

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

(2009/C 38/10)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«BŘEZNICKÝ LEŽÁK»

N. CE: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda sono indicati a fini informativi i principali elementi del disciplinare del prodotto.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione:

Nome: Pivovar Herold Březnice, a. s.
Indirizzo: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika
Tel. +420 318682047
Fax +420 318682546
E-mail: herold@heroldbeer.com
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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 rispettate poiché il richiedente è l'unico produttore nella zona considerata e, grazie all'uso dell'acqua locale, con le sue peculiari proprietà, la birra «Březnický ležák» si differenzia da quelle prodotte nelle zone vicine (cfr. punto 4.6).

3. Tipo di prodotto:

Classe 2.1 — Birra

4. Disciplinare:

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

4.1. Titolo: «Březnický ležák»

4.2. *Descrizione:* «Březnický ležák» è una birra a fermentazione media-medio bassa, caratterizzata da un sapore delicato ma spiccatamente amaro, corpo consistente, colore dorato intenso di 8-12,5 EBC, grande fragranza e un netto aroma di luppolo, senza odori estranei, un pH di 4,41-4,74, chiarezza di 0,30-0,52 EBC, tenore alcolico di 4,69-5,53 e un estratto originale del mosto di 11,00-12,99 %.

Materie prime:

Ingredienti di base:

Malto ottenuto da orzo da birra, che deve rispettare i seguenti parametri:

Estratto secco di malto	(% in peso)	min.	80,0
Indice di Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Diastasi	(unità W.K.)	min.	220
Attenuazione reale	(%)	max.	82
Friabilità	(%)	min.	75,0

Si utilizza granulato di luppolo della varietà *Žatecký poloraný červeňák*, estratto di luppolo, zucchero prodotto di barbabietola e acqua proveniente da pozzi artesiani e da pozzi freatici. Altri ingredienti: lievito di birra, acido ascorbico. L'acqua deve provenire dal comune di Březnice.

4.3. Zona geografica: Comune di Březnice.

4.4. *Prova dell'origine:* Il produttore tiene i registri delle forniture e dei fornitori di tutti gli ingredienti, conservandoli ai fini di controlli successivi. Tiene anche i registri degli acquirenti dei prodotti finiti. Per ogni lotto di birra si effettua un controllo per verificare il rispetto del disciplinare e lo si registra. Il controllo è effettuato dal personale del birrifico e, se prescritto, da un laboratorio esterno, oltre che dall'organismo di controllo competente, ovvero l'Autorità nazionale d'ispezione dell'agricoltura e dell'alimentazione (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*).

L'acqua utilizzata per produrre la birra è controllata in un laboratorio esterno accreditato. Si realizzano analisi microbiologiche, biologiche e chimiche. I pozzi registrati da cui è tratta l'acqua sono sorgenti rinomate.

Ogni lotto è controllato per verificarne la qualità e il rispetto del disciplinare lungo tutto il processo di fabbricazione: si controlla la qualità del malto, il rispetto dei parametri del mosto dopo la cottura, le varie fasi del processo di fermentazione, i parametri applicabili alla maturazione nei tini e i residui della filtrazione.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* La birra «Březnický ležák» è fabbricata secondo la tecnica tradizionale. Gli ingredienti di base sono malto d'orzo (per le caratteristiche, cfr. punto 4.2), luppolo preparato (cfr. punto 4.2), estratto di luppolo, zucchero di barbabietola, acqua, lievito di birra e acido ascorbico. Metodo di ottenimento:

Produzione del malto: il malto può essere acquistato o prodotto nel birrifico e la produzione avviene secondo il metodo classico: macerazione dell'orzo (nelle apposite vasche per 72 ore finché il tasso di umidità raggiunge il 45-46 %), germinazione (in aie di germinazione per 6-7 giorni con una temperatura della massa compresa tra 12 e 22 °C), essiccazione (in un essiccatoio per 2 × 24 ore ad una temperatura compresa tra 25 e 85 °C), pulitura e stoccaggio.

Preparazione del malto: pesatura e triturazione.

Sala di cottura (gli ingredienti di partenza sono il malto triturato e l'acqua, la sala di cottura è semplice e dalla struttura tradizionale, a due caldaie, e il metodo utilizzato è la decozione a due tempere della durata di 8-9 ore): miscelazione (per 20 minuti con acqua ad una temperatura di 37 °C, poi portata a 52 °C per 20 minuti), ammostatura (metodo di decozione a due tempere): il primo mosto è versato nella caldaia (proteolisi per 15 minuti a 62-64 °C, saccarificazione per 30 minuti a 72-74 °C, bollitura per 20 minuti, sifonaggio nel tino, con aumento a 65 °C della temperatura), il secondo mosto è versato nella caldaia (saccarificazione per 30 minuti a 72-74 °C, bollitura per 25 minuti, ammostatura di circa 200 minuti ad una temperatura di 75 °C nel tino), decantazione (tempo di riposo di 30 minuti); risciacquatura, separazione del primo mosto, mosto, acqua di lavaggio, in totale circa 130 minuti; formazione del mosto prodotto dalla bollitura, bollitura con il luppolo [aggiunta di luppolo e zucchero, 90-120 minuti, luppolatura in 3 fasi: 1) all'inizio della separazione del primo mosto; 2) all'inizio della bollitura con il luppolo; 3) 20 minuti prima della fine della bollitura con il luppolo].

