

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

(2009/C 38/10)

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

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“BŘEZNICKÝ LEŽÁK”

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

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī

Nosaukums: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tālr.: +420 220383111

Fakss: +420 224324718

E-pasts: posta@upv.cz

2. Grupa

Nosaukums: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Adrese: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tālr.: +420 318682047

Fakss: +420 318682546

E-pasts: herold@heroldbeer.com

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

⁽¹⁾ OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Uz šo pieteikumu attiecināmas Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 1. punktā paredzētās atkāpes, jo attiecīgajā apgabalā ir tikai viens ražotājs. Komisijas Regulas (EEK) Nr. 1898/2006 2. pantā noteiktās prasības ir izpildītas, jo pieteikuma iesniedzējs ir vienīgais ražotājs konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā un, izmantojot vietējo ūdeni ar tam raksturīgajām īpašībām, alus "Březnický ležák" atšķiras no tuvējos apgabalos darītā alus (sk. 4.6. punktu).

3. Produkta veids

2.1. grupa. Alus

4. Specifikācija

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

4.1. Nosaukums: "Březnický ležák"

4.2. Apraksts: "Březnický ležák" ir mēreni vai vidēji norūdzis alus, kam piemīt maiga, taču raksturīgi rūgtena garša, bagātīgi zeltaina krāsa (8–12,5 pēc Eiropas Aldaru konvencijas (EBC)), tas ir piesātināts, ļoti atspirdzinošs, ar tīru apiņu aromātu un bez citiem garšas vai smaržas piejaukumiem; tā pH ir 4,41–4,74, dzidrums — 0,30–0,52 pēc EBC, alkohola saturs — 4,69–5,53 % un oriģinālais misas ekstrakts — 11,00–12,99 %.

Izejvielas

Galvenās sastāvdaļas

Iesalam, kas gatavots no alus darīšanai paredzētiem miežiem, jāatbilst šādiem parametriem:

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

Tiek izmantoti sasmalcināti "Žatecký poloraný červeňák" šķirnes apiņi, apiņu ekstrakts, no cukurbietēm ražots cukurs un ūdens no artēziskajām un urbtajām akām. Citas sastāvdaļas: alus raugs, askorbīnskābe. Ūdenim jābūt no Březnice pašvaldības teritorijas.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Březnice pašvaldības teritorija.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*: Ražotājs reģistrē visu izejvielu krājumus un piegādātājus un glabā attiecīgo dokumentāciju turpmākām pārbaudēm. Tiek reģistrēti arī galaprodukta pircēji. Tiek pārbaudīta un reģistrēta katras alus partijas atbilstība specifikācijai. Pārbaudi veic alus darītavas personāls un, ja nepieciešams, neatkarīga laboratorija un, protams, kompetentā uzraudzības iestāde *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Čehijas Lauksaimniecības un pārtikas kontroles iestāde).

Alus darīšanā izmantoto ūdeni pārbauda akreditētā neatkarīgā laboratorijā. Tiek veiktas mikrobioloģiskās, bioloģiskās un ķīmiskās analīzes. Reģistrētās akas, no kurām tiek ņemts ūdens, ir izslavēti ūdens avoti.

Katras partijas kvalitāte un atbilstība specifikācijai tiek uzraudzīta visā ražošanas procesā: tiek pārbaudīta iesala kvalitāte, vārītas misas atbilstība parametriem, raudzēšanas kublā notiekošais process, alus nogatavināšanas tvērtņem piemērojamie parametri un filtrācijas rezultāti.

- 4.5. *Ražošanas metode:* Alu “Březnický ležák” ražo, izmantojot tradicionālās tehnoloģijas. Galvenās sastāvdaļas ir miežu iesals (parametrus sk. 4.2. punktā), apstrādāti apiņi (sk. 4.2. punktu), apiņu ekstrakts, cukurbiešu cukurs, ūdens, alus raugs un askorbīnskābe.

