

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2009/C 38/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета (¹). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„BŘEZNICKÝ LEŽÁK“

ЕО №: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Úřad průmyslového vlastnictví
Адрес: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika
Тел. +420 220383111
Факс +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Група:

Наименование: Pivovar Herold Březnice, a. s.
Адрес: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika
Тел. +420 318682047
Факс +420 318682546
E-mail: herold@heroldbeer.com
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

(¹) OBL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Тази заявка дерогира от разпоредбите на член 5, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006 поради факта, че в района има само един производител. Изискванията, посочени в член 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията, са изпълнени, тъй като заявителят е единственият производител в определения район и поради използването на местната вода с нейните характерни свойства „*Březnický ležák*“ се различава от видовете бира, произвеждани в съседните райони (вж. 4.6).

3. Вид продукт:

Клас 2.1: Бира

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „*Březnický ležák*“

4.2. Описание: „*Březnický ležák*“ е умерено до средно ферментирала бира, характеризира се с деликатен, но изразено горчив вкус, плътно тяло, наситен златист цвят от 8-12,5 ЕПК, висока степен на свежест с ясен аромат на хмел и без никакъв чужд привкус, с рН 4,41-4,74, бистрота 0,30-0,52 ЕПК, алкохолно съдържание 4,69-5,53 и първичен екстракт на пивна мъст 11,00-12,99 %.

Суровини:

Основни съставки:

Малц, произведен от пивоварен ечемик, който трябва да отговаря на следните показатели:

Екстракт в сух малц	(% от теглото)	минимум	80,0
Число на Колбах	(%)		39,0 ± 3
Диастатична сила	(единици W.-K.)	минимум	220
Действителна ферментационна степен	(%)	максимум	82
Ронливост	(%)	минимум	75,0

Използва се гранулиран хмел от сорта *Žatecký poloraný červeňák*, хмелов екстракт, захар от захарно цвекло и вода от артезиански и сондажни кладенци. Други съставки: пивоварни дрожди, аскорбинова киселина. Водата трябва да бъде от община Březnice.

4.3. Географски район: Община Březnice.

4.4. Доказателство за произход: Производителят води регистри на доставките и на доставчиците на всички съставки и ги съхранява за последващи проверки. Водят се също регистри на купувачите на готовите продукти. За всяка партида бира се извършва проверка за съответствие със спецификацията и данните се записват. Проверката се извършва от персонал на пивоварната, а при необходимост — от външна лаборатория и, разбира се, от компетентния контролен орган *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Национална инспекция за селско стопанство и храна).

Водата, използвана за производство на бирата, се проверява в акредитирана външна лаборатория. Извършват се микробиологични, биологични и химични анализи. Регистрираните кладенци, от които се взема водата, са известен водоизточник.

Всяка партида се следи за качество и за съответствие със спецификацията през целия производствен процес: проверява се качеството на малца, съответствието с показателите, приложими за варената пивна мъст, процесът на ферментация в отделението за ферментация, приложимите показатели в резервоарите за отлежаване и резултатите от филтрацията.

- 4.5. *Метод на производство:* „Vřeznický ležák“ се произвежда по традиционна технология. Основните съставки са ечемичен малц (за характеристиките му вж. 4.2), готов хмелов продукт (вж. 4.2), хмелов екстракт, захар от захарно цвекло, вода, пивоварни дрожди и аскорбинова киселина. Метод на производство:

Производство на малц: малцът може да бъде закупен или произведен в пивоварната, като производството става по класическия метод: накисване на ечемика (във вани за накисване в продължение на 72 часа, докато влагосъдържанието достигне 45-46 %), кълнене (на малцови подове в продължение на 6-7 дни, температура на масата 12-22 °C), сушене (в сушилня в продължение на 2 × 24 часа при температура 25-85 °C), почистване и съхранение.

Производство на малц: претегляне, смилане.

Пивоварен цех (изходните съставки са смлян малц и вода, пивоварният цех е с прост и класически дизайн с два съда, като се използва 8-9-часово двустепенно майшуване чрез декокция): смесване (в продължение на 20 минути при температура на водата 37 °C, последвано от загряване до 52 °C в продължение на 20 минути), майшуване (двустепенен метод на декокция): първата партида малцова каша се поставя в котела (разграждане на протеините 15 минути при 62-64 °C, озахаряване 30 минути при 72-74 °C, варене 20 минути, изпомпване в цилиндричен съд, повишаване на температурата до 65 °C), втората партида малцова каша се поставя в котела (озахаряване 30 минути при 72-74 °C, варене 25 минути, майшуване около 200 минути при температура 75 °C в цилиндричния съд), филтриране (престой 30 минути); промиване, източване на първата партида пивна мъст, основната партида пивна мъст и промивната вода, общо около 130 минути; получаване на сварена пивна мъст, варене с хмел (добавяне на хмел и захар, 90-120 минути, охмеляване на 3 етапа: 1. в началото на източването на първата партида пивна мъст; 2. в цялата пивна мъст при започване на варенето с хмел; 3. 20 минути преди края на варенето с хмел).

