

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 38/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«BŘEZNICKÝ LEŽÁK»****N° CE: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****DOP () IGP (X)**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

2. Agrupación:

Nombre: Pivovar Herold Březnice, a. s.
Dirección: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika
Tel. +420 318682047
Fax +420 318682546
E-mail: herold@heroldbeer.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Se trata en este caso de una excepción a lo dispuesto en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, dado que existe únicamente un productor en la región. Se cumplen las condiciones del artículo 2 del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, habida cuenta de que el solicitante es el único productor de la región delimitada y que, debido al empleo de agua local, con sus propiedades características, la cerveza «Březnický ležák» se diferencia de las producidas en las zonas circundantes (véase el punto 4.6).

3. Tipo de producto:

Clase 2.1: Cerveza

4. Pliego de condiciones

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]:

4.1. Denominación del producto: «Březnický ležák».

4.2. Descripción: La cerveza «Březnický ležák» es una cerveza de fermentación baja a media caracterizada por un sabor amargo sutil pero marcado, mucho cuerpo, un color dorado intenso de 8-12,5 EBC, muy fresca y con un aroma limpio de lúpulo sin sabores extraños, un pH comprendido entre 4,41 y 4,74, una claridad de 0,30-0,52 EBC, un contenido alcohólico de 4,69-5,53 y un extracto seco primitivo de 11,00-12,99 %.

Materia prima:

Ingredientes de base:

Malta producida a partir de cebada cervecera que debe ajustarse a los siguientes parámetros:

Extracto seco de malta	(% del peso)	mín.	80,0
Índice de Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Poder diastático	(unidades WK)	mín.	220
Atenuación real	(%)	máx.	82
Friabilidad	(%)	mín.	75,0

Lúpulo en gránulos de la variedad *Žatecký poloraný červeňák*, extracto de lúpulo, azúcar de remolacha y agua de pozos artesianos y pozos perforados. Otros ingredientes que se utilizan: levadura cervecera y ácido ascórbico. El agua debe ser del municipio de Březnice.

4.3. Zona geográfica: Municipio de Březnice.

4.4. Prueba del origen: El productor lleva un registro de los suministros y suministradores de todos los ingredientes que recibe y lo conserva para posibles controles. También llevan registros los compradores de los productos finales. Se realiza una comprobación de cada lote de cerveza para cerciorarse de la observancia del pliego de condiciones y se deja constancia de los resultados. La comprobación es efectuada por un empleado de la fábrica de cerveza y, en caso necesario, por un laboratorio externo y, por supuesto, por el organismo de control competente (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce* — Inspección Nacional de Productos Agrícolas y Alimenticios).

El agua utilizada para elaborar la cerveza es analizada por un laboratorio externo homologado, que realiza análisis microbiológicos, biológicos y químicos. Los pozos registrados de los que procede el agua son pozos afamados.

Cada lote es objeto de un control de calidad y cumplimiento del pliego de condiciones durante el proceso de producción: se comprueban la calidad de la malta, la observancia de los parámetros aplicados al mosto cocido, el progreso en la sala de fermentación, los parámetros aplicables en los tanques de maduración y los resultados de filtración.

- 4.5. *Método de obtención:* La cerveza *Březnický ležák* se produce de manera tradicional. Los ingredientes de base son: malta de cebada (véanse las propiedades en el punto 4.2), lúpulo preparado (véase punto 4.2), extracto de lúpulo, azúcar de remolacha, agua, levadura cervecera y ácido ascórbico. Método de obtención:

Producción de malta: se puede utilizar malta comprada o producida en la propia fábrica; el método de producción es el clásico: remojo de la cebada (en cubas durante un período de 72 horas hasta que se alcanza un grado de humedad del 45-46 %), germinación (en germinadores durante 6-7 días, temperatura general de 12-22 °C), secado (en un horno 2 × 24 horas a una temperatura de 25-85 °C), limpieza de granos y almacenamiento.

Preparación de la malta: pesaje, molturación.

Sala de cocimiento (los ingredientes iniciales son malta molturada y agua; la sala de cocimiento es sencilla y de diseño clásico con dos ollas; se emplea un método de decocción de doble maceración de 8-9 horas): mezcla (durante 20 minutos con agua a 37 °C que se calienta durante otros 20 minutos a 52 °C), maceración (método de decocción de doble maceración): primera maceración en la caldera (15 minutos a 62-64 °C para romper las proteínas, sacarificación 30 minutos a 72-74 °C, cocción 20 minutos, trasiego a la cuba, subida de la temperatura a 65 °C), segunda maceración en la caldera (sacarificación 30 minutos a 72-74 °C, cocción 25 minutos, maceración unos 200 minutos a 75 °C en la cuba), clarificación (reposo 30 minutos); lavado del bagazo, extracción del primer mosto, mosto, aspersión con agua (duración total aproximada: 130 minutos); salida del mosto cocido, ebullición con el lúpulo (incorporación de flores de lúpulo y azúcar, 90-120 minutos, adición de lúpulo en tres etapas: 1. al comienzo de la salida del primer mosto, 2. con todo el mosto, al comienzo de la ebullición con lúpulo, 3. 20 minutos antes del final de la ebullición del lúpulo).

