

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2009/C 38/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

## RESUMÉ

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****»BŘEZNICKÝ LEŽÁK«****EF-Nr. CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****BOB ( ) BGB ( X )**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

**1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:**

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adresse: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika  
Tlf. +420 220383111  
Fax +420 224324718  
E-mail: posta@upv.cz

**2. Sammenslutning:**

Navn: Pivovar Herold Březnice, a. s.  
Adresse: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika  
Tlf. +420 318682047  
Fax +420 318682546  
E-mail: herold@heroldbeer.com  
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed ( X ) Andre ( )

(<sup>1</sup>) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Denne ansøgning fraviger artikel 5, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006, da der kun er én producent i området. Bestemmelserne i artikel 2 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 er opfyldt, da ansøgeren er den eneste producent i det afgrænsede område, og fordi anvendelsen af det lokale vand med dets karakteristiske egenskaber bevirker, at »Březnický ležák« adskiller sig fra det øl, der brygges i de nærliggende områder (se 4.6).

### 3. Produktets art:

Kategori 2.1: Øl

### 4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

#### 4.1. Navn: »Březnický ležák«

4.2. *Beskrivelse:* »Březnický ležák« er en moderat-til-medium gæret øl, der er karakteriseret ved en delikat, men udpræget bitter smag, en fyldig krop, en kraftig gylden farve på 8-12,5 EBC, en stor sprødhed med en fyldig humlearoma og ingen bismag, en pH-værdi på 4,41-4,74, en klarhed på 0,30-0,52 EBC, et alkoholindhold på 4,69-5,53 og en original ølurtekstrakt på 11,00-12,99 %.

Råvarer:

Grundbestanddele:

Malt fremstillet af maltbyg, der skal være i overensstemmelse med følgende parametre:

Tør malteekstrakt	(vægtprocent)	Min.	80,0
Kolbach-indeks	(%)		39,0±3
Diastatisk aktivitet	(WK-enheder)	Min.	220
Faktisk styrke	(%)	Maks.	82
Sprødhed	(%)	Min.	75,0

Endvidere granuleret humle af sorten *Žatecký poloraný červenák*, humleekstrakt, sukker fremstillet af sukkerroer, og der anvendes vand fra artesiske eller borede brønde. Andre bestanddele: ølgær, ascorbinsyre. Vandet skal stamme fra kommunen Březnice.

#### 4.3. Geografisk område: Kommunen Březnice

4.4. *Bevis for oprindelse:* Producenterne registrerer alle leverancer og alle leverandører af ingredienser, og registre gemmes i tilfælde af senere kontrol. Der føres også registre over aftagerne af det endelige produkt. Ved hvert parti øl kontrolleres og registreres det, at varespecifikationen overholdes. Kontrollen udføres af bryggeriets ansatte og som foreskrevet af et eksternt laboratorium samt naturligvis af det kompetente kontrolorgan, *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (den tjekkiske fødevarerkontrol).

Det vand, der anvendes til at fremstille øllet, kontrolleres i et anerkendt eksternt laboratorium. Der udføres mikrobiologiske, biologiske og kemiske analyser. De registrerede brønde, hvorfra vandet stammer, er en anerkendt vandkilde.

Hvert parti kontrolleres med hensyn til kvalitet og overholdelse af varespecifikationen gennem hele produktionsprocessen. Maltens kvalitet, overholdelse af de anvendte parametre for kogt ølurt, udviklingen i gæringsrummet, de anvendte parametre i lagringstankene samt resultaterne af filtreringen kontrolleres alt sammen.

- 4.5. *Produktionsmetode:* »Březnický ležák« fremstilles ved anvendelse af en traditionel teknologi. Grundbestanddelene er malt af byg (for egenskaber, se 4.2), tilberedt humle (se 4.2), humleekstrakt, roesukker, vand, ølgær og askorbinsyre. Produktionsmetode:

Fremstilling af malt: malten indkøbes eller fremstilles på bryggeriet, og fremstillingen følger den klassiske metode: støbning af byggen (i dybe tanke i 72 timer, indtil vandindholdet når op på 45-46 %), spiring (i spirekasser i 6-7 dage, temperatur i massen 12-22 °C), kølning (i en maltekølle i 2 × 24 timer ved en temperatur på 25-85 °C), rensning og oplagring.

Tilberedning af malt: afvejning, knusning.

I bryghuset (startingredienserne er knust malt og vand; bryghuset er enkelt og klassisk udformet med to kar, og ved mæskning anvendes en 8-9 timers dekoktionsmetode i to faser): omrøring (i 20 minutter ved en vandtemperatur på 37 °C, derefter opvarmning til 52 °C i 20 minutter); mæskning (dekoktionsmetode i to faser): første mæske hældes i kedlen (nedbrydelse af proteiner i 15 minutter ved 62-64 °C, omdannelse af stivelse til sukker i 30 minutter ved 72-74 °C, kogning i 20 minutter, omledning til karret, temperaturforøgelse til 65 °C), anden mæske hældes i kedlen (omdannes af stivelse til sukker i 30 minutter ved 72-74 °C, kogning i 25 minutter, udmaskning i omkring 200 minutter ved en temperatur på 75 °C i karret), urtseparatoring (30 minutters hvile); eftergydning, sining af den første urt, dvs. hovedurten, og gydevandet, i cirka 130 minutter i alt; fremstilling af den kogte urt, humlekogning (tilsætning af humle og sukker, 90-120 minutter, humletilsætning i tre trin: 1. ved afdrypning af første urt, 2. ved starten af urt/humlekogningen, 3. 20 minutter inden humlekogningen afsluttes).

