naminis alus, viena iš retų ir išskirtinių rūšių, kurią drąsiai galima vadinti išskirtinio skonio alumi“ („Top Secret. The Farmhouse Brewing Traditions of Lithuania” by Martin Thibault, in The Beer Connoisseur Magazine, Issue 11, Summer 2012, Atlanta, p. 22-28, www.beerconnoisseur.com);

• „Jovarų alaus“ – sodraus salyklo skonio, bet ypatingai lengvai geriamas“. „Jovarų alaus“ skonis atrodo lengvas ir malonus, įsimenamas“ („From Lithuania with Love”, in Midatlantic Brewing News, October/November 2013, Volume 15/ Number 5, New York, p. 25, www.brewingnews.com);

• „2004 metų atradimas“ – laimėtojas Jovarų alus iš Jovarų, Lietuvos, išgertas bare šalia Pakruojo, kas ir simbolizuoja tą vietą, iš kurios jis yra kilęs. Dar daugiau – tai yra fantastiškas alus“ („Des fermentations qui en surprennent encore plus d’un“, par Martin Thibault, in Journal Bieres et Plaisirs, 16 Septembre 2014, www.bieresetplaisirs.com; www.ratebeer.com).

„Kaimiškas Jovarų alus“ 2004 m. sulaukė tarptautinio pripažinimo. Vienas iš įtakingiausių interneto tinklapių apie alų www.raterbeer.com pripažino „Kaimišką Jovarų alų“ geriausiu metų alumi pasauliniu lygiu. Kanados ekspertai šį kaimišką alų išrinko metų atradimu pasaulinėje tradicinio alaus rinkoje. 2007 m. šis alus apdovanotas Tarptautinės verslo ir pasiekimų parodos „Šiauliai 2007“ „Gaminio nominacija“ diplomu, 2008 m. VšĮ „Kulinarijos paveldo fondo konkurso „Geriausias kaimiškas alus“ diplomu, 2009 m. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos padėkos raštu „Už tradicinių amatų pristatymą, puoselėjimą ir gyvosios tradicijos tęstinumą 2010 m. apdovanotas Pakruojo rajono metų gaminio kategorijoje „Metų alus“ diplomu, 2011 m. Pakruojo rajono metų gaminio kategorijoje „Metų alus“ diplomu; 2012 m. sukurtas dokumentinis filmas „Vys per to alo“ (režisierius A. Barysas), kuriame užfiksuotas „Kaimiško Jovarų alaus“ gamybos procesas ir technologijos, 2012 m. apdovanotas diplomu Pakruojo rajono „2012 metų alus“ „Skanautojų nominacija“, 2014 m. apdovanotas AGROBALT aukso medaliu, 2016 m. Klaipėdos etnokultūros centro diplomu „Už autentiško alaus gamybą ir tradicijų puoselėjimą”.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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