Ražošanas metode: Iesala gatavošana: iesalu var iepirkt vai gatavot alus darītavā, ievērojot klasisko metodi — miežu mērcēšana (ievietojot mērcēšanas tvertnēs uz 72 stundām, līdz mitruma līmenis sasniedz 45–46 %), diedzēšana (6–7 dienas uz iesala ieguves grīdām 12–22 °C temperatūrā), žāvēšana (2 × 24 stundas kaltētavā 25–85 °C temperatūrā), tīrīšana un uzglabāšana.

Iesala sagatave: svēršana, sasmalcināšana.

Brūvēšanas ēka (sākuma sastāvdaļas ir sasmalcināts iesals un ūdens, brūvēšanas ēka pēc konstrukcijas ir vienkārša un klasiska, tajā atrodas divas tvertnes, tiek lietota divu posmu iejaves gatavošanas metode, kas ilgst 8–9 stundas): maisīšana (no sākuma 20 minūtes, ūdens temperatūrai uzturot 37 °C, pēc tam 20 minūtes, karsējot līdz 52 °C), iejaves gatavošana (divu posmu iejaves gatavošanas metode) — pirmā iejaves ievietošana katlā (olbaltumvielu atdalīšana 15 minūtes 62–64 °C temperatūrā, cietes pārvēršana cukurā 30 minūtes 72–74 °C temperatūrā, vārīšana 20 minūtes, notecināšana katlā, temperatūras paaugstināšana līdz 65 °C), otrā iejaves ievietošana katlā (cietes pārvēršana cukurā 30 minūtes 72–74 °C temperatūrā, vārīšana 25 minūtes, iejaves nogatavināšana katlā aptuveni 200 minūtes 75 °C temperatūrā), filtrēšana filtrācijas kublā (pārtraukums 30 minūtes), skalošana, pirmās misas, galvenās misas un skalošanas ūdens pārsūknēšana (kopumā aptuveni 130 minūtes), gatavas misas rašanās, apiņu vārīšana (cukura un apiņu pievienošana, 90–120 minūtes; apiņi tiek pievienoti 3 posmos: 1. posms — pirmās misas notecināšanas sākumā, 2. posms — visai misai, apiņiem sākot vārīties, 3. posms — 20 minūtes pirms apiņu vārīšanās beigām).

Apiņotās misas dzesēšana: izlietoto graudu atdalīšana un izņemšana (virpuļkamerā), misas dzesēšana (līdz fermentēšanas temperatūrai — 6–9 °C).

Raudzēšanas telpa (raudzēšana notiek vaļējos kublos 7–9 dienas 6–11,5 °C temperatūrā, kamēr apakšrūgšanas raugs ir aktīvs): alus rauga kultūru pievieno apiņotajai misai (0,5 litrus rauga uz 1 hektolitru misas), lai notiktu sākotnējā fermentācija (gaisa temperatūra — 10 °C).

Nogatavināšanas pagrabs: stabilizatoru pievienošana, piesātināšana ar ogļskābo gāzi, dzidrināšana, atkārtotā raudzēšana (slēgtos raudzēšanas kublos 45–70 dienas, pagraba temperatūra — 2–4 °C).

Alus filtrēšana: filtrācija (diatomīta svečveida filtrs), otrreizējā filtrācija (sterilizējošs plākšņu filtrs).

Alus uzglabāšanas tvertnes: tiek pievienoti antioksidanti un oglekļa dioksīds.

Iepildīšana (pudelēs vai mucās), iepakošana, uzglabāšana, piegāde.

Iepilde pudelēs (0,5 litru un 0,335 litru pudelēs): pudeļu mazgāšana pudeļu mazgāšanas iekārtā, pudeļu tīrības uzraudzība, pudeļu piepildīšana, pasterizācija, marķēšana, iepakošana (ievietošana redeļu vai kartona kastēs), uzglabāšana, piegāde.

