

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 310/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006**«BRNĚNSKÉ PIVO» o «STAROBRNĚNSKÉ PIVO»****N. CE: CZ-PGI-0005-0373-14.10.2004****DOP () IGP (X)**

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizzo: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel. (420) 220 38 31 11
Fax (420) 221 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. Associazione richiedente:

Nome: Starobrno, a. s.
Indirizzo: Hlinky 160/12
CZ-661 47 Brno
Tel. (420) 543 51 61 11
Fax (420) 543 21 10 35
E-mail: starobrno@starobrno.cz
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

La presente domanda deroga all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006 poiché la zona considerata conta un solo produttore. Le condizioni di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione sono soddisfatte.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. Tipo di prodotto:

Classe 2.1 — Birre

4. Disciplinare:

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Brněnské pivo» o «Starobrněnské pivo»

4.2. Descrizione:

La «Brněnské pivo» o «Starobrněnské pivo» viene prodotta nelle seguenti categorie principali:

analcolica, chiara alla spina, scura alla spina, lager.

Materie prime utilizzate per la produzione:

Malto — si utilizza malto prodotto da orzo distico primaverile. Le caratteristiche del malto devono rispondere ai seguenti valori:

Estratto di malto secco	(% in peso)	Min.	80,0
Indice di Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Diastasi	(unità WK)	Min.	220
Attenuazione reale	(%)	Max.	82
Friabilità	(%)	Max.	75,0

Acqua — si utilizza l'acqua della rete idrica cittadina. Luppolo — le varietà adoperate, sotto forma di granulato o di estratto, sono il luppolo rosso semiprecoce di Žatec e il luppolo Magnum; queste varietà sono adoperate da molto tempo per la loro comprovata idoneità e la loro influenza sulle caratteristiche sensoriali dei prodotti finiti (birre). Le varietà di luppolo citate conferiscono alla «Brněnské pivo» il tipico sapore delicatamente amaro.

Caratteristiche delle singole categorie:

Birra analcolica

Birra con un titolo alcolometrico minimo (inferiore o pari allo 0,6 %), sapore molto aspro, colore meno intenso, leggero aroma di mosto

Birra chiara alla spina

Birra mediamente fermentata, con un titolo alcolometrico pari al 10 %, di colore dorato, gusto amaro ed aspro di media intensità.

Birra tagliata mediamente fermentata, con un titolo alcolometrico pari al 10 %, colore ambrato, tipico sapore leggermente caramellizzato, grado di asprezza medio e gusto pieno.

Birra scura alla spina

Birra meno fermentata, titolo alcolometrico pari al 10 %, tipico colore marrone scuro, gusto e aroma di caramello caratteristici, grado di asprezza medio e gusto pieno.

Lager

Titolo alcolometrico: 11-12 %.

Birra a fermentazione di media durata, di colore dorato, aroma di luppolo da delicato a pronunciato, da moderatamente a mediamente amara, elevato grado di asprezza, gusto pieno, buona spumosità.

4.3. Zona geografica:

Distretto di Brno-venkov

4.4. Prova dell'origine:

Il produttore tiene un registro dei fornitori di tutte le materie prime e degli acquirenti dei prodotti finiti e attua un sistema di controllo in corso di produzione. Il controllo in corso di produzione e il controllo del disciplinare sono effettuati dall'ispettorato statale dell'agricoltura e degli alimenti («Státní zemědělská a potravinářská inspekce») con sede a Brno. Su ogni prodotto sono indicati a norma di legge i dati relativi al produttore.

