

JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2009/C 38/10)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„BŘEZNICKÝ LEŽÁK“****č. ES: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Toto shrnutí uvádí hlavní body specifikace produktu určené pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: +420 220383111

Fax: +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2. Skupina:

Název: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Adresa: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tel.: +420 318682047

Fax: +420 318682546

E-mail: herold@heroldbeer.com

Složení: producenti/zpracovatelé(X) ostatní ()

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Jde o výjimku dle čl. 5 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 jsou splněny, neboť žadatel je jediným producentem ve vymezené oblasti a pivo Březnický ležák se díky používání místní vody s charakteristickými vlastnostmi odlišuje od piv vyráběných v sousedních oblastech (viz 4.6).

3. Druh produktu:

Třída 2.1: Pivo

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Březnický ležák“

4.2 *Popis:* Březnický ležák je pivo, mírně až středně prokvašené, které se vyznačuje jemnou avšak výrazně hořkou chutí, silnou plností, plnou zlatavou barvou 8–12,5 EBC, vysokou řízností s čistým chmelovým aroma bez cizích příchutí, pH 4,41–4,74, čírost 0,30–0,52 EBC, obsah alkoholu 4,69–5,53, EPM (extrakt původní mladiny) 11,00 % až 12,99 %.

Suroviny:

Základní suroviny:

slad vyrobený ze sladovnického ječmene, musí splňovat tyto parametry:

Extrakt v sušené sladu	(% hmotnosti)	min.	80,0
Kolbachovo číslo	(%)		39,0 ± 3
Diastatická mohutnost	(jednotky W.-K.)	min.	220
Dosažitelný stupeň prokvašení	(%)	max.	82
Friabilita	(%)	min.	75,0

granulovaný chmel, používá se odrůda *Žatecký poloraný červeňák*, chmelový extrakt, cukr vyrobený z cukrové řepy, voda z artézských a vrтанých studní. Další přísady – várečné kvasnice, kyselina ascorbová. Voda musí být z katastrálního území obce Březnice.

4.3 *Zeměpisná oblast:* Katastrální území obce Březnice.

4.4 *Důkaz původu:* Výrobce vede evidenci dodávek všech surovin i jejich dodavatelů, která se uchovává pro potřeby následných kontrol. Rovněž vede evidenci odběratelů hotových produktů. Kontrola dodržování specifikace se provádí a eviduje s každou várkou piva. Kontrolu provádějí pracovníci pivovaru, dle potřeby externí laboratoř a samozřejmě oprávněný kontrolní subjekt – Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

Voda, která se používá pro výrobu piva, se kontroluje v akreditované externí laboratoři. Provádí se mikrobiologický, biologický a chemický rozbor. Původ vody je znám – jsou evidovány studny – zdroje vody.

Kontrola jakosti a dodržování specifikace se provádí u každé várky průběžně po celý výrobní proces: kontroluje se kvalita sladu, dodržení stanovených parametrů uvařené sladiny, průběh kvašení ve spilce, stanovené parametry v ležáckých tancích, výsledky filtrace.

- 4.5 *Metoda produkce:* Březnický ležák se vyrábí tradičními technologiemi. Základní suroviny jsou ječný slad (vlastností viz 4.2), upravený chmel (viz 4.2), chmelový extrakt, řepný cukr, voda, várečné kvasnice, kyselina ascorbová. Postup výroby:

Výroba sladu: Slad může být nakoupen nebo vyroben v pivovaru, výroba sladu je klasickou metodou: namáčení ječmene (v náduvnících po dobu 72 hodin, stupeň domočení 45–46 %), klíčení (na humnech 6–7 dní, teploty v hromadě 12–22 °C), sušení (na hvozdu 2 × 24 hodin, teploty 25–85 °C), čištění, uskladnění.

Příprava sladu: vážení, šrotování.

Varna (výchozí suroviny jsou sešrotovaný slad a voda, varna je jednoduchá, klasická, dvounádobová, používá se dekokční dvourmutový způsob vaření cca 8–9 hodin): vystírání (po dobu 20 minut při teplotě vody 37 °C, dále zapárka po dobu 20 minut na teplotu 52 °C), rmutování (dekokční dvourmutový způsob): I. rmut na kotel (štěpení bílkovin 15 minut při teplotě 62–64 °C, zcukření 30 minut při teplotě 72–74 °C, var 20 minut, přečerpání do kádě, zvýšení teploty na 65 °C), II. rmut na kotel (zcukření 30 minut při teplotě 72–74 °C, povaření 25 minut, odrmutování cca 200 minut při teplotě v kádi 75 °C), scezování (odpočinek 30 minut); podrážení, stékání předku, sladiny, výstřelky, pohromadě cca 130 minut; vznikne svařená sladina, chmelovar (přidání chmelu a cukru, doba 90–120 minut, tři kroky chmelení: I. krok na počátku stékání předku, II. krok pohromadě, začátek chmelovaru; III. krok před ukončením chmelovaru 20 minut).