Afkøling af humleurt: udskillelse og fjernelse af trub (i en whirlpool), afkøling af urten (til en gæringstemperatur på 6-9 °C).

I gæringsrummet (gæring i åbne tanke i 7-9 dage ved 6-11,5 °C, mens undergæret er aktivt): ølgærkultur tilsættes humleurt (0,5 liter gær til 1 hektoliter urt), tilsætning af gær, hovedgæring (omgivende temperatur på 10 °C).

I lagringskælderen: tilsætning af stabilisatorer, mætning med CO<sub>2</sub>, klaring, eftergæring (lukkede lagringstanke, 45-70 dage, kældertemperatur på 2-4 °C).

Filtrering af øllet: filtrering (kiselgurfilter), anden filtrering (steriliserende pladefilter).

Klaringstanke: antioxidant og kuldioxid tilsættes.

Aftapning (på flasker eller fade), emballering, oplagring, afsendelse.

Aftapning på flasker (0,5 liters og 0,335 liters flasker): flaskerne renses i et flaskerensningsanlæg, det kontrolleres, at flaskerne er rene, flaskerne fyldes, etikettering, emballering (pakning i tremmekasser eller papkasser), oplagring, afsendelse.

Aftapning på fade (30 liters og 50 liters fade): kort pasteurisering, aftapning på fade, emballering, afsendelse.

Ølproduktionen, inklusiv eftergæring, filtrering og overførsel til klaringstanke, skal finde sted inden for det afgrænsede område. Aftapning, emballering, oplagring og afsendelse kan udføres andre steder.

- 4.6. *Tilknytning:* Den tidligste skriftlige henvisning til bryggeriet i Březnice stammer fra 1506. Et nyt barokt bryggeri blev bygget i det 18. århundrede og blev senere bygget om og udvidet. I 1994 kom det til at tilhøre den tjekkoslovakiske stat. Udviklingen i den nærliggende uranmineindustri førte i 1960 til den største vækst i bryggeriets historie. I takt med at mineindustrien blev mindre, faldt også ølproduktionen, og bryggeriet var til sidst dømt til at lukke. I 1989 overtog *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (forskningsinstitut for brygning og maltning) imidlertid driften af bryggeriet. Forskningsinstituttet genopbyggede det og genoptog produktionen af den traditionelle Březnice-øl, der siden 1999 er blevet brygget af den eneste nuværende producent, selskabet Pivovar Herold Březnice, a.s.

Der anvendes kildevand af højeste kvalitet fra beskyttede artesiske og borede brønde i kommunen Březnice til at producere »Březnický ležák« og Březnice-øl i almindelighed. Brøndene er på nuværende tidspunkt 14-16 meter dybe og borerne 37,5 og 61 meter dybe. De er bygget i granodiorit i den centralbøhmiske pluton, en stærkt sammensat og varieret formation. Geologisk set består det område, der omgiver Březnice, af gråblå granodiorit bestående af middelkornet biotit og amfibol-biotit. Grænsen mellem den centralbøhmiske pluton og metabasitforekomsterne i Jílovské-bæltet ligger i nærheden. Brøndene og borehullerne forsynes med sprækkevand og vand fra forvittringszonen og spaltetannelser nær jordoverfladen både fra den centralbøhmiske pluton og i nogen grad fra metabasitforekomsterne i Jílovské-bæltet. Grundvandscirkulationen i sprækkerne i granodioritterne er temmelig aktiv på grund af den store spaltetdannelse, og det suppleres kun delvis af perkolat af nedbør, fordi sprækkerne ikke er lukkede til. Vejrforholdene i området omkring Březnice er karakteriseret af moderat varme med nedbør lidt under det normale. Øllets karakteristiske smag samt dets gode ernæringsegenskaber, som stammer fra den samme teknologiske proces, afhænger ikke blot af ingredienserne, men også af vandets sammensætning (hovedbestanddele, sporstoffer og de procentvise forhold). Det er praktisk talt umuligt at finde et andet område, hvor man med samme teknologi, men uden vandet fra det afgrænsede område, ville kunne producere en øl af samme kvalitet og med samme smag.

Oprindelsesbetegnelsen »Březnický ležák« blev registreret som nr. 148 i Den Tjekkiske Republiks register over oprindelsesbetegnelser den 2. april 1984.

#### 4.7. Kontrolorgan:

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

#### 4.8. Mærkning: —

---