

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 38/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad (!) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„BŘEZNICKÝ LEŽÁK”

EG-nummer: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel. +420 220383111

Fax +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2. **Groepering:**

Naam: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Adres: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tel. +420 318682047

Fax +420 318682546

E-mail: herold@heroldbeer.com

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

(!) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Deze aanvraag wijkt af van artikel 5, lid 1 van Verordening (EG) nr. 510/2006 doordat er slechts een producent is in het gebied. Er is voldaan aan de voorwaarden van artikel 2 van Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie aangezien de aanvrager de enige producent is in het omschreven gebied en „Březnický ležák” verschilt van bieren die in naburige regio's worden gebrouwen doordat voor dit bier van het plaatselijke water met zijn kenmerkende eigenschappen gebruik wordt gemaakt (zie 4.6).

3. Productcategorie:

Categorie 2.1: Bier

4. Productdossier:

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Titel: „Březnický ležák”

- 4.2. *Beschrijving:* „Březnický ležák” is een bier dat een beperkte tot matige vergisting heeft ondergaan; het heeft veel body, een delicate maar onmiskenbaar bittere smaak en een mooie gouden kleur van 8-12,5 EBC; het is zeer verfrissend met een zuiver hoppig aroma zonder bijsmaken; het heeft een pH van 4,41-4,74, een helderheid van 0,30-0,52 EBC, een alcoholgehalte van 4,69-5,53 en een oorspronkelijk wortextract van 11,00-12,99 %.

Grondstoffen:

Basingrediënten:

mout van brouwergerst, die aan de volgende parameters moet voldoen:

Extractrendement op droge basis	(Gewichtspersenenten)	Min.	80,0
Kolbach-index	(%)		39,0 ± 3
Diastatische kracht	(WK-eenheden)	Min.	220
Werkelijke vergistings-graad	(%)	Max.	82
Friabiliteit	(%)	Min.	75,0

Er wordt gebruik gemaakt van: hop van de variëteit *Žatecký poloraný červeňák* in de vorm van pellets; hopextract; bietsuiker; water van artesische en van geboorde putten. Andere ingrediënten: biergist, ascorbinezuur. Het water moet afkomstig zijn uit de gemeente Březnice

4.3. Geografisch gebied: gemeente Březnice

- 4.4. *Bewijs van de oorsprong:* De producent bewaart bewijzen van de leveringen en noteert de leveranciers van alle ingrediënten met het oog op latere controles. Hij noteert ook de afnemers van het eindproduct. Er wordt voor iedere partij bier gecontroleerd en genoteerd of het product al dan niet voldoet aan de vereisten in het productdossier. De controle wordt verricht door personeel van de brouwerij en — zoals vereist — door een extern laboratorium en uiteraard door het bevoegde toezichtorgaan, *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Tsjechische inspectiedienst voor Landbouw en voeding).

Het water dat wordt gebruikt om het bier te brouwen, wordt gecontroleerd door een erkend extern laboratorium. Er worden microbiologische, biologische en chemische analyses verricht. De officieel erkende bronnen die voor het water zorgen, hebben een goede faam.

In de loop van het productieproces wordt de kwaliteit van iedere partij gecontroleerd en wordt nagegaan of zij beantwoordt aan de specificaties in het productdossier. Er wordt nagegaan van welke kwaliteit de mout is, of het gekookte wort voldoet aan de parameters, hoe de gisting in de gistkamer verloopt, of het bier in de lagertanks aan de parameters voldoet en welke resultaten het filteren heeft opgeleverd.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:* Om „Březnický ležák” te