

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 38/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου (*). Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«BREZNICKÝ LEZAK»

ΕΚ αριθ.: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Úřad průmyslového vlastnictví
Διεύθυνση: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika
Τηλ. +420 220383111
Φαξ +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Ομάδα:

Όνομα: Pivovar Herold Březnice, a. s.
Διεύθυνση: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika
Τηλ. +420 318682047
Φαξ +420 318682546
E-mail: herold@heroldbeer.com
Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) άλλοι ()

(*) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Η παρούσα αίτηση παρεκκλίνει από το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, λόγω του γεγονότος ότι υπάρχει μόνον ένας παραγωγός στην περιοχή. Οι απαιτήσεις που καθορίζονται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής πληρούνται δεδομένου ότι ο αιτών είναι ο μοναδικός παραγωγός στην οριοθετημένη περιοχή και, ως αποτέλεσμα της χρήσης του τοπικού νερού με τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες, το «Březnický ležák» διαφέρει από τις μπίρες που παρασκευάζονται σε γειτονικές περιοχές (βλέπε 4.6).

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 2.1: Μπίρες

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Březnický ležák»

- 4.2. Περιγραφή: Η «Březnický ležák» είναι μπίρα χαμηλής έως μέτριας ζύμωσης, χαρακτηριζόμενη από λεπτή αλλά διακριτική πικρή γεύση, πλήρες σώμα, πλούσιο χρυσοκίτρινο χρώμα 8-12,5 EBC, πολύ δροσιστική, με καθαρό άρωμα λυκίσκου και χωρίς εξωγενή αρώματα, με pH 4,41-4,74, διαύγεια 0,30-0,52 EBC, περιεκτικότητα σε αλκοόλη 4,69-5,53 και αρχικό εκχύλισμα ζυθογλεύκους 11,00-12,99 %.

Πρώτες ύλες:

Βασικά συστατικά:

βύνη παραγόμενη από κριθή ζυθοποιίας, με τις ακόλουθες παραμέτρους:

Εκχύλισμα σε ξηρά βύνη	(% κατά βάρος)	ελάχιστο	80,0
Δείκτης Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Δραστικότητα διαστάσης	(μονάδες WK)	ελάχιστο	220
Εφικτή ζύμωση	(%)	μέγιστο	82
Ευθρυπτότητα	(%)	ελάχιστο	75,0

κοκκοποιημένος λυκίσκος της ποικιλίας *Žatecký poloraný červeňák*, εκχύλισμα λυκίσκου, ζάχαρη παραγόμενη από τεύτλα και νερό από αρτεσιανά φρέατα και φρέατα γεώτρησης. Άλλα συστατικά: ζυθοζύμη, ασκορβικό οξύ. Το νερό πρέπει να προέρχεται από τον δήμο Březnice.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Δήμος Březnice

- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Οι παραγωγοί τηρούν αρχεία προμηθειών και προμηθευτών όλων των συστατικών, τα οποία φυλάσσουν για μεταγενέστερες ελέγχους. Τηρούνται επίσης αρχεία των αγοραστών του τελικού προϊόντος. Για κάθε παρτίδα μπίρας διενεργείται και καταγράφεται έλεγχος της συμμόρφωσης. Ο έλεγχος εκτελείται από το προσωπικό του ζυθοποιείου και, όπου απαιτείται, από εξωτερικό εργαστήριο και βεβαίως από τον αρμόδιο οργανισμό παρακολούθησης, *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (τσεχική αρχή γεωργίας και επιθεώρησης τροφίμων).

Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της μπίρας ελέγχεται από πιστοποιημένο εξωτερικό εργαστήριο. Εκτελούνται μικροβιολογικές, βιολογικές και χημικές αναλύσεις. Τα καταχωρισμένα φρέατα από τα οποία προέρχεται το νερό είναι μια φημισμένη πηγή ύδατος.

Κάθε παρτίδα παρακολουθείται όσον αφορά την ποιότητα και την τήρηση των προδιαγραφών καθ'όλη τη διεργασία παραγωγής. Ελέγχονται η ποιότητα της βύνης, η τήρηση των παραμέτρων που ισχύουν για το βρασμένο ζυθογλεύκος, η πρόοδος της ζύμωσης, οι παράμετροι που ισχύουν για τις δεξαμενές ωρίμασης και τα αποτελέσματα της διήθησης.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Η «Březnický ležák» παράγεται με παραδοσιακή τεχνολογία. Τα βασικά συστατικά είναι βύνη κριθής (για τις ιδιότητες, βλέπε 4.2), επεξεργασμένοι λυκίσκοι (βλέπε 4.2), εκχύλισμα λυκίσκου, σάκχαρο τεύτλων, νερό, ζυθοζύμη και ασκορβικό οξύ. Μέθοδος παραγωγής:

Παραγωγή βύνης: η βύνη μπορεί να αγοράζεται ή να παρασκευάζεται εντός του ζυθοποιείου, με την κλασική μέθοδο: διαβροχή της κριθής (σε δεξαμενές διαποτισμού για χρονικό διάστημα 72 ωρών έως ότου επιτευχθεί υγρασία 45-46 %), βλάστηση (σε επιφάνειες βυνοποίησης για 6-7 ημέρες, σε θερμοκρασία στη μάζα 12-22 °C), ξήρανση (σε κλίβανο για 2 × 24 ώρες σε θερμοκρασία 25-85 °C), καθαρισμός και αποθήκευση.