Raffreddamento del mosto di malto: separazione ed eliminazione dei residui (in una centrifuga), raffreddamento del mosto (ad una temperatura di fermentazione di 6-9 °C).

Sala di fermentazione (fermentazione in vasche aperte per 7-9 giorni ad una temperatura compresa tra 6 e 11,5 °C, mentre il lievito propulsore della bassa fermentazione è attivo): al mosto di malto si aggiungono lieviti (0,5 litri di lievito per ogni ettolitro di mosto), che avvia la fermentazione principale (temperatura ambiente di 10 °C).

Cantina di maturazione: aggiunta di stabilizzanti, saturazione con anidride carbonica, chiarificazione, fermentazione secondaria (in tini chiusi, per 45-70 giorni ad una temperatura ambiente di 2-4 °C).

Filtrazione della birra: filtrazione (filtro a candela di kieselgur), filtrazione secondaria (filtro stratiforme sterilizzante).

Serbatoi per birra filtrata: aggiunta di antiossidanti e anidride carbonica.

Imbottigliamento (in bottiglie o fusti), confezionamento, magazzino, spedizione.

Imbottigliamento in bottiglie (da 0,5 e 0,335 litri): lavaggio a macchina delle bottiglie, controllo della loro pulizia, imbottigliamento, pastorizzazione, etichettatura, confezionamento (in casse di legno o cartone), magazzino e spedizione.

Imbottigliamento in fusti (da 30 e 50 litri): pastorizzazione lampo, imbottigliamento, confezionamento, spedizione.

La fermentazione secondaria, la filtrazione e il travaso nei serbatoi per birra filtrata devono avvenire nella zona geografica delimitata. L'imbottigliamento, il confezionamento, il magazzino e la spedizione possono essere effettuati altrove.

- 4.6. *Legame:* La prima menzione scritta del birrifico di Březnice risale al 1506. Nel XVIII secolo fu costruito un nuovo birrifico barocco, successivamente ricostruito e ampliato. Nel 1945 divenne proprietà dello Stato cecoslovacco. Con lo sviluppo, intorno al 1960, dell'estrazione dell'uranio nelle vicinanze del birrifico, lo stabilimento raggiunse la sua massima espansione. Il declino dell'attività estrattiva comportò anche il calo della produzione di birra e il birrifico pareva avviato alla chiusura. Nel 1989, tuttavia, l'Istituto di ricerca per la fabbricazione della birra e del malto (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský) ha preso in mano la gestione del birrifico, ricostruendolo e rilanciando la produzione della birra tradizionale di Březnice, che dal 1999 viene fabbricata da un solo produttore, la società Pivovar Herold Březnice, a.s.

La birra «Březnický ležák» e, in generale, tutta la birra a Březnice è fabbricata utilizzando l'eccellente acqua di sorgente pompata dai pozzi artesiani e freatici situati nel comune di Březnice. Attualmente la profondità dei pozzi artesiani varia da 14 a 16 metri, mentre quella dei pozzi freatici da 37,5 a 61 metri. Sono situati nelle granodioriti del complesso plutonico della Boemia centrale, una formazione estremamente varia ed eterogenea. Dal punto di vista geologico, la zona intorno a Březnice è costituita di granodioriti biotitiche grigio-blu a grana media e di granodioriti biotitiche-anfiboliche. Nei pressi si trova la frontiera tra il complesso plutonico della Boemia centrale e le metabasiti della formazione di Jílovské. I pozzi artesiani e freatici sono alimentati dall'acqua proveniente dalle faglie e dalla zona di erosione e fissurazione sotterranea del complesso plutonico della Boemia centrale e, in certa misura, delle metabasiti della formazione di Jílovské. L'acqua sotterranea scorre piuttosto intensamente nelle faglie delle granodioriti, a causa dell'alto grado di fissurazione, e solo una parte di essa proviene dalle precipitazioni atmosferiche che filtrano attraverso le faglie permeabili. Dal punto di vista climatico, la zona intorno a Březnice può ritenersi temperata, con precipitazioni leggermente al di sotto della media. Il sapore caratteristico della birra e le sue virtù alimentari, conferite proprio dal procedimento di fabbricazione, dipendono non solo dagli ingredienti ma anche dalla composizione dell'acqua (elementi principali, oligoelementi e proporzione tra di essi). Anche utilizzando la stessa tecnica, non è possibile fabbricare altrove una birra della stessa qualità e sapore senza l'acqua della zona delimitata.

La denominazione d'origine «Březnický ležák» è stata iscritta con il n. 148 nel registro delle denominazioni d'origine della Repubblica ceca il 2 aprile 1984.

4.7. *Struttura di controllo:*

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

4.8. *Etichettatura:* —
