

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 310/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006**„BRNĚNSKÉ PIVO“ oder „STAROBRNĚNSKÉ PIVO“****EG-Nr.: CZ-PGI-0005-0373-14.10.2004****g. U. () g. A. (X)**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Úřad průmyslového vlastnictví
Anschrift: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel. (420) 220 38 31 11
Fax (420) 221 32 47 18
E-Mail: posta@upv.cz

2. Vereinigung:

Name: Starobrno, a. s.
Anschrift: Hlinky 160/12
CZ-661 47 Brno
Tel. (420) 543 51 61 11
Fax (420) 543 21 10 35
E-Mail: starobrno@starobrno.cz
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

Es handelt sich um eine Ausnahme nach Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates, weil es in dem Gebiet nur einen Hersteller gibt. Die Anforderungen nach Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission sind erfüllt.

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.1 — Bier

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name:

„Brněnské pivo“ oder „Starobrněnské pivo“

4.2. Beschreibung:

„Brněnské pivo“ oder „Starobrněnské pivo“ wird in folgenden Hauptkategorien hergestellt:

alkoholfreies Bier, helles Schankbier, dunkles Schankbier, Lagerbier.

Für die Herstellung verwendete Rohstoffe:

Malz — verwendet wird Malz aus zweizeiliger Frühjahrserste. Das Malz muss folgende Merkmale aufweisen:

Extrakt der Malztrockenmasse	(Gew.-%)	min.	80,0
Kolbach-Zahl	(%)		39,0 ± 3
Diastase	(W.-K.-Einheiten)	min.	220
Erreichbare Vergärung	(%)	max.	82
Friabilität	(%)	min.	75,0

Wasser — verwendet wird Wasser aus dem städtischen Wassernetz. Hopfen — verwendet werden habfrüher Rothopfen aus Saatz und Magnum in Form von Granulat und Extrakt, diese werden seit langem wegen ihrer erwiesenen Eignung und des Einflusses auf die sensorischen Merkmale des Fertigprodukts Bier eingesetzt. Die genannten Hopfensorten verleihen „Brněnsko pivo“ bzw. „Starobrněnsko pivo“ seine charakteristische, feine Bittere.

Merkmale der einzelnen Produktgruppen:

Alkoholfreies BierBier mit minimalem (max. 0,6 %) Alkoholgehalt, hohe Süffigkeit, tiefe Farbe, schwaches Bierwürze-
aroma.**Helles Schankbier**

Stammwürzgehalt 10 %, mittel vergorenes Bier, goldgelbe Farbe, mittlere Bittere und Süffigkeit,

Halbdunkles Verschnitt-Schankbier — Stammwürzgehalt 10 %, mittel vergorenes Bier, mitteldunkle
Farbe, typischer schwach karamellartiger Geschmack, mittlere Süffigkeit und voller Geschmack.**Dunkles Schankbier**Stammwürzgehalt 10 %, mittel vergorenes Bier, typische dunkelbraune Farbe, mit ausgeprägtem
karamellartigem Geschmack und Aroma, mittlerer Süffigkeit und vollem Geschmack.**Lagerbier**

Stammwürzgehalt 11 %-12 %

mittel vergorenes Bier, goldgelbe Farbe, zartes bis ausgeprägtes Hopfenaroma, mäßig starke bis mittlere
Bittere, hohe Süffigkeit und voller Geschmack, reicher Schaum.**4.3. Geografisches Gebiet:**

Region Brunn

4.4. Ursprungsnachweis:

Der Hersteller führt ein Verzeichnis der Lieferanten aller Rohstoffe und der Abnehmer des fertigen Produkts und wendet im Verlauf der Herstellung ein Kontrollverfahren an. Die Kontrolle im Produktionsverlauf und die Kontrolle der Spezifikation werden vom Inspektorat der staatlichen Agrar- und Lebensmittelkontrolle (*Státní zemědělské a potravinářské inspekce*) mit Sitz in Brünn durchgeführt. Jedes Produkt ist entsprechend den Rechtsvorschriften mit den Angaben über den Hersteller versehen.