4.5. Metodo di ottenimento:

La produzione della «Brněnské pivo» o «Starobrněnské pivo» avviene secondo un procedimento tecnologico classico che si ispira alla tradizione birraria di Staro Brno, con la preparazione del mosto secondo il metodo di decozione a due tempere e la doppia fermentazione della birra. Il malto viene macinato e il composto così ottenuto è quindi mescolato ad acqua calda in modo da ottenere la cosiddetta miscela. Dopo essere rimasta a decantare per un periodo di riposo, una parte della miscela viene travasata in un altro recipiente, la caldaia di miscela, in cui avviene la prima ammostatura. Gradualmente si ottengono le temperature che consentono la trasformazione delle sostanze amidacee contenute nel malto in zuccheri; si può quindi procedere a trasferire l'estratto di malto nella soluzione. Una volta terminato il processo di ammostatura, tutto il contenuto della caldaia è portato ad ebollizione e versato nuovamente nella caldaia. Dopo un periodo di decantazione, una parte della miscela è nuovamente travasata nella caldaia di miscela e l'intero processo, inclusa la cottura, viene ripetuto. La miscela cotta viene nuovamente travasata, mediante l'apposita pompa di travaso, nella caldaia di miscela. Gli enzimi contenuti nel malto sono utilizzati per trasferire l'estratto di malto nella soluzione. Al termine del processo di ammostatura l'intero contenuto della caldaia è travasato in un terzo contenitore, il tino di filtrazione. Le particelle insolubili del macinato formano uno strato filtrante attraverso il quale viene separata la soluzione di malto — il mosto non luppolato. Dopo aver separato il mosto lo strato filtrante viene risciacquato con acqua per ottenere il maggior quantitativo possibile di estratto. Dopo essere stato sciacquato, lo strato filtrante viene eliminato come scarto (trebbie di birra). Il mosto chiarificato passa quindi in un altro recipiente, la caldaia di cottura, nella quale, durante la fase di ebollizione, si aggiunge il luppolo. Il mosto bollente viene privato delle impurità comparse durante l'ammostatura per precipitazione delle albumine del malto con i tannini del luppolo; il mosto chiarificato viene raffreddato, areato e inseminato con lieviti di birra. I lieviti adoperati sono i *Saccharomyces uvarum (carlsbergensis)*, coltivati nel secolo XIX per l'utilizzazione nella produzione di birra a bassa fermentazione. La fermentazione principale ha luogo in tank cilindrico-conici nei quali la birra giovane così ottenuta viene raffreddata e i depositi di lieviti eliminati; la birra viene poi travasata in appositi tini di maturazione, ovvero in tank cilindrico-conici (birra alla spina) o in tank di deposito nelle cantine di deposito (lager). Nei tank di deposito la birra viene sottoposta a fermentazione secondaria, la cui durata varia a seconda del tipo di birra che si produce. La birra così ottenuta viene filtrata prima di essere confezionata. Come agente filtrante si adopera la terra di diatomee. Prima dell'imbottigliamento, la birra filtrata viene conservata a seconda della varietà in appositi tank pressurizzati. La birra viene poi imbottigliata o infustata nel seguente ordine cronologico: tank pressurizzati — pastorizzazione continua — confezionamento. La birra è travasata in recipienti adatti al trasporto, precedentemente lavati e biologicamente puliti (bottiglie o fusti); i fusti sono inoltre previamente sottoposti a sterilizzazione a vapore. I recipienti vengono riempiti in un'atmosfera di acido carbonico, gas sviluppatosi durante la fermentazione principale.

4.6. Legame:

Nel 1323 la regina Eliška Rejčka fondò a Staré Brno un convento cistercense che, con l'aiuto del monastero di Velehrad, nel 1325 fece costruire un birrificio. Il birrificio di Brno ha subito numerose modifiche ed ammodernamenti ma la birra vi è ancor oggi prodotta secondo le antiche ricette, nel rispetto della tradizione, e i moderni impianti sorgono nelle immediate vicinanze del sito dell'antico birrificio cistercense.

La «Brněnské pivo» o «Starobrněnské pivo» viene prodotta già da molto tempo nella zona delimitata, secondo il metodo sopra descritto. L'unicità della produzione è dovuta alla tradizione secolare di fabbricazione di birra nella zona designata.

I risultati di un sondaggio realizzato nel mese di gennaio 2006 comprovano la qualità e la popolarità della «Brněnské pivo» o «Starobrněnské pivo».

I produttori di Staro Brno hanno vinto l'ambita «Coppa d'oro Pivex» nel 1992, nel 1996 e nel 2002, con i prodotti presentati all'unico concorso ufficiale della qualità per la birra (PIVEX), garantito dall'associazione ceca dei birrifici e dei maltifici.

Va detto inoltre che la rivista «Pivní kurýr» ha conferito più volte ai prodotti del birrificio Staro Brno il premio «Cena českých sládků» (premio ceco dei birrai): nel 2002 per la varietà «Baron Trenck» e nel 2003 per la varietà «Medium».

4.7. *Struttura di controllo:*

Etichettatura: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně

Indirizzo: Běhounská 10
CZ-601 26 Brno

Tel. (420) 542 42 67 02

Fax (420) 542 42 67 17

E-mail: epodatelna@szpi.gov.cz

4.8. *Etichettatura:*

—
