

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 38/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„BŘEZNICKÝ LEŽÁK”****EÜ nr: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Úřad průmyslového vlastnictví

Aadress: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika

Telefon: +420 220383111

Faks: +420 224324718

E-post: posta@upv.cz

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Aadress: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Telefon: +420 318682047

Faks: +420 318682546

E-post: herold@heroldbeer.com

Kooseis: Tootjad/töötledajad (X) Muud ()

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Kuna asjaomasel piirkonnas on ainult üks tootja, on käesolev taotlus erand määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõikest 1. Komisjoni määruse (EÜ) nr 1898/2006 artiklis 2 sätestatud nõuded on täidetud, kuna taotluse esitaja on määratletud piirkonnas ainus tootja ning iseloomulike omadustega kohaliku vee kasutamise tõttu erineb „Březnický ležák” naaberpiirkondades pruulitavatest õlledest (vt. 4.6).

3. Toote liik:

Klass 2.1 — Õlu

4. Spetsifikaat:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: „Březnický ležák”

- 4.2. Kirjeldus: „Březnický ležák” on mõõdukalt kuni keskmiselt kääritatud õlu, mida iseloomustavad nõrk, kuid selgelt tuntav kibe maitse, täidlus, rikkalik kuldne värvus tugevusega 8–12,5 EBC ühikut, värske ja puhas humalalõhn, kõrvalmaitsed puuduvad, pH-tase 4,41–4,74, selgus 0,30–0,52 EBC ühikut, alkoholisaldus 4,69–5,53 ja algvirde tihedus 11,00–12,99 %.

Toorained

Põhilised koostisained:

kasutatakse õlleodrast, toodetud linnaseid, mis peavad vastama järgmistele näitajatele:

Ekstrakt kuivades linnastes	(massiprotsent)	min	80,0
Kolbachi indeks	(%)		39,0 ± 3
Ensümaatiline aktiivsus	(WK ühikut)	min	220
Tegelik käärimine	(%)	maks	82
Rabedus	(%)	min	75,0

Samuti kuuluvad põhiliste koostisainete hulka granuleeritud humalad sordist *Žatecký poloraný červeňák*, humalaeakstrakt, suhkrupeedist toodetud suhkur ja arteesia- või puurkaevust võetud vesi. Muud koostisained: õllepärm, askorbiinhape. Vesi peab olema pärit Březnice omavalitsusüksuse aladelt.

4.3. Geograafiline piirkond: Březnice omavalitsusüksus.

- 4.4. Päritolutõend: Tootja peab arvestust varude ja kõigi koostisainete hankijate kohta ning säilitab dokumendid, et võimaldada edaspidist kontrolli. Samuti peetakse arvestust valmistoodete ostjate kohta. Kontrollitakse iga partii vastavust spetsifikatsioonile ning registreeritakse tulemus. Kontrolli viib läbi õlletehase personal ning vastavalt nõuetele välislabor ja loomulikult ka pädev järelevalveasutus *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Tšehhi Põllumajandus- ja Toiduinspeksioon).

Õlletootmiseks kasutatavat vett kontrollitakse akrediteeritud välislaboris. Tehakse ka mikrobioloogilisi, bioloogilisi ja keemilisi analüüse. Registreeritud kaevud, millest vesi võetakse, on tunnustatud veevõtuallikad.

Iga partiid jälgitakse kvaliteedi ja spetsifikatsioonile vastavuse suhtes kogu tootmisprotsessi vältel: kontrollitakse kõike, nii linnaste kvaliteeti, keedetud virde vastavust kohaldatavatele nõuetele, kääritamisruumis toimuvat protsessi kui ka laagerdusmahutite suhtes kohaldatavaid nõudeid ja filtreerimistulemusi.

- 4.5. *Tootmismetod*: Õlle „Březnický ležák” tootmisel kasutatakse tavapäraselt tehnoloogiat. Põhilised koostisained on õllelinnased (omaduste kohta vt 4.2), ettevalmistatud humalad (vt 4.2), humalaekstrakt, peedisuhkur, vesi, õllepärm ja askorbiinhape. Tootmismetod.

Linnaste tootmine: linnased võib sisse osta või toota õlletehases, tootmisel kasutatakse klassikalist meetodit: odra leotamine (72 tundi sügavates mahutites, kuni niiskustase tõuseb 45–46 %-ni), idandamine (linnasekastides 6–7 päeva, temperatuur massis 12–22 °C), kuivatamine (kuivatusahjus 2 × 24 tundi temperatuuril 25–85 °C), puhastamine ja ladustamine.

Linnaste ettevalmistamine: kaalumise, purustamine.

Pruulikoda (algused koostisained on purustatud linnased ja vesi, pruulikoda on lihtne, klassikalise kujundusega, kahe mahutiga, kasutatakse 8–9-tunnist kaheastmelise kuumutamise meskimist): segamine (20 minutit 37 °C veetemperatuuri juures, edasine kuumutamine kuni 52 °C-ni 20 minutit), meskimine (kaheastmeline kuumutamise meskimise meetod): esimene meski pannakse katlasse (proteiinide lõhustumine 15 minutit temperatuuril 62–64 °C, linnastes oleva tärglise muutmise linnasesuhkruks 30 minutit temperatuuril 72–74 °C, keetmine 20 minutit, läbi sifooni suurde katlasse selitamine, temperatuuri tõstmine 65 °C-ni), teine meski pannakse katlasse (linnastes oleva tärglise muutmise linnasesuhkruks 30 minutit temperatuuril 72–74 °C, keetmine 25 minutit, meskimine suures katlas umbes 200 minutit temperatuuril 75 °C), filtreerimine (30 minutiks seisma); veega uhtumine, esimese virde, põhivirde ja uhtumisvee kurnamine, kokku umbes 130 minutit; keedetud virde tekkimine, humalate keetmine (humalate ja suhkru lisamine, 90–120 minutit, humalate lisamine kolmes etapis: 1) esimese virde keetmise alguses; 2) kogu virde, humalate keetmise alguses; 3) 20 minutit enne humalate keetmise lõpetamist).

