

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

(2009/C 38/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„BŘEZNICKÝ LEŽÁK”

EC No: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

CHNP () CHOG (X)

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

1. Odpowiedzialny departament w państwie członkowskim/właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví

Adres: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika

Tel.: +420 220383111

Faks: +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Adres: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tel.: +420 318682047

Faks: +420 318682546

E-mail: herold@heroldbeer.com

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Niniejszy wniosek wprowadza odstępstwa od art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ponieważ na danym obszarze działa tylko jeden producent. Wymogi ustanowione w art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 są spełnione, ponieważ wnioskodawca jest jedynym producentem na wyznaczonym obszarze i w związku z użyciem miejscowych źródeł wody o charakterystycznych właściwościach, „Březnický ležák” różni się od piwa produkowanego na terenach z tym obszarem sąsiadujących (zob. 4.6).

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.1: Piwo

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Březnický ležák”

- 4.2. Opis: „Březnický ležák” jest piwem o stopniu fermentacji umiarkowanym do średniego, charakteryzującym się delikatnym, ale wyraźnie gorzkim, intensywnym smakiem i bogatym złotym kolorem 8–12,5 EBC. Posiada ono świeży smak, wyraźny chmielowy aromat pozbawiony smaków obcego pochodzenia, wartość pH na poziomie 4,41–4,74, przejrzystość między 0,30–0,52 EBC, zawartość alkoholu między 4,69–5,53 oraz zawartość ekstraktu brzeczki 11,00–12,99 %.

Surowce:

Podstawowe składniki:

Właściwości słodu jęczmiennego muszą odpowiadać następującym wskaźnikom:

Zawartość ekstraktu w suchej masie słodu	(% w masie)	min.	80,0
Liczba Kolbacha	(%)		39,0 ± 3
Siła diastatyczna	(j.W.-K.)	min.	220
Graniczny stopień odfermentowania	(%)	maks.	82
Kruchość	(%)	min.	75,0

Stosuje się także odmiany chmielu *Žatecký poloraný červeňák* w postaci granulatu i ekstraktu chmielowego, cukier produkowany z buraków cukrowych i wodę z wierconej studni artezyjskiej. Inne składniki: drożdże piwowarskie, kwas askorbinowy. Stosowana w procesie produkcji woda musi pochodzić z gminy Březnice.

4.3. Obszar geograficzny: Gmina Březnice.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Producent prowadzi ewidencję dostaw i dostawców wszystkich surowców i zachowuje je do celów późniejszych kontroli. Przechowywane są także informacje dotyczące odbiorców gotowych wyrobów. Przeprowadza się i przechowuje wyniki kontroli zgodności każdej partii produktu ze specyfikacją. Kontrole przeprowadzane są przez personel browaru oraz, w razie zaistnienia takiej potrzeby, przez zewnętrzne laboratorium oraz właściwy organ kontrolny, którym jest *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza).

Stosowana w produkcji piwa woda podlega kontroli akredytowanego zewnętrznego laboratorium. Przeprowadza ono jej analizy mikrobiologiczne, biologiczne oraz chemiczne. Zarejestrowane studnie, z których pochodzi woda do produkcji, są powszechnie znanym źródłem wody.

W trakcie procesu produkcji każda partia towaru podlega kontroli jakości oraz zgodności ze specyfikacją: kontroli podlegają jakość słodu, zgodność ze wskaźnikami stosowanymi w odniesieniu do gotowanej brzeczki, proces fermentacji w fermentowni, wskaźniki stosowane w odniesieniu do zbiorników leżakowych oraz wyniki procesu filtracji.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Piwo „Březnický ležák” jest produkowane przy użyciu tradycyjnych metod. Jego podstawowymi surowcami są: jęczmień słodowy (jego właściwości zob. 4.2), chmiel przygotowany (zob. 4.2), ekstrakt chmielowy, cukier z buraków cukrowych, woda, drożdże piwowarskie oraz kwas askorbinowy. Metoda produkcji:

Produkcja słodu: Słód może być zakupiony lub wyprodukowany w browarze według tradycyjnej metody produkcji: namaczanie jęczmienia (w kadziach przez 72 godziny do czasu, gdy stopień wilgoci osiągnie 45–46 %), kiełkowanie (na podłodze do słodowania przez 6–7 dni, temperatura masy 12–22 °C), suszenie (w piecu przez 2 × 24 godziny w temperaturze 25–85 °C), oczyszczanie i składowanie.

Produkcja słodu: warzenie, mielenie

Warzelnia (początkowe składniki to mielony słód i woda; projekt wnętrza warzelnii jest prosty i klasyczny, z dwoma zbiornikami, stosuje się 8–9 godziną dekokcyjną metodę dwuwarową): mieszanie (przez 20 min. przy temperaturze wody 37 °C, przez następne 20 min. podgrzewanie do temperatury 52°), zacieranie (dekokcyjna metoda dwuwarowa): 1 partia zacieru zostaje przełożona do zbiornika (rozkład białek — 15 min. w temperaturze 62–64 °C, scukrzanie — 30 min. w temperaturze 72–74 °C, gotowanie — 20 min., zlewanie do kadzi, zwiększenie temperatury do 65 °C), 2 partia zacieru zostaje przełożona do zbiornika (scukrzanie — 30 min. w temperaturze 72–74 °C, gotowanie — 25 min., zacieranie — ok. 200 min. w temperaturze 75 °C w kadzi), filtrowanie zacieru (odstawienie na 30 min.), napowietrzanie i odcedzanie ekstraktu brzezki podstawowej, otrzymanie ostatecznego ekstraktu brzezki, zraszanie wodą, całkowity czas ok. 130 min.; powstanie gotowanej brzezki, gotowanie chmielu (dodatek chmielu oraz cukru, 90–120 min., proces chmielenia odbywa się w trzech etapach: 1. na początku procesu odsączania ekstraktu brzezki podstawowej, 2. chmielenie całości brzezki, na początku procesu gotowania chmielu 3. chmielenie na 20 min. przed końcem gotowania chmielu).

