

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

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

(2009/C 38/10)

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

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„BŘEZNICKÝ LEŽÁK“****EG-Nr.: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****g.U. ( ) g.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, 160 68 Praha 6, Česká republika  
Tel. +420 220383111  
Fax +420 224324718  
E-Mail: posta@upv.cz

**2. Vereinigung:**

Name: Pivovar Herold Březnice, a. s.  
Anschrift: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika  
Tel. +420 318682047  
Fax +420 318682546  
E-Mail: herold@heroldbeer.com  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Es handelt sich um eine Abweichung von Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006, weil es in dem Gebiet nur einen Erzeuger gibt. Die Anforderungen des Artikels 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission sind erfüllt, weil der Antragsteller der einzige Erzeuger im abgegrenzten Gebiet ist und „Březnický ležák“ sich aufgrund der Verwendung des lokalen Wassers mit seinen charakteristischen Eigenschaften von in benachbarten Gebieten erzeugtem Bier unterscheidet (vgl. Punkt 4.6).

### 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: „Březnický ležák“

- 4.2. *Beschreibung:* „Březnický ležák“ ist ein leicht bis mittel vergorenes, vollmundiges Bier mit feiner, jedoch deutlicher Bittere, goldgelber Farbe (8-12,5 nach EBC-Skala), spritziger Frische und reinem Hopfenaroma ohne Fremdtöne, einem pH-Wert von 4,41-4,74, einer Klarheit von 0,30-0,52 nach EBC-Skala, einem Alkoholgehalt von 4,69-5,53 Vol.- %) und einem Stammwürzgehalt von 11,00-12,99 %.

Rohstoffe:

Grundzutaten:

Malz aus Braugerste mit folgenden Eigenschaften:

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

Hopfenpellets der Sorte Halbfrüher Saatzter Rothopfen, Hopfenextrakt, Rübenzucker und Wasser aus artesischen Brunnen und Bohrbrunnen. Weitere Zutaten: Bierhefe, Ascorbinsäure. Das Wasser muss aus der Gemeinde Březnice stammen.

#### 4.3. Geografisches Gebiet: Gemeinde Březnice.

- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Der Erzeuger führt ein Verzeichnis der Lieferungen und Lieferanten aller Zutaten und bewahrt dieses für spätere Kontrollen auf. Ferner wird über die Käufer der Enderzeugnisse Buch geführt. Jede Charge Bier wird auf Einhaltung der Spezifikation kontrolliert. Über die Ergebnisse wird Buch geführt. Die Kontrollen werden von der Brauerei selbst und, wie vorgeschrieben, einem unabhängigen Labor sowie der zuständigen Aufsichtsbehörde, der Inspektion der staatlichen Agrar- und Lebensmittelkontrolle (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*) durchgeführt.

Das verwendete Brauwasser wird von einem akkreditierten unabhängigen Labor kontrolliert. Dabei werden mikrobiologische, biologische und chemische Analysen vorgenommen. Die registrierten Brunnen, aus denen das Wasser stammt, sind eine namhafte Wasserquelle.

Jede Charge wird während des gesamten Herstellungsprozesses auf Qualität und Einhaltung der Spezifikation überwacht, wobei insbesondere die Malzqualität, die Einhaltung der für die gekochte Würze festgelegten Werte, der Gärfortschritt im Gärraum, die Werte in den Lagertanks und die Filtrationsergebnisse kontrolliert werden.

- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Zur Herstellung von „Březnický ležák“ wird das traditionelle Verfahren angewandt. Die Grundzutaten sind Braugerste (Eigenschaften vgl. Punkt 4.2), aufbereiteter Hopfen (vgl. Punkt 4.2), Hopfenextrakt, Rübenzucker, Bierhefe und Ascorbinsäure. Herstellungsverfahren:

Malzherstellung: Das Malz wird entweder eingekauft oder in der Brauerei nach dem klassischen Verfahren hergestellt: Einweichen der Gerste (72 Stunden in Weichbottichen, bis ein Wassergehalt von 45-46 % erreicht ist), Keimung (6-7 Tage in Keimkästen, Temperatur in der Masse 12-22 °C), Darren (2 × 24 Stunden bei 25-85 °C in der Darre), Reinigung und Lagerung.

Malzaufbereitung: Wiegen, Schroten.

Sudhaus (Ausgangsstoffe sind geschrotetes Malz und Wasser, das Sudhaus ist mit zwei Maischebottichen einfach und traditionell eingerichtet, es wird ein acht bis neun Stunden dauerndes Zweimaisch-Dekoktionsverfahren angewandt): Einmaischen (20 Minuten bei 37 °C Wassertemperatur, weitere 20 Minuten Erhitzen auf 52 °C), Maischen (Zweimaisch-Dekoktionsverfahren): Ziehen der ersten Teilmaische in die Maischepfanne (15 Minuten Aufspaltung des Eiweißes bei 62-64 °C, 30 Minuten Verzuckerung bei 72-74 °C, 20 Minuten Kochen, Abpumpen in den Maischebottich, Temperaturerhöhung auf 65 °C), Ziehen der zweiten Teilmaische in die Maischepfanne (30 Minuten Verzuckerung bei 72-74 °C, 25 Minuten Kochen, ca. 200 Minuten Ausmaischen bei 75 °C im Maischebottich), Läutern (30 Minuten Rast); Anschwänzen, Abziehen der Vorderwürze, der Vollwürze und des Glattwassers, insgesamt ca. 130 Minuten; Bildung der Würze, Hopfenkochen (Zugabe von Hopfen und Zucker, 90-120 Minuten, in drei Stufen: 1. zu Beginn des Ablaufs der Vorderwürze, 2. Vollwürze, zu Beginn des Hopfenkochens, 3. 20 Minuten vor Ende des Hopfenkochens).