Охлаждане на охмелената пивна мъст: отделяне и отстраняване на утайката (в центрофуга), охлаждане на пивната мъст (до температура на ферментация 6-9 °C).

Отделение за ферментация (ферментация в открити съдове в продължение на 7-9 дни при 6-11,5 °C, докато са активни долноферментиращите пивоварни дрожди): към охмелената пивна мъст се добавя чиста култура пивоварни дрожди (0,5 литра дрожди на 1 хектолитър пивна мъст), заквасване, главна ферментация (температура на околната среда 10 °C).

Изба за отлежаване: добавяне на стабилизатори, насищане с CO₂, избистряне, доферментиране (закрити резервоари за отлежаване, 45-70 дни, температура в избата 2-4 °C).

Филтриране на бирата: филтрация (киселпуров филтър със свещи), вторична филтрация (обеззаразяващ листов филтър).

Резервоари за светла бира: добавят се антиоксиданти и въглероден диоксид.

Разливане (в бутилки или бурета за наливна бира), опаковане, складиране, експедиция.

Разливане в бутилки (0,5-литрови и 0,335-литрови бутилки): измиване на бутылките в машина за миене на бутилки, проверка на чистотата на бутылките, пълнене на бутылките, пастъоризация, етикетирание, опаковане (поставяне в каси или кашони), складиране, експедиция.

Разливане в бурета за наливна бира (30-литрови и 50-литрови бурета за наливна бира): краткотрайна пастъоризация, пълнене в бурета за наливна бира, опаковане, експедиция.

Производството на бира трябва да стигне до етапа на доферментиране, филтриране и прехвърляне в резервоари за светла бира в определения район. Разливането, опаковането, складирането и експедицията могат да се извършат на друго място.

- 4.6. *Връзка:* Най-ранният писмен документ, в който се споменава пивоварната в Vřeznice, датира от 1506 г. През XVIII в. е построена нова пивоварна в стил „барок“, която впоследствие е обновена и разширена. През 1945 г. тя става собственост на чехословашката държава. Развитието на уранодобива в съседните райони около 1960 г. води до най-големия разцвет в историята на пивоварната. Със западането на уранодобива производството на бира спада и пивоварната е обречена на закриване. През 1989 г. обаче *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Научноизследователският институт по пивоварство и производство на малц) поема управлението на пивоварната, като я реконструира и съживява производството на традиционната бира Vřeznice, което от 1999 г. се извършва от единствения съществуващ производител — дружеството Pivovar Herold Vřeznice, a.s.

За производство на бирата „Vřeznický ležák“ и на бирата в Vřeznice изобщо се използва висококачествена изворна вода, добивана с помпи от защитени артезиански и сондажни кладенци на територията на община Vřeznice. Понастоящем кладенците са с дълбочина 14-16 метра, а сондажите — с дълбочина 37,5 и 61 метра. Те се намират в гранодиоритни формации в Централнобохемския плутон — силно разчленен и разнообразен масив. От геоложка гледна точка околностите на Vřeznice са изградени от сиво-син среднозърнест биотит и амфиболно-биотитен гранодиорит. Наблизо преминава границата между Централнобохемския плутон и метабазитите на пояса Jílovské („Jílovské pásmo“). Кладенците и сондажите се подхранват от пукнатинни води и води от зоната на изветряване и приповерхностна напуканост както от Централнобохемския плутон, така и до известна степен от метабазитите на пояса Jílovské. Циркулацията на подземни води през пукнатините в гранодиоритите е доста интензивна вследствие на значителната напуканост, като само отчасти се допълва от инфилтрацията на атмосферни валежи, тъй като пукнатините са отворени. Климатичните условия в района около Vřeznice могат да се категоризират като умерено топли с валежи малко под нормалните. Характерният вкус на бирата и благоприятните хранителни въздействия, произтичащи от същия технологичен процес, зависят не само от съставките, но и от състава на водата (основни елементи, микроелементи и процентни съотношения). Практически е невъзможно да се намери друг район, където, прилагайки същата технология, но без да се използва вода от определения район, би могло да се произведе бира със същото качество и вкус.

Наименованието за произход „Vřeznický ležák“ е вписано в регистъра на наименованията за произход на Чешката република под № 148 на 2 април 1984 г.

4.7. *Инспекционен орган:*

Наименование: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze
Адрес: Za Opravnou 300/6, 150 00 Praha 5, Česká republika
Тел.: +420 257199512
Факс: +420 257199529
E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8. *Етикетирание:* —
