

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 38/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „BŘEZNICKÝ LEŽÁK”

**EK-szám: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004**

OEM ( ) OFJ ( X )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: +420 220383111

Fax: +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

**2. Csoportosulás:**

Név: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Cím: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tel.: +420 318682047

Fax: +420 318682546

E-mail: herold@heroldbeer.com

Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdésétől eltérő kérelemről van szó, mivel a területen egyetlen termelő található. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikkében előírt követelmények teljesülnek, mivel a kérelmező a meghatározott terület egyetlen termelője, és a „Březnický ležák” a sajátos jellemzőkkel bíró helyi víz felhasználásának eredményeképpen eltér a környező területeken főzött söröktől (lásd a 4.6. pontot).

### 3. A termék típusa:

2.1. osztály – Sör

### 4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

#### 4.1. Elnevezés: „Březnický ležák”

4.2. *Leírás:* A „Březnický ležák” enyhén-közepesen erjedt sör, amelyet finom, ám megkülönböztethetően kesernyés íz, testesség, 8–12,5 EBC egységnyi meleg arany szín, erőteljes frissesség, és érzékelhető komlóíz jellemez; hozzáadott aromától mentes, pH: 4,41–4,74, tisztaság: 0,30–0,52 EBC egység, alkoholtartalom: 4,69–5,53, eredeti szárazanyag-tartalom: 11,00–12,99 %.

Alapanyagok:

Alapvető összetevők:

az alábbi paramétereknek megfelelő sörárpából készült malátát:

Extraktum a maláta szárazanyagában	(tömegszázalék)	min.	80,0
Kolbach-féle szám	(%)		39,0 ± 3
Diasztatikus kiadósság	(W.-K. egységben)	min.	220
Elérhető erjedési fok	(%)	max.	82
Friabilitás	(%)	min.	75,0

Emellett granulált formájú, *Žatecký poloraný červeňák* fajtájú komlót, komlókivonatot, cukorrépából előállított cukrot, illetve artézi és fúrt kutakból származó vizet használnak fel. További összetevők: sörélesztő, aszkorbinsav. A vizet Březnice város területéről kell kinyerni.

#### 4.3. Földrajzi terület: Březnice város.

4.4. *A származás igazolása:* A termelő minden összetevő tekintetében nyilvántartást vezet a szállítmányokról és a szállítókról, és ezt későbbi ellenőrzés céljából megőrzi. Emellett a késztermék vevőiről is nyilvántartást vezetnek. A termékleírásnak való megfelelést minden egyes sörszállítvány tekintetében ellenőrzik, illetve rögzítik a nyilvántartásban. Az ellenőrzést a sörfőzde személyzete végzi, szükség szerint pedig külső laboratórium, illetve természetesen az illetékes felügyeleti szerv, a *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (a cseh Mezőgazdasági és Élelmiszer-felügyeleti Hatóság).

A sör előállításához használt vizet akkreditált külső laboratóriumban ellenőrzik. Mikrobiológiai, biológiai és vegyi elemzéseket végeznek. A víz elismert vízforrásként számon tartott, regisztrált kutakból származik.

Az egyes szállítványok minőségét és a termékleírással való összeegyeztethetőségét az előállítási folyamat során mindvégig ellenőrzik: a maláta minőségét, a felforralt cefrénél alkalmazott paramétereknek való megfelelést, az erjesztőhelyiségben zajló folyamatot, az ászoktartályoknál alkalmazandó paramétereket és a szűrés eredményeit egyaránt ellenőrzik.

- 4.5. *Az előállítás módja:* A „Březnický ležák” hagyományos technológia alkalmazásával készül. Az alapvető összetevők az árpamaláta (jellemzőit lásd: 4.2. pont), az előkészített komló (lásd: 4.2. pont), a komlóki-onvat, a répacukor, a víz, a sörélesztő és az aszkorbinsav. Az előállítás módszere a következő:

A maláta előállítása: a malátát a sörfőzdébe szállítják vagy ott állítják elő, a gyártás során pedig a klasz-szikus módszert alkalmazzák: az árpa áztatása (áztatótartályban 72 órán keresztül, amíg a nedvesség-tartalom el nem éri a 45–46 %-ot), csíráztatás (malátaszérűn 6–7 napon keresztül, belső hőmérséklet: 12–22 °C), szárítás (kemencében 2 × 24 órán keresztül, 25–85 °C-os hőmérsékleten), tisztítás és tárolás.

A maláta előkészítése: mérés, zúzás.

Sörfőzde (a kiindulási összetevők a zúzott maláta és a víz; a sörfőzde kialakítása egyszerű, klasszikus, két edény található benne, és 8–9 órás, két cefrés dekokciós cefrőzési módszert alkalmaznak): keverés (20 percen keresztül, 37 °C-os vízhőmérsékleten, további melegítés 20 percen keresztül 52 °C-ra), cefrőzés (két cefrés dekokciós módszer): az első cefrét az üstbe teszik (a fehérjék lebontása 15 percen keresztül 62–64 °C-on, szacharifikáció 30 percen keresztül 72–74 °C-on, forralás 20 percen keresztül, szívócsövön átvezetés az erjesztőkádba, a hőmérséklet 65 °C-ra való növelése), a második cefrét az üstbe teszik (szacharifikáció 30 percen keresztül 72–74 °C-on, főzés 25 percen keresztül, cefrőzés kb. 200 percen keresztül 75 °C-os hőmérsékleten az erjesztőkádban), szűrés (pihentetés 30 percen keresztül); vízzel való bekeverés, az első cefre lefolytatása, fő cefre, vízzel való bekeverés összesen kb. 130 percen keresztül; a megfőtt cefre kiemelkedése, a komló forralása (komló és cukor hozzáadása 90–120 percen keresztül, komlófőzés három szakaszban: 1. az első cefre kiválásának kezdetén; 2. az egész cefre, a komlófőzés kezdetén; 3. 20 perccel a komlófőzés végét megelőzően).