Παραγωγή βύνης: ζύγιση, σύνθλιψη.

Ζυθοβραστήριο (τα αρχικά συστατικά είναι συνθλιμμένη βύνη και νερό, το ζυθοβραστήριο είναι απλό και κλασικό στο σχέδιο με δύο δοχεία και χρησιμοποιείται η μέθοδος εκχύλισης διπλού ζυθοπολτού): ανάμιξη (επί 20 λεπτά σε θερμοκρασία νερού 37 °C, περαιτέρω θέρμανση στους 52 °C επί 20 λεπτά), εκχύλιση (μέθοδος εκχύλισης διπλού ζυθοπολτού): Τοποθέτηση του πρώτου ζυθοπολτού στον λέβητα (διάσπαση των πρωτεϊνών επί 15 λεπτά στους 62-64 °C, σακχαροποίηση επί 30 λεπτά στους 72-74 °C, βρασμός επί 20 λεπτά, μετάγγιση στο βυτίο, αύξηση της θερμοκρασίας στους 65 °C), τοποθέτηση του δεύτερου ζυθοπολτού στον λέβητα (σακχαροποίηση επί 30 λεπτά σε 72-74 °C, βρασμός επί 25 λεπτά, εκχύλιση επί 200 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία 75 °C στο βυτίο), έκπλυση (ηρεμία επί 30 λεπτά)· διοχέτευση ατμού, εκροή του πρώτου ζυθογλεύκους, κύριο ζυθογλεύκος, διοχετευόμενο νερό, συνολικός χρόνος 130 λεπτά περίπου· ανάδυσση του ημημένου ζυθογλεύκους, βρασμός με λυκίσκο (προσθήκη λυκίσκων και ζάχαρης, 90-120 λεπτά, σε 3 στάδια: 1. στην αρχή της εκροής του πρώτου ζυθογλεύκους, 2. στο σύνολο του ζυθογλεύκους, στην αρχή του βρασμού με το λυκίσκο, 3. 20 λεπτά πριν το τέλος του βρασμού με το λυκίσκο).

Ψύξη του ζυθογλεύκους μετά την προσθήκη λυκίσκου: διαχωρισμός και αφαίρεση των στερεών υπολειμμάτων (σε περιστροφικό φίλτρο), ψύξη του ζυθογλεύκους (σε θερμοκρασία ζύμωσης 6-9 °C).

Θάλαμος ζύμωσης (ζύμωση σε ανοικτές δεξαμενές επί 7-9 ημέρες σε θερμοκρασία 6-11,5 °C, ενόσω είναι ενεργές οι βυθοζύμες): προσθήκη στο ζυθογλεύκος με λυκίσκο καλλιέργειας ζυθοζύμης (0,5 λίτρο ζύμης ανά εκατόλιτρο ζυθογλεύκους), εμβολιασμός, πρώτη ζύμωση (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 10 °C).

Υπόγεια αποθήκη ωρίμασης: προσθήκη σταθεροποιητών, κορεσμός σε CO₂ (ενανθράκωση), διήθηση, μεταξύμωση (κλειστές δεξαμενές ωρίμασης, 45-70 ημέρες, θερμοκρασία υπόγειας αποθήκης 2-4 °C).

Διήθηση της μπίρας: διήθηση (με διηθητικό κύλινδρο γης διατόμων), δεύτερη διήθηση (με ηθμό αποστείρωσης).

Δεξαμενές για διηθημένη μπίρα: προστίθενται αντιοξειδωτικά και διοξείδιο του άνθρακα.

Μετάγγιση (σε φιάλες ή βαρελάκια), συσκευασία, αποθήκευση, αποστολή.

Μετάγγιση σε φιάλες (φιάλες 0,5 λίτρου και 0,335 λίτρων): έκπλυση των φιαλών σε πλυντήριο φιαλών, παρακολούθηση της καθαριότητας των φιαλών, πλήρωση, παστερίωση, επισήμανση, συσκευασία (τοποθέτηση σε κιβώτια ή χαρτοκιβώτια), αποθήκευση, αποστολή.

Μετάγγιση σε βαρελάκια (βαρελάκια 30 λίτρων και 50 λίτρων): στιγμιαία παστερίωση, πλήρωση, συσκευασία, αποστολή.