Iepilde mucās (30 litru un 50 litru mucās): ātrā pasterizācija, mucu piepildīšana, iepakošana, piegāde.

Misas atkārtotai ieraudzēšanai, alus filtrēšanai un nogādāšanai alus uzglabāšanas tvertnēs ir jānotiek konkrētajā apgabalā. Iepildi, pakošanu, uzglabāšanu un piegādi var veikt citās vietās.

- 4.6. *Saikne:* Pirmā rakstveida liecība par alus darīšanu Březnice pilsētā parādās 1506. gadā. Jaunā, baroka stilā ieturētā alus darītava tika uzcelta 18. gadsimtā, pēc tam tā tika rekonstruēta un paplašināta. 1945. gadā šī alus darītava kļuva par Čehoslovākijas valsts īpašumu. Urāna ieguves attīstība šajā apkaimē ap 1960. gadu radīja alus darīšanas lielāko izaugsmi tās vēsturē. Urāna ieguvei samazinoties, alus ražošana samazinājās un tika nolemts alus darītavu slēgt. Taču 1989. gadā *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Alus darīšanas un iesala iegūšanas pētniecības institūts) pārņēma alus darītavas vadību, pārbūvēja to un atjaunoja tradicionālā Březnice alus ražošanu, ko no 1999. gada turpināja veikt tā vienīgais pašreizējais ražotājs — uzņēmums “Pivovar Herold Březnice”.

“Březnický ležák” un Březnice alus ražošanā parasti izmanto augstākās kvalitātes avota ūdeni, kuru sūknē no aizsargātām artēziskajām un urbtajām akām, kas atrodas Březnice pašvaldības teritorijā. Akas pašlaik ir 14–16 metrus dziļas, bet dziļurbumi ir 37,5 un 61 metru dziļi. Akas un dziļurbumi ir ierīkoti Centrālās Bohēmijas plutona granodiorītā, kas ir ārkārtīgi savdabīgs un atšķirīgs veidojums. No ģeoloģijas viedokļa Březnice pilsētas apvidus ir veidots no pelēkzila, vidēji graudaina biotīta un amfiboliska biotīta granodiorīta. Tuvumā atrodas robeža starp Centrālās Bohēmijas plutonu un Jílovské joslas metabazītiem. Akas un dziļurbumi tiek apgādāti ar plaisu ūdeni un ūdeni no dēdēšanas zonas un virspusei tuvu esošas plaisāšanas zonas, kas atrodas Centrālās Bohēmijas plutonā un, nelielā mērā, Jílovské joslas metabazītos. Gruntsūdeņu cirkulācija caur granodiorītu plaisām ir samērā aktīva, jo plaisāšana sastopama lielā apmērā, un to tikai daļēji papildina atmosfēras nokrišņu caursūkšanās, jo plaisas nav pilnīgi aizvērtas. Klimats Březnice pilsētas apvidū ir mēreni silts, nokrišņi — nedaudz zem normas. Alus raksturīgā garša un labvēlīgā diētiskā ietekme, ko iegūst minētajā tehnoloģiskajā procesā, ir atkarīga ne tikai no izejvielām, bet arī no ūdens sastāva (no galvenajām sastāvdaļām, piejaukumiem un procentuālās attiecības). Praktiski neiespējami ir atrast citu apvidu, kur, izmantojot tādu pašu tehnoloģiju, bet nelievojot ūdeni no konkrētā apgabala, varētu ražot tādas pašas kvalitātes un garšas alu.

Cilmes vietas nosaukumu “Březnický ležák” Čehijas Republikas cilmes vietu nosaukumu reģistrā ar Nr. 148 reģistrēja 1984. gada 2. aprīlī.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Tālr.: +420 257199512

Fakss: +420 257199529

E-pasts: praha@szpi.gov.cz

4.8. Marķējums: —