A sörlé lehűtése: az elhasznált granulátum szétválasztása és eltávolítása (centrifugában), a sörlé lehűtése (6–9 °C-os erjedési hőmérsékletre).

Erjesztőhelyiség (erjedés nyitott tartályokban 7–9 napon keresztül, 6–11,5 °C-on, amíg az alsóerjedésű sörélesztő aktív): a sörélesztő-kultúrát a sörléhez adják (0,5 liter élesztőt 1 hektoliter sörléhez), erjesztés, főerjedés (a környezet hőmérséklete 10 °C).

Ászokpince: stabilizálószer hozzáadása, CO<sub>2</sub>-dal való telítés, tisztítás, második erjedés (zárt ászoktar-tályok, 45–70 nap, a pince hőmérséklete 2–4 °C).

A sör szűrése: szűrés (kovaföldes szűrőgyertya), második szűrés (sterilizáló szűrőlap).

Nyomótartályok: antioxidánsok és szén-dioxid hozzáadása.

Töltés (palackokba vagy hordókba), csomagolás, tárolás, szállítás.

Palackozás (0,5 és 0,335 literes palackok): a palackok palackmosóban történő mosása, a palackok tisztaságának ellenőrzése, a palackok megtöltése, pasztőrözés, címkézés, csomagolás (rekeszekbe vagy kartondobozokba helyezés), tárolás, szállítás.

Hordókba való töltés (30 és 50 literes hordók): gyorsasztőrözés, a hordókba való töltés, csomagolás, szállítás.

A sörgyártásnak a meghatározott területen a második erjesztés, a szűrés és a sörtartályokba való töltés fázisát kell magában foglalnia. A palackozás, illetve hordóba való töltés, a csomagolás, a tárolás és a szállítás másutt is elvégezhető.

- 4.6. *Kapcsolat:* A březnicei sörfőzde első írásos említése 1506-ból származik. A 18. században új, barokk sörfőzde épült, amelyet később átépítettek és kibővítettek. A sörfőzde 1945-ben a csehszlovák állam tulajdonába került. A környéken 1960 körül fejlődésnek indult az uránbányászat, ami a sörfőzde törté-netében páratlan növekedést idézett elő. Az uránbányászat hanyatlásával a sörtermelés is visszaesett, és a sörfőzdet a bezárás fenyegette. 1989-ben azonban a *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Sörfőzési és Maláta-előállítási Kutatóintézet) átvette a sörfőzde üzemeltetését, újjáépítette azt, és újból megkezdte a hagyományos březnicei sör előállítását, amit 1999 óta egyetlen gyártó, a Pivovar Herold Březnice, a.s. folytat.

A „Březnický ležák” és általában a březnicei sör előállításához a Březnice városhoz tartozó védett artézi és fúrt kutakból kiszivattyúzott, kiváló minőségű forrásvizet használgják. A kutak jelenleg 14–16 m mélyek, a fúrólyukak pedig 37,5, illetve 61 m mélyen, a közép-csehországi plutón – egy nagymértékben differenciált és változatos képződmény – granodioritjaiban található. A Březnicét körülvevő terület földrajzi értelemben szürkés-kék, közepes szemcseméretű biotitból és amfibol-biotit granodioritból áll. A közelben található a közép-csehországi plutón és a Jílovské övezet metabazitjai közötti határvonal. A kutakat és a fúrólyukakat a hasadékvíz, az eróziós zónából és a felszínközeli hasadékokból származó víz táplálja, egyrészt a közép-csehországi plutónból, másrészt bizonyos mértékig a Jílovské övezet metabazitjaiból. A jelentős hasadékképződés miatt a granodioritok hasadékain keresztül meglehetősen aktívan mozog a talajvíz, amihez a légköri csapadék leszivárgása csak kismértékben járul hozzá, mivel a hasadékok nincsenek lezárva. A Březnicét övező terület mérsékelten meleg éghajlatú, a csapadék mennyisége pedig kismértékben a szokásos szint alatt marad. A sör említett technológiai eljárásnak köszönhető jellegzetes íze és kedvező dietetikai hatása nem csupán az összetevőktől függ, hanem a víz összetételétől is (főbb összetevők, nyomelemek, százalékos arányok). Gyakorlatilag nincs még egy olyan terület, ahol ugyanilyen technológia alkalmazása mellett, azonban a meghatározott területről származó víz hiányában ugyanolyan minőségű és ízű sör lenne előállítható.

A „Březnický ležák” eredetmegjelölést 1984. április 2-án, 148. szám alatt vezették be a Cseh Köztársaság eredetmegjelölés-nyilvántartásába.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

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

4.8. *Címkézés:* –

---