Humalatega virde jahutamine: õlleraba eraldamine ja eemaldamine (tsentrifuugimisega), virde jahutamine (kääritamistemperatuurini 6–9 °C).

Kääritamisruum (kääritamine avatud mahutites 7–9 päeva temperatuuril 6–11,5 °C, kuni põhjakääritamise õllepärm on aktiivne): humalatega virdele lisatakse õllepärmikultuur (0,5 liitrit pärmikultuuri 1 hektoliitri virdele), lisatakse pärmilahus, esmane kääritamine (ümbritsev temperatuur 10 °C).

Laagerduskelder: stabilisaatorite lisamine, süsihappegaasiga küllastamine, selitamine, teine kääritamisetapp (suletud laagerdusmahutites 40–70 päeva, keldri temperatuur 2–4 °C).

Õlle filtreerimine: filtreerimine (diatomiidiga küünalfilter), teine filtreerimine (steriliseeriv lehtfilter).

Filtreeritud õlle mahutid: lisatakse antioksidante ja süsihappegaasi.

Villimine (pudelitesse või ankrutesse), pakendamine, ladustamine, väljasaatmine.

Pudelitesse villimine (0,5- ja 0,33-liitrised pudelid): pudelite pesemine pudelipesumasinas, pudelite puhtuse jälgimine, pudelite täitmine, pastöriseerimine, märgistamine, pakendamine (kastidesse või pappkarpidesse asetamine), ladustamine, väljasaatmine.

Õlleankrutesse villimine (30- ja 50-liitrised ankrud): lühiajaline pastöriseerimine, ankrute täitmine, pakendamine, väljasaatmine.

Õlle kääritamise teine etapp, filtreerimine ja filtreeritud õlle mahutitesse paigutamine peab toimuma määratletud piirkonnas. Villida, pakendada, ladustada võib õlut mujal, samuti võib seda välja saata mujalt.

- 4.6. *Seos piirkonnaga*: Esimesed kirjalikud tõendid õllepruulimisest Březnices pärinevad 1506. aastast. Uus barokkstiilis õlletehas ehitati 18. sajandil, hiljem seda rekonstrueeriti ja laiendati. 1945. aastal läks õlletehas Tšehhoslovakkia riigi valdusse. Uraanikaevandamise areng ümbruskonnas 1960-ndatel tõi kaasa suurima kasvu õlletööstuse ajaloos. Uraanikaevandamise vähenedes langes ka õlletoodang ning tehas suleti. 1989. aastal võttis *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Õllepruulimise ja linnastevalmistamise uurimise instituut) siiski õlletehase juhtimise üle, rekonstrueeris selle ja taaselustas tavapärase Březnice õlle tootmise, mida 1999. aastast alates on teinud ainus tootja, äriühing Pivovar Hrold Březnice, a.s.

Õlle „Březnický ležák” ja üldiselt Březnice õlle tootmisel kasutatakse kõrgeima kvaliteediga allikavett, mida pumbatakse kaitstud arteesia- ja puurkaevudest Březnice omavalitsusüksuses. Kaevud on praegu 14–16 meetri ja puuraugud 37,5 ja 61 meetri sügavused. Need on rajatud granodioriitkivimitesse Kesk-Böömi plutooni nime kandvates graniitkaljudes, mis on väga liigendatud ja mitmekesine moodustis. Geoloogiliselt koosneb Březnicet ümbritsev ala hallikassinisest keskmisekristalsest biotiidist ja amfibool-biotiit granodioriidist. Selle ala lähedal kulgeb Kesk-Böömi plutooni ja Jílovské vööndi metabasiitide vaheline piir. Kaevud ja puuraugud saavad oma vee kaljulõhedest voolavast veest, murene-mispiirkonna ja pinnalähedaste lõhede veest nii Kesk-Böömi plutooni alalt kui ka mõningal määral Jílovské vööndi metabasiitide alalt. Põhjavee ringlemine läbi granodioriidilõhede on rohkearvuliste lõhede tõttu väga intensiivne ning kuna lõhed ei ole suletud, varustab seda väikeses osas ka sademete kujul imbuva vesi. Březnice ümbruskonna kliima on mõõdukalt soe, sademete hulk on veidi alla keskmise taseme. Asjaomase õlle iseloomulik maitse ja soodsad toiduomadused, mis tulenevad samast tehnoloogilisest protsessist, sõltuvad nii koostisainetest kui ka vee koostisest (peamised komponendid, mikroelemendid ja protsendimäärad). On praktiliselt võimatu leida teist sellist piirkonda, kus sama tehnoloogiat kasutades, kuid ilma määratletud piirkonna veeta oleks võimalik toota sama kvaliteedi ja maitsega õlut.

Päritolunimetus „Březnický ležák” kanti Tšehhi Vabariigi päritolunimede registrisse numbri 148 all 2. aprillil 1984.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze
Aadress: Za Opravnou 300/6, 150 00 Praha 5, Česká republika
Telefon: +420 257199512
Faks: +420 257199529
E-post: praha@szpi.gov.cz

4.8. Märgistus: —