Schładzanie brzezki chmielonej: oddzielenie i usuwanie osadów (za pomocą wirówki filtracyjnej), schładzanie brzezki (do temperatury fermentacji 6–9 °C).

Fermentownia (fermentacja w otwartych kadziach przez 7–9 dni w temperaturze 6–11,5 °C, w czasie której aktywne są drożdże fermentacji dolnej): do chmielonej brzezki dodaje się szczepy drożdży piwowarskich (0,5 l. drożdży na 1 hektolitr brzezki), sporządzenie nastawu, wstępna fermentacja (temperatura otoczenia 10 °C).

Leżakownia: dodatek stabilizatorów, nasycenie CO₂, klarowanie, wtórna fermentacja (zamknięte zbiorniki leżakowe, 45–70 dni, temperatura w leżakowni 2–4 °C).

Filtracja: filtracja (za pomocą filtra świecowego z nałożoną ziemią okrzemkową); wtórna filtracja (sterylizowana prasa filtracyjna).

Zbiorniki jasnego piwa: dodaje się przeciwutleniacze oraz dwutlenek węgla.

Rozlewanie (do butelek lub beczek), pakowanie, składowanie, wysyłka.

Rozlewanie do butelek (butelki o poj. 0,5 l. i 0,335 l.): mycie butelek w płuczce i kontrola ich czystości, napełnianie, pasteryzacja, etykietowanie, pakowanie (umieszczanie w skrzynkach lub kartonowych pudełkach), składowanie, wysyłka.

Rozlewanie do beczek (beczki o poj. 30 l. i 50 l.): pasteryzacja w przepływie, napełnianie beczek, pakowanie, wysyłka.

Etapy produkcji takie jak: wtórna fermentacja, filtrowanie oraz rozlewanie do zbiorników jasnego piwa muszą odbyć się na określonym obszarze. Rozlewanie, pakowanie, składowanie oraz wysyłka mogą być przeprowadzane poza tym obszarem.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Najwcześniejsza pisemna wzmianka o browarze Březnice pochodzi z roku 1506. Nowy browar, który powstał w stylu barokowym w XVIII wieku, został odnowiony i rozbudowany. W 1945 r. został upaństwowiony i stał się własnością Czechosłowacji. Rozwój przemysłu wydobywczego (uran) w sąsiedztwie około roku 1960 przyczynił się do rozwoju browaru na nieznaną dotychczas skalę. Wraz z jego schyłkiem nastąpił spadek produkcji piwa, w związku z czym browar miał zostać zamknięty. Jednakże w 1989 r. *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Instytut Badawczy Warzenia i Słodowania) przejął zarządzanie browarem, przebudował go i nadał nowy impuls produkcji tradycyjnego piwa Březnice. Od roku 1999 jest ona prowadzona przez tego samego producenta — przedsiębiorstwo Pivovar Herold Březnice S.A.

W produkcji piwa „Březnický ležák” oraz ogólnie piwa na tym obszarze stosuje się najwyższej jakości wodę źródłaną pompowaną z chronionych artezyjskich studni wierconych w gminie Březnice. Obecnie studnie mają między 14–16 m. głębokości, natomiast otwory wiertnicze osiągają 61 m. Znajdują się one w granodiorytach plutonu Centralnych Czech, masywu o bardzo urozmaiconym i zróżnicowanym ukształtowaniu terenu. Od strony geologicznej, obszar otaczający gminę Březnice jest utworzony przez szaro-niebieskie, średnioziarniste biotyty oraz amfibolitowo-biotytowe granodioryty. W niewielkiej odległości od niej znajduje się granica pomiędzy plutonem Centralnych Czech a metabazytem pasma Jílovske. Studnie oraz otwory wiertnicze zaopatrywane są w wodę ze szczelin, wodę ze strefy wietrzenia oraz ze znajdujących się blisko powierzchni pęknięć pochodzącą zarówno z plutonu Centralnych Czech, jak i, do pewnego stopnia, z metabazytów pasma Jílovske. Na skutek znacznego stopnia popękania skały, krążenie wód powierzchniowych w szczelinach granodiorytów jest dość intensywne i tylko częściowo uzupełniane jest opadami atmosferycznymi przesączającymi się przez otwarte szczeliny. Klimat na obszarze gminy Březnice może być zaliczony do umiarkowanie ciepłego z opadami nieznacznie poniżej normalnej średniej. Charakterystyczny smak piwa oraz jego korzystny wpływ w diecie wynikają z samego procesu technologicznego i zależą nie tylko od składników, ale także od składu wody (głównych składników, elementów śladowych oraz ich udziału procentowego). Praktycznie, w przypadku braku wody z danego obszaru, wyprodukowanie piwa o identycznej jakości i smaku na innym obszarze mimo użycia tej samej technologii jest niemożliwe.

Dnia 2 kwietnia 1984 r. w rejestrze nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych Republiki Czeskiej pod nr. 148 zostało zarejestrowane chronione oznaczenie geograficzne „Březnický ležák”.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

Adres: Za Opravnou 300/6, 150 00 Praha 5, Česká republika

Tel.: +420 257199512

Faks: +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8. *Etykietowanie:* —
