

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2009/C 38/10)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„BŘEZNICKÝ LEŽÁK“

EB Nr.: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:

Pavadinimas: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel. +420 220383111

Faksas +420 224324718

El. paštas: posta@upv.cz

2. Grupė:

Pavadinimas: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Adresas: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tel. +420 318682047

Faksas +420 318682546

El. paštas: herold@heroldbeer.com

Sudėtis: Gamintojas ir (arba) perdirbėjas (X) Kiti ()

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

Šioje paraiškoje nukrypstama nuo Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 1 dalies remiantis tuo, kad teritorijoje yra tik vienas gamintojas. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 2 straipsnio reikalavimai įvykdyti: pareiškėjas yra vienintelis gamintojas nurodytoje teritorijoje, ir jo gaminamas alus „Březnický ležák“ dėl gamybai naudojamo tam tikromis išskirtinėmis savybėmis pasižyminčio vietos vandens skiriasi nuo kaimyninėse teritorijose gaminamo alaus (žr. 4.6 punktą).

3. Produkto rūšis:

2.1 klasė – Alus

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Březnický ležák“

4.2. *Apibūdinimas:* „Březnický ležák“ – nuo mažos iki vidutinės fermentacijos alus, švelnaus, tačiau išskirtinai kartaus skonio, klampus, sodrios aukso spalvos (8–12,5 EBC), labai gaivus, švaraus apynių aromato, be pašalinių kvapų, pH – 4,41–4,74, skaidrumas – 0,30–0,52 EBC, alkoholio tūris – 4,69–5,53, originalaus misos ekstrakto – 11,00–12,99 %.

Žaliavos:

Pagrindinės sudedamosios dalys:

Iš slyklinių miežių pagamintas salyklas, kuris turi atitikti šiuos parametrus:

Ekstraktas sausame salykle	(svorio %)	min.	80,0
Kolbacho indeksas	(%)		39,0 ± 3
Diastatinis aktyvumas	(WK vnt.)	min.	220
Faktinė atenuacija	(%)	maks.	82
Purumas	(%)	min.	75,0

Žatecký poloraný červeňák veislės apynių spurgai, apynių ekstraktas, cukrinių runkelių cukrus, artezinių šulinių ir gręžinių vanduo. Kitos sudedamosios dalys: alus mielės, askorbo rūgštis. Turi būti naudojamas Bržeznicės savivaldybės vanduo.

4.3. Geografinė vietovė: Bržeznicės savivaldybė.

4.4. *Kilmės įrodymas:* Informaciją apie visų sudedamųjų dalių tiekimą ir tiekėjus turi ir saugo gamintojas, kad vėliau būtų galima atlikti patikras. Taip pat saugomi gatavų produktų pirkėjų duomenys. Tikrinama kiekvienos alaus gamybos partijos atitiktis specifikacijai, šios patikros duomenys registruojami. Patikrą atlieka alaus daryklos darbuotojai ir, kaip reikalaujama, išorės laboratorija bei kompetentinga priežiūros įstaiga – Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcija (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*).

Alui gaminti naudojamas vanduo tikrinamas akredituotoje išorės laboratorijoje. Atliekami mikrobiologiniai, biologiniai ir cheminiai tyrimai. Registruoti gręžiniai, kurių vanduo naudojamas alui gaminti, yra gerai žinomi vandens šaltiniai.

Gamybos proceso metu stebima kiekvienos alaus gamybos partijos kokybė ir atitiktis specifikacijai: tikrinama salyklo kokybė, atitiktis virtos misos, proceso fermentavimo patalpoje bei brandinimo talpyklų parametrų, filtravimo rezultatai.

- 4.5. *Gamybos būdas*: „Březnický ležák“ gaminamas įprastu būdu. Pagrindinės sudedamosios dalys: miežių salyklas (savybės apibūdintos 4.2 punkte), paruošti apyniai (žr. 4.2 punktą), apynių ekstraktas, runkelių cukrus, alaus mielės ir askorbo rūgštis. Gamybos būdas:

Salyklo gaminimas: salyklas išigyjamas paruoštas arba ruošiamas alaus darykloje. Jis gaminamas įprastu būdu: miežiai mirkomi (aukštose talpyklose 72 valandas, kol drėgmė pasiekia 45–46 %), daiginami (ant daiginimo grindinio 6–7 dienas, esant 12–22 °C masės temperatūrai), džiovunami (krosnyje dukart po 24 valandas, esant 25–85 °C temperatūrai), valomi, laikomi.

Salyklo paruošimas: salyklas slegiamas ir grūdamas.

Ruošimas (pirmiausia naudojamos sudedamosios dalys – grūstas salyklas ir vanduo, ruošimo įrenginiai paprasti ir įprasti (du indai), misa ruošiama dviem etapais kaitinant mentalą (8–9 valandas): maišymas (20 minučių, vandens temperatūrai esant 37 °C, po to 20 minučių kaitinant 52 °C temperatūroje), misos ruošimas (dviem etapais kaitinant mentalą): pirmojo mentalo pylimas į katilą (vyksta baltymų skilimas – 15 minučių 62–64 °C temperatūroje, cukrinimas – 30 minučių 72–74 °C temperatūroje; 20 minučių mentalas verdamas, po to perpilamas į statinę, temperatūra padidinama iki 65 °C), antrojo mentalo pylimas į katilą (vyksta cukrinimas – 30 minučių 72–74 °C temperatūroje, 25 minutes mentalas verdamas, po to paliekamas statinėje 200 minučių 75 °C temperatūroje), misos filtravimas (likusias 30 minučių); vėdinimas, pirmosios ir pagrindinės misos bei vandens nutekimas, iš viso apytikriai 130 minučių; išvirtos misos iškilimas, apynių virimas (pridedama apynių ir cukraus, 90–120 minučių, apynių dedama 3 etapais: 1 – pirmosios misos nutekimo pradžioje, 2 – pagrindinės misos, vos užvirus apyniams, 3 – 20 minučių iki baigiant virinti apynius).

Apynių misos vėsinimas: panaudotų grūdų atskyrimas ir pašalinimas (sūkuryje), misos atvėsinimas (iki 6–9 °C fermentavimo temperatūros).

Fermentavimo patalpa (fermentacija vyksta 7–9 dienas atvirose talpyklose, 6–11,5 °C temperatūroje, kai veikia žemutinės fermentacijos alaus mielės): alaus mielių kultūros pridėjimas į apynių misą (0,5 litro mielių į 1 hektolitrą misos), išmaišymas, pirminė fermentacija (esant 10 °C aplinkos temperatūrai).

Brandinimo rūšys: stabilizatorių pridėjimas, prisotinimas CO₂, skaidrinimas, antrinis fermentavimas (uždaroje brandinimo talpyklose 45–70 dienų, esant 2–4 °C rūšio temperatūrai).

Alaus filtravimas: filtravimas (perlitiniu žvakiniu filtru), antras filtravimas (stabilizavimo filtru).

Filtruoto alaus talpyklos: prisotinimas antioksidantais ir anglies dioksidu.

Išpilstymas (į butelius arba statines), pakavimas, laikymas, išsiuntimas.

Išpilstymas į butelius (0,5 ir 0,335 litro talpos butelius): butelių plovimas butelių plovyklėje, butelių švarumo tikrinimas, butelių pripildymas, pasterizavimas, ženklinimas, pakavimas (krovimas į tvirtas dėžes arba kartonines dėžes), laikymas, išsiuntimas.

Išpilstymas į statines (30 ir 50 litrų talpos statines): momentinis pasterizavimas, statinių pripildymas, pakavimas, išsiuntimas.

Alus turi būti antrą kartą fermentuojamas, filtruojamas ir patalpinamas į filtruoto alaus talpyklas nustatytoje vietoje. Jo išpilstymo, pakavimo, laikymo ir išsiuntimo vieta nesvarbi.

- 4.6. *Ryšys su geografine vietoje*: Rašytiniuose šaltiniuose Bržeznicės alaus darykla pirmą kartą paminėta 1506 m. Nauja baroko stiliaus alaus darykla buvo pastatyta XVIII amžiuje, vėliau rekonstruota ir išplėsta. 1945 m. darykla buvo perduota Čekoslovakijos Respublikos nuosavybėn. Apie 1960 m. kaimynystėje suklestėjus urano kasybai, alaus darykla padarė didžiausią šuolį savo istorijoje. Apstojus urano kasybos tempui, alaus gamyba sumažėjo, taigi alaus daryklą teko uždaryti. Tačiau 1989 m. alaus ir salyklo gamybos mokslinių tyrimų institutas (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský*) perėmė vadovavimą alaus daryklai, ją perstatė ir atgaivino tradicinio Bržeznicės alaus gamybą, kurią nuo 1999 m. iki šiol tęsia vienintelis gamintojas – bendrovė *Pivovar Herold Bržeznice, a.s.*

Aukščiausios kokybės šaltinių vanduo, pumpuojamas iš saugomų Bržeznicės savivaldybės artezinių šulinių ir gręžinių, naudojamas ir „Březnický ležák“, ir kitų rūšių Bržeznicės alui gaminti. Šiuo metu šulinių gylis 14–16 metrų, o gręžinių vanduo pumpuojamas iš 37,5 ir 61 metro gylio. Šulinių ir gręžinių vanduo gaunamas iš centrinės Bohemijos masyvo granodiorito uolienose susidariusių skirtingų ir itin savitų telkinių. Kalbant geologijos terminais, Bržeznicę supančioje teritorijoje yra pilkšvai melso vidutinio grūdėtumo biotito ir amfibolinio biotitinio granodiorito. Netoli driekiasi centrinės Bohemijos masyvo ir Jylovės ruožo metabazitų masyvo riba. Į šulinius ir gręžinius patenka centrinės Bohemijos masyvo uolienų įtrūkimais tekančio vandens, vandens iš erozijos ir paviršiaus sluoksnio trūkinėjimo zonos, be to, šiek tiek Jylovės ruožo metabazitų vandens. Gruntinis vanduo cirkuliuoja granodioritų įtrūkimais palyginti aktyviai dėl stipraus uolienų trūkinėjimo, jį tik šiek tiek papildo pro įtrūkimus prasisunkiantis atmosferos kritulių vanduo. Klimatas Bržeznicę supančioje teritorijoje gali būti apibrėžiamas kaip vidutiniškai šiltas, kritulių kiekis kiek mažesnis už įprastą. Būdingas alaus skonis ir nauda mitybai, kuriuos suteikia minėtas technologinis procesas, priklauso ne tik nuo alaus sudedamųjų dalių, bet ir nuo vandens sudėties (pagrindinių sudedamųjų dalių, mikroelementų ir procentinio santykio). Tikriausiai neįmanoma rasti kitos vietos, kurioje, pasitelkiant tą pačią technologiją, bet nenaudojant nurodytoje teritorijoje gaunamo vandens, būtų galima gaminti tokios pačios kokybės ir skonio alų.

1984 m. balandžio 2 d. „Březnický ležák“ kilmės nuoroda 148 numeriu įtraukta į Čekijos Respublikos kilmės nuorodų registrą.

4.7. *Kontrolės institucija:*

Pavadinimas: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Tel. +420 257199512

Faksas +420 257199529

El. paštas: praha@szpi.gov.cz

4.8. *Ženklinimas etiketėmis:* –