Abkühlen der mit Hopfen versetzten Würze: Abtrennung und Entfernung des Heißtrubs (im Whirlpool), Abkühlen der Würze (auf eine Gärtemperatur von 6-9 °C).

Gärraum (7-9 Tage Gärung in offenen Tanks bei 6-11,5 °C, solange die untergärrige Hefe aktiv ist): Zugabe der Bierhefekulturen zur Würze (0,5 Liter Hefe je Hektoliter Würze), Anstellen, Hauptgärung (bei 10 °C Umgebungstemperatur).

Lagerkeller: Zugabe von Stabilisatoren, Kohlensäureanreicherung, Klärung, Nachgärung (geschlossene Lagertanks, 45-70 Tage, 2-4 °C Kellertemperatur).

Filtrieren des Biers: Filtration (Kieselgur-Kerzenfilter), zweite Filtration (Entkeimungsfilter).

Filterbiertanks: Zugabe von Antioxidantien und Kohlensäure.

Abfüllen (in Flaschen oder Fässer), Verpackung, Lagerung, Versand.

Abfüllen in Flaschen (0,5- und 0,335-l-Flaschen): Auswaschen der Flaschen in einer Flaschenspülmaschine, Kontrolle der Flaschen auf Sauberkeit, Befüllen der Flaschen, Pasteurisierung, Etikettierung, Abpacken (in Flaschenkästen oder Kartons), Lagerung, Versand.

Abfüllen in Fässer (30- und 50-l-Fässer): Kurzpasteurisierung, Befüllen der Fässer, Verpackung, Versand.

Die Bierherstellung muss bis zur Nachgärung, Filtration und Schlauchung in Filterbiertanks im abgegrenzten Gebiet erfolgen. Abfüllung, Verpackung, Lagerung und Versand können an einem anderen Ort ausgeführt werden.

- 4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:* Die Brauerei in Březnice wird im Jahr 1506 erstmals schriftlich erwähnt. Im 18. Jahrhundert wurde eine neue Brauerei im Barockstil errichtet, die später umgebaut und erweitert wurde. Diese ging 1945 in das Eigentum der Tschechoslowakei über. Die Entwicklung des Uranbergbaus um 1960 führte zum stärksten Wachstum in der Geschichte der Brauerei. Mit dem Rückgang des Uranbergbaus sank auch die Biererzeugung und schließlich stand die Brauerei kurz vor dem Aus. 1989 übernahm jedoch das tschechische Forschungsinstitut für Bier und Malz (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský) den Betrieb der Brauerei, baute sie um und nahm die Erzeugung des traditionellen Březnice-Biers wieder auf, die seit 1999 vom einzigen derzeitigen Erzeuger, der Firma Pivovar Herold Březnice, a.s., fortgeführt wird.

Für die Herstellung von „Březnický ležák“ und aller anderen in Březnice gebrauten Biersorten wird Quellwasser von hoher Qualität aus geschützten artesischen Brunnen und Bohrbrunnen verwendet, die sich innerhalb der Gemeinde Březnice befinden. Die Tiefe der Brunnen beträgt derzeit 14-16 m, die der Bohrlöcher 37,5 bzw. 61 m. Sie befinden sich in Granodiorit-Gestein im Zentralböhmischen Pluton, einer äußerst heterogenen Gesteinsmasse. Geologisch gesehen besteht das Gebiet um Březnice aus graublauem mittelkörnigem Biotit und amphibolisch-biotitischem Granodiorit. Ganz in der Nähe verläuft die Grenze zwischen dem Zentralböhmischen Pluton und den Metabasiten des Jílové-Gürtels („Jílovské pásmo“). Die Brunnen und Bohrlöcher werden mit Spaltenwasser sowie Wasser aus der oberflächennahen Verwitterungs- und Zerspaltungszone vom Zentralböhmischen Pluton und — in geringem Maße — von den Metabasiten des Jílové-Gürtels gespeist. Das Grundwasser zirkuliert infolge der starken Zerspaltung im Granodioritgestein recht aktiv und wird nur teilweise durch einsickernde atmosphärische Niederschläge ergänzt, da die Spalten nicht dicht sind. Das Klima in dem Gebiet rund um Březnice ist gemäßigt warm mit leicht unterdurchschnittlichen Niederschlagsmengen. Der charakteristische Geschmack des Biers und seine positiven Ernährungswirkungen, die auf denselben technologischen Prozess zurückzuführen sind, hängen nicht nur von den Zutaten, sondern auch von der Zusammensetzung des Wassers (Hauptbestandteile, Spurenelemente und deren prozentuale Anteile) ab. Es ist praktisch unmöglich, in einem anderen Gebiet mit demselben Herstellungsverfahren, jedoch ohne Wasser aus dem abgegrenzten Gebiet, Bier in gleicher Qualität und von gleichem Geschmack zu brauen.

Die Ursprungsbezeichnung „Březnický ležák“ wurde am 2. April 1984 unter der Nummer 148 in das Register der Ursprungsbezeichnungen der Tschechischen Republik eingetragen.

4.7. *Kontrollstelle:*

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

4.8. *Etikettierung:* —

---