Chlazení mladiny: separace a odstranění kalů (na vířivé kádi), zchlazení mladiny (na zákvasnou teplotu 6–9 °C).

Spilka (kvašení v otevřených varných kádích po dobu 7–9 dnů při teplotách 6–11,5 °C za účinnosti pivovarských kvasinek spodního kvašení): k mladině se přidávají várečné kvasnice (0,5 litru kvasinek na 1 hl mladiny), zakvašování, hlavní kvašení (teplota ovzduší 10 °C).

Ležácký sklep: přidání stabilizačních prostředků, sycení CO₂, čiření, dokvašování (uzavřené ležácké tanky, doba 45–70 dní, teplota sklepa 2–4 °C).

Filtrování piva: filtrace (křemelinový svíčkový filtr), dofiltrace (deskový E-K filtr).

Přetlačné tanky: přidávají se antioxidanty a oxid uhličitý.

Stáčení (do lahví nebo do sudů), balení, skladování, expedice:

Stáčení do lahví (lahve 0,5 litru, 0,335 litru): mytí lahví v myčce, kontrola čistoty lahví, plnění lahví, pasterace, etiketování, balení (do přepravků nebo kartonů), skladování, expedice.

Stáčení do sudů (sudy 30 a 50 litrů): průtoková pasterace, plnění sudů, skladování, expedice.

Výroba piva musí probíhat až do bodů dokvašení, filtrování a přetlačných tanků ve vymezené oblasti. Stáčení, balení, skladování a expedice je již možné provádět jinde.

- 4.6 *Souvislost:* První písemná zmínka o pivovaru v Březnici je z roku 1506. V 18. století byl vystavěn nový barokní pivovar, později byl přestavěn a rozšířen. Roku 1945 se pivovar stal majetkem Československého státu. Rozvoj těžby uranu v okolí po roce 1960 znamenal největší rozvoj pivovaru v historii. S útlumem těžby uranu se tlumila výroba piva, pivovar měl být zrušen. Ale v roce 1989 začal spravovat pivovar Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, který jej zrekonstruoval a obnovil produkci tradičního březnického piva, v jehož výrobě pokračuje od r. 1999 i současný jediný výrobce – společnost Pivovar Herold Břežnice, a. s.

K výrobě Březnického ležáku a březnického piva vůbec se používá vynikající pramenitá voda, čerpaná z chráněných artézských a vrtaných studní v katastrálním území města Březnice. Současná hloubka studní je 14–16 m a vrtů 37,5 a 61 m. Jsou založeny v granodioritech střeodočeského plutonu, bohatě diferencovaném a pestrém tělese. Okolí Březnice je z geologického hlediska tvořeno šedomodrým středně zrnitým biotitickým a amfibolicko-biotitickým granodioritem. V blízkosti je hranice mezi střeodočeským plutonem a metabaziky jílovského pásma. Studny a vrty jsou zásobeny vodou puklinovou a vodou ze zóny zvětrávání a připovrchového rozpojení puklin jak ze střeodočeského plutonu tak i částečně z metabazik jílovského pásma. Puklinový oběh podzemní vody v granodioritech je poměrně živý díky jejich značnému rozpukání a je pouze částečně dotován prosakováním atmosférickými srážkami, neboť pukliny jsou nezatěsněné. Klimatické podmínky řadí území kolem Březnice k mírně teplé oblasti srážkově slabě podnormální. Charakteristická chuť piva a jeho příznivé dietetické účinky při stejném technologickém postupu jsou mimo surovin také závislé na složení vody (hlavní komponenty, stopové prvky, procentuální poměry). Je prakticky nemožné najít jinou oblast, kde by se při stejné technologii bez vody z vymezené oblasti vyrobilo pivo stejné kvality a chuti.

Označení původu Březnický ležák bylo zapsáno do rejstříku označení původu České republiky dne 2. dubna 1984 pod číslem 148.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Tel.: +420 257199512

Fax: +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8 *Označování:* –