Refrigeración del mosto lupulado: separación y eliminación de los restos (en una centrifugadora), refrigeración del mosto (hasta alcanzar una temperatura de fermentación de 6-9 °C).

Sala de fermentación (fermentación en tanques abiertos durante 7-9 días a una temperatura de 6-11,5 °C mientras la levadura cervecera de fermentación baja o de fondo está activa): se añaden cultivos de levadura cervecera al mosto lupulado (0,5 litros de levadura por hectolitro de mosto), fermentación primaria (a temperatura ambiente de 10 °C).

Cuba de maduración: adición de estabilizantes, saturación de CO₂, clarificación, segunda fermentación (cubas de maduración cerradas, 45-70 días, temperatura de 2-4 °C).

Filtración de la cerveza: filtración (filtro de diatomeas con bujías), segunda filtración (filtro esterilizante de papel).

Cubas de aclarado: se añaden antioxidantes y anhídrido carbónico.

Embotellado o embotellado, empaquetado, almacenamiento, despacho.

Embotellado (botellas de 0,5 y 0,335 litros): lavado de botellas en un lavabotellas, control de la limpieza de las botellas, embotellado, pasteurización, etiquetado, empaquetado (en cajas de madera o cartón), almacenamiento, despacho.

Embotellado (barriles de 30 y 50 litros): pasteurización instantánea, embotellado, empaquetado, despacho.

La segunda fermentación, el filtrado y el trasvase a las cubas de aclarado deben efectuarse en la zona geográfica determinada. El embotellado, el embotellado, el empaquetado, el almacenamiento y el despacho pueden realizarse en cualquier zona.

- 4.6. *Vínculo:* La primera referencia escrita a la cervecera de Březnice es de 1506. En el siglo XVIII, se construyó una nueva cervecera, barroca, que en épocas posteriores, fue destruida, reconstruida y ampliada. En 1945, pasó a ser propiedad del Estado Checoslovaco. El desarrollo de la minería del uranio en los alrededores en torno a 1960 hizo que la cervecera registrara el mayor crecimiento de toda su historia. Con el declive de esa minería, la producción de cerveza decayó y la cervecera parecía abocada al cierre. Sin embargo, en 1989, el *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Instituto de Investigación de la Cerveza y la Malta) se hizo cargo de ella y la reconstruyó y reactivó la producción de la cerveza Březnice tradicional, que desde 1999 sólo fabrica un productor, la empresa Pivovar Herold Březnice, a.s.

Para elaborar la cerveza «Březnický ležák» y demás tipos de cerveza de Březnice se utiliza agua de manantial de gran calidad de pozos artesianos y pozos perforados situados en el término municipal de Březnice. En general, los pozos tienen una profundidad de 14-16 metros y las captaciones se efectúan a profundidades de entre 37,5 y 61 metros. Se encuentran en granodioritas del complejo plutónico de Bohemia central, que constituye un complejo muy diferenciado y variado. Desde el punto de vista geológico, la zona del entorno de Březnice está constituida por biotita de grano medio gris azulada y granodiorita biotítica anfibólica. Muy cerca de allí se encuentra la frontera entre el complejo plutónico de Bohemia central y las metabasitas del cinturón de Jílovské. Los pozos y las captaciones reciben agua de diaclasas y agua de la zona de intemperismo y fisuras cercanas a la superficie del complejo plutónico del centro de Bohemia y, en menor medida, de las metabasitas del cinturón de Jílovské. El agua subterránea circula muy activamente a través de las fisuras de granodioritas debido al elevado nivel de fisuración y sólo una parte de ella procede de la filtración de las precipitaciones atmosféricas, que penetran a través de fisuras no selladas. El clima de la zona de Březnice puede calificarse de moderado, con un índice de precipitaciones ligeramente por debajo de la media. El sabor característico de la cerveza y los efectos beneficiosos de la cerveza derivados del proceso de producción no se deben sólo a los ingredientes sino también a la composición del agua (principales componentes, oligoelementos y relación en tanto por ciento). Es prácticamente imposible encontrar otra zona en la que pueda producirse cerveza de la misma calidad y sabor con la misma tecnología sin utilizar agua procedente de esta zona.

La denominación de origen «Březnický ležák» fue inscrita con el número 148 en el registro de denominaciones de origen de la República Checa el 2 de abril de 1984.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Tel. +420 257199512

Fax +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8. *Etiquetado:* —