Τα στάδια της μεταξύμωσης, της διήθησης και της μετάγγισης σε δεξαμενές διηθημένης μπίρας της ζυθοπαραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Τα στάδια της εμφιάλωσης, της συσκευασίας, της αποθήκευσης και της αποστολής μπορούν να εκτελούνται σε άλλη περιοχή.

- 4.6. Δεσμός: Η πιο πρόσφατη γραπτή αναφορά στη ζυθοποιία του Březnice ανάγεται στο 1506. Ένα νέο ζυθοποιείο στυλ μπαρόκ κατασκευάστηκε τον 18ο αιώνα και στη συνέχεια ανακατασκευάστηκε και επεκτάθηκε. Το 1945 πέρασε στην ιδιοκτησία του τσεχοσλοβακικού κράτους. Η ανάπτυξη της εξόρυξης ουρανίου στην περιοχή περί το 1960 οδήγησε στη μεγαλύτερη ανάπτυξη που γνώρισε η ζυθοποιία σε όλη την ιστορία της. Η παρακμή της εξόρυξης ουρανίου επέφερε κάμψη της παραγωγής μπίρας και το ζυθοποιείο έβαινε προς κλείσιμο. Το 1989, ωστόσο, το *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Ερευνητικό Ινστιτούτο Ζυθοποιίας και Βυνοποίησης) ανέλαβε τη λειτουργία της ζυθοποιίας, επαναφέροντας και αναβιώνοντας την παραγωγή της παραδοσιακής μπίρας Březnice, την οποία συνεχίζει από το 1999 ο μοναδικός παραγωγός στην περιοχή — η εταιρεία Pivovar Herold Březnice, A.E.

Για την παραγωγή «Březnický ležák» και γενικά μπύρας «Březnice» χρησιμοποιείται το υψηλής ποιότητας πηγαίο νερό που αντλείται από προστατευόμενα αρτεσιανά φρέατα και φρέατα γεώτρησης εντός του δήμου του Březnice. Τα φρέατα έχουν βάθος 14-16 μέτρα και οι οπές γεώτρησης 37,5 και 61 μέτρα. Είναι διανοιγμένα σε γρανοδιορίτες του πλουτωνικού πετρώματος της Κεντρικής Βοημίας, ενός σώματος υψηλής διαφοροποίησης και ποικιλίας. Από γεωλογική άποψη, η περιοχή γύρω από το Březnice αποτελείται από κυανόφαιο βιοτίτη μεσαίας κοκκομετρίας και γρανοδιορίτη αμφιβόλου- βιοτίτη και γεινιάζει με το όριο μεταξύ του πλουτωνικού πετρώματος της Κεντρικής Βοημίας και των μεταβασιτών της ζώνης Jílovské. Τα αρτεσιανά φρέατα και τα φρέατα γεώτρησης πληρούνται με νερό από διάκλαση, καθώς και νερό από την περιοχή αποσάθρωσης και από ρήγματα πλησίον της επιφάνειας, τόσο του πλουτωνικού πετρώματος της Κεντρικής Βοημίας όσο και, σε κάποιο βαθμό, των μεταβασιτών της ζώνης Jílovské. Η κυκλοφορία των υπόγειων υδάτων μέσω ρωγμών στους γρανοδιορίτες είναι πολύ ενεργή ως αποτέλεσμα του σημαντικού βαθμού ρηγμάτωσης και συμπληρώνεται εν μέρει μόνο με διείσδυση των υδάτων της βροχής, καθώς τα ρήγματα δεν είναι στεγανά. Το κλίμα στην περιοχή του Březnice μπορεί να χαρακτηριστεί ως μετρίως θερμό με βροχοπτώσεις ελαφρώς κατώτερες του μέσου όρου. Η χαρακτηριστική γεύση της μπύρας και η διατροφική ωφελιμότητά της, που προκύπτουν από την ίδια τεχνολογική διεργασία, εξαρτώνται όχι μόνο από τα συστατικά αλλά και από τη σύσταση του νερού (κύρια συστατικά, ιχνοστοιχεία και εκατοστιαίες αναλογίες). Είναι πρακτικά αδύνατο να βρεθεί άλλη περιοχή όπου, χρησιμοποιώντας την ίδια τεχνολογία αλλά χωρίς νερό από τη συγκεκριμένη περιοχή, να μπορεί να παραχθεί μπύρα με την ίδια ποιότητα και γεύση.

Η ονομασία προέλευσης «Březnický ležák» καταχωρίστηκε με τον αριθμό 148 στο μητρώο ονομασιών προέλευσης της Τσεχικής Δημοκρατίας στις 2 Απριλίου 1984.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Τηλ. +420 257199512

Φαξ +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8. Επισήμανση: —