4.5. Herstellungsverfahren:

Für die Herstellung von „Brněnské pivo“ bzw. „Starobrněnské pivo“ wird das klassische technologische Verfahren angewandt, das aus der Altbrünner Brautradition hervorgegangen ist, also das zweistufige Dekoktions-Maischverfahren bei der Zubereitung der Würze und die zweistufige Gärung des Biers. Das Malz wird geschrotet und der Malzschrot dann mit warmem Wasser vermischt, wodurch die sog. Bottichmaische entsteht. Nach der technologischen Verweilzeit wird ein Teil der Bottichmaische in ein zweites Gefäß, den Maischkessel, umgefüllt, in der die erste Maische erfolgt. Durch die verwendeten Temperaturen werden die stärkehaltigen Stoffe im Malz allmählich zu Zucker abgebaut; dabei wird der Malzextrakt gelöst. Nach Beendigung des Maischvorgangs wird die gesamte Menge gekocht und wieder in die Bottichmaische gepumpt. Nach einer Verweilzeit wird wieder ein Teil der Bottichmaische in den Maischkessel gegeben. Bei der zweiten Maische wird der Maischprozess einschließlich des Kochens wiederholt. Dann wird die gekochte Maische ebenfalls wieder zurück zur Bottichmaische gepumpt. Zur Überführung des Malzextrakts in die Lösung werden im Malz enthaltene Enzyme verwendet. Nach Beendigung des Maischprozesses wird die gesamte Masse in ein drittes Gefäß, den Läuterbottich, gegeben. Die unlöslichen Teile des Malzschrots bilden eine Filterschicht, durch die die Malzlösung, die noch ungehopfte Würze, abgetrennt wird. Die Filterschicht wird nach der Abscheidung mit Wasser ausgespült, um soviel wie möglich an Extrakt zu gewinnen. Die durchspülte Filteroberfläche wird als Brauereiabfall (Treber) entsorgt. Die abgeläuterte Würze wird in ein weiteres Gefäß, den Würzekessel gegeben, wo ihr während des Kochvorgangs Hopfen zugegeben wird. Aus der noch heißen Würze werden Schlämme ausgeschieden, die beim Ausfällen des Hopfeneiweißes mit dem Gerbstoff des Hopfens während des Hopfenkochens entstehen; die klare Würze kühlt ab, wird durchlüftet und gärt mithilfe von Bierhefen. Verwendet werden Bierhefestämme von *Saccharomyces uvarum* — *carlsbergensis*, die im 19. Jahrhundert für die Herstellung von untergäurigem Bier gezüchtet wurden. Die Hauptgärung erfolgt in zylindrisch-konischen Tanks, wo das gewonnene Jungbier abkühlt und die Bierhefe sich absetzt und abgelassen wird. Dann wird das Bier in Lagergefäße gefüllt; hierbei handelt es sich entweder um zylindrisch-konische Tanks (Schankbier) oder um in Lagerkellern aufgestellte Lagertanks (Lagerbier). In den Lagergefäßen findet die Nachgärung statt. Die Nachgärungszeit ist je nach Art des hergestellten Biers unterschiedlich. Vor der Abfüllung wird das nachgärte Bier gefiltert. Als Filtermittel wird Kieselgur verwendet. Das gefilterte Bier wird vor der Abfüllung je nach Biersorte in Überdruckbehälter gefüllt. Das Abfüllen des Biers in Flaschen oder Fässer erfolgt in der Reihenfolge Überdrucktank — Durchlaufpasteurisierung des Biers — Abfüllstraße. Das Bier wird in ausgewaschene, biologisch reine, Transportbehälter (Flaschen oder Fässer) gefüllt, die Fässer werden außerdem vor dem Abfüllen mit Dampf sterilisiert. Die Abfüllung in die Transportbehälter erfolgt in Kohlendioxid-Atmosphäre, die bei der Hauptgärung gewonnen wird.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Im Jahr 1323 gründete die Königin Eliška Rejčka in Altbrunn ein Zisterzienserkloster, das dann mit Hilfe des Klosters von Velehrad im Jahr 1325 eine Brauerei erbauen ließ. Die Brüner Brauerei erfuhr eine Reihe von Veränderungen und Modernisierungen, heutzutage wird das Bier nach alten Rezepturen in Anknüpfung an die historische Tradition in den Räumen einer modernen Brauerei nahe der alten Klosterbrauerei des Zisterzienserordens hergestellt.

„Brněnské pivo“ bzw. „Starobrněnské pivo“ werden schon sehr lange nach dem oben beschriebenen Verfahren im eingegrenzten Gebiet hergestellt. Die Einzigartigkeit der Herstellung ist das Ergebnis jahrhundertelanger Brautradition im eingegrenzten Gebiet.

Ein Beleg für die Qualität und die Beliebtheit von „Brněnské pivo“ bzw. „Starobrněnské pivo“ sind die Ergebnisse einer öffentlichen Umfrage im Jahr 2006.

Bei der einzigen offiziellen Qualitätsbewertung für Bier (PIVEX), die vom tschechischen Brauerei- und Mälzereiverband garantiert wird, erhielt die Firma Starobrno, a.s. in den Jahren 1992, 1996 und 2002 die begehrte Auszeichnung „Zlatý pohár Pivex“ (Goldener Pivex-Becher).

Die Produkte der Brauerei Starobrno wurden außerdem mehrmals von der Zeitschrift *Pivní kurýr* („Bierkurier“) mit dem „Cena českých sládků“ (tschechischer Bierbrauerpreis) ausgezeichnet: 2002 für die Sorte „Baron Trenck“ und 2003 für die Sorte „Medium“.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně
Anschrift: Běhounská 10
CZ-601 26 Brno
Tel. (420) 542 42 67 02
Fax (420) 542 42 67 17
E-Mail: epodatelna@szpi.gov.cz

4.8. *Etikettierung:*

—
