

CITI AKTI

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2008/C 310/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

REGULA (EK) Nr. 510/2006

“BRNĚNSKÉ PIVO” jeb “STAROBRNĚNSKÉ PIVO”

EK Nr.: CZ-PGI-0005-0373-14.10.2004

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: Úřad průmyslového vlastnictví
Adrese: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tālrunis: (420) 220 38 31 11
Fakss: (420) 221 32 47 18
E-pasts: posta@upv.cz

2. Grupa:

Nosaukums: Starobrno, a. s.
Adrese: Hlinky 160/12
CZ-661 47 Brno
Tālrunis: (420) 543 51 61 11
Fakss: (420) 543 21 10 35
E-pasts: starobrno@starobrno.cz
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

Šis pieteikums ir atkāpe no Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 1. punkta, jo ģeogrāfiskajā apgabalā ir tikai viens ražotājs. Komisijas Regulas (EK) Nr. 1898/2006 2. pantā minētās prasības ir ievērotas.

(¹) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3. Produkta veids:

2.1. grupa. Alus

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums

“Brněnské pivo” jeb “Starobrněnské pivo”

4.2. Apraksts

Galvenie ražotie “Brněnské pivo” jeb “Starobrněnské pivo” alus veidi ir bezalkoholiskais alus, izlejamais gaišais alus (*světlé výčepní*), izlejamais tumšais alus (*tmavé výčepní*) un lāgera tipa (apakšrūdzis) alus (*ležáky*).

Ražošanā izmanto šādas izejvielas.

Iesals — izmantoto iesalu ražo no divkanšu vasaras miežiem. Iesala īpašībām jāatbilst šādām vērtībām:

Ekstrakts sausā iesalā	(svara %)	min.	80,0
Kolbaha indekss	(%)		39,0 ± 3
Diastāzes aktivitāte	(WK vienības)	min.	220
Faktiskais atšķaidījums	(%)	maks.	82
Drupanums	(%)	min.	75,0

Ūdens — izmanto ūdeni no pašvaldības ūdensapgādes tīkla. Apiņi — izmanto šķirņu ‘Žatecký poloraný červeňák’ un ‘Magnum’ apiņu granulas un ekstraktu, jo laika gaitā ir pierādījusies šo apiņu piemērotība un ietekme uz galaprodukta (t.i., alus) organoleptiskajām īpašībām. Šo šķirņu apiņi piešķir alum “Brněnské pivo” jeb “Starobrněnské pivo” raksturīgo rūgtumu.

Alus veidu apraksts

Bezalkoholiskais alus

Alus ar minimālo spirta saturu līdz 0,6 %, kam raksturīgs stiprs asums, blāvāka krāsa un neuzkrītošs apiņu misas aromāts.

Gaišais izlejamais alus (*světlé výčepní*)

Blīvums 10 %, vidēji noraudzēts alus zeltainā krāsā ar vidēju rūgtumu un asumu.

Izlejamais jauktais alus (*řezané polotmavé výčepní*) — to iegūst, sajaucot tumšo un gaišo alu, blīvums 10 %, vidēji noraudzēts alus dzintara krāsā, parasti ar vieglu karamelu piegaršu, vidēju asumu un bagātīgu garšas buketi.

Tumšais izlejamais alus (*tmavé výčepní*)

Blīvums 10 %, mazāk noraudzēts alus, parasti tumši brūnā krāsā ar savdabīgu karamelu garšu un aromātu, vidēju asumu un bagātīgu garšas buketi.

Lāgera tipa alus

Blīvums 11–12 %, vidēji noraudzēts alus zeltainā krāsā, apiņu aromāts ir no neuzkrītoša līdz īpaši izteiktam, mērens līdz vidējs rūgtums, stiprs asums, pilnētīga garšas buķete un bagātīgas putas.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals

Brno lauku apgabals (*okres Brno-venkov*)

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*

Ražotājs ir izveidojis reģistru un izdara tajā ierakstus par visiem izejvielu piegādātājiem un galaproduktu pircējiem, kā arī veic pārbaudes ražošanas gaitā saskaņā ar ieviesto kontroles sistēmu. Brno Valsts lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*) veic pārbaudi ražošanas laikā, kā arī pārbauda atbilstību specifikācijai. Atbilstīgi tiesību aktiem uz katra produkta ir norādīti dati par ražotāju.

4.5. *Ražošanas metode*

Alus "Brněnské pivo" jeb "Starobrněnské pivo" ražošanā izmanto klasisko tehnoloģisko procesu, kas sakņojas *Staré Brno* alus darīšanas tradīcijās — apiņu misu vāra, izmantojot divu novārījumu metodi, un alu raudzē divos posmos. Iesalu samaļ un sajauc ar siltu ūdeni, lai pagatavotu iejavu. Pēc nostādināšanas daļu iejavas pārlej otrā traukā — iejavas katlā, kur notiek pirmā iejavošana. Pakāpeniski tiek sasniegta temperatūra, kas vajadzīga, lai iesala cieti pārvērstu cukurā un tādējādi iesala ekstrakts nonāktu šķīdumā. Pēc iejavošanas pabeigšanas visu novārījumu kādu laiku vāra un tad pievieno pārējai iejavai. Pēc nostādināšanas daļu iejavas vēlreiz pārlej iejavas katlā, kur iejavošanas procesu, tostarp vārīšanu, atkārto (otrā iejavošana). Novārījumu no jauna iesūknē galvenajā kublā. Iesala enzīmus izmanto, lai iesala ekstrakts nonāktu šķīdumā. Pēc iejavošanas pabeigšanas visa iejava nonāk trešajā traukā — dzidrināšanas kublā. Samaltā iesala nešķīstošā frakcija veido filtrācijas slāni, caur kuru notecina iesala ekstraktu — misu. Pēc misas notecināšanas filtrācijas slāni skalo ar ūdeni, lai iegūtu maksimālu ekstrakta daudzumu. Izskaloto filtrācijas slāni likvidē kā alus darīšanas atkritumus (drabiņas). Tad misa nonāk nākamajā tvertnē — misas katlā —, kur tai vārīšanas gaitā pievieno apiņus un iegūst apiņu misu. Apiņu pievienošanas laikā iesala proteīni un apiņu tanīni veido nogulsnes, kuras atdala no karstās apiņu misas; pēc tam notiek dzidrās misas dzesēšana, aerācija un raugu pievienošana. Izmanto *Sacharomyces uvarum* (*carlsbergensis*) raugus, kuri radās 19. gadsimtā apakšrūguša alus ražošanai. Pirmā rūgšana notiek cilindriski koniskās tvertnēs, iegūto jaunālu atdzesē, atdala raugu, un alus nonāk cilindriski koniskās nogatavināšanas tvertnēs (izlejamiem aliem) vai nogatavināšanas tvertnēs, kas atrodas nogatavināšanas pagrabos (lāgera tipa aliem). Nogatavināšanas tvertnēs norisinās otrā rūgšana, kuras ilgums atkarīgs no alus veida. Pirms iepildīšanas mucās alu filtrē, kā filtrējošo materiālu izmantojot diatomītu. Pirms iepildīšanas mucās filtrēto alu atkarībā no šķirnes glabā tvertnēs zem spiediena. Alu iepilda pudelēs vai mucās šādā secībā: tvertne zem spiediena — pasterizācija — pildīšanas līnija. Alu pilda izmazgātā tarā (pudelēs vai mucās), kurā nav nekāda bioloģiskā piesārņojuma; mucas pirms pildīšanas sterilizē ar tvaiku. Iepildīšana tarā noris oglekļa dioksīda atmosfērā, kura veidojas pirmās rūgšanas laikā.

4.6. *Saikne*

1323. gadā karaliene Eliška Rejčka Brno nodibināja cisterciešu klosteri, kurā vēlāk (1325. gadā) ar Velehradas klostera palīdzību uzcēla alus darītavu. Brno alus darītava ir piedzīvojusi daudzas pārmaiņas un pārbūves, un mūsdienās, ievērojot vēsturiskās tradīcijas un senās receptes, alu ražo modernā darītavā, kas atrodas apmēram tajā pašā vietā, kur savulaik bija cisterciešu ordeņa klostera brūzis.

Alu "Brněnské pivo" jeb "Starobrněnské pivo" šajā apgabalā ar iepriekš raksturotajiem paņēmieniem ražo jau ļoti sen. Ražojuma oriģinalitātes pamatā ir gadu simtos veidojušās alus darīšanas tradīcijas minētajā teritorijā.

2006. gada janvārī veiktā sabiedriskā aptauja liecina par alus "Brněnské pivo" jeb "Starobrněnské pivo" kvalitāti un popularitāti.

Čehijas Alus un iesala asociācija "Starobrnno a.s." ražojumiem 1992., 1996. un 2002. gadā piešķīra prestižo PIVEX zelta kausu vienīgajā oficiālajā alus kvalitātes vērtēšanas konkursā (PIVEX).

"Starobrnno" ražojumi arīdzan vairākkārt ieguvuši balvas aptaujās, ko rīkoja laikraksts "Pivní kurýr" ("Alus vēstnesis") — *Cena českých sládků* (Čehijas alus darītāju balva); 2002. gadā balvu piešķīra alum "Baron Trenck", bet 2003. gadā — alum "Medium".

4.7. Pārbaudes struktūra

Nosaukums: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně

Adrese: Běhounská 10
CZ-601 26 Brno

Tālrunis: (420) 542 42 67 02

Fakss: (420) 542 42 67 17

E-pasts: epodatelna@szpi.gov.cz

4.8. Marķējums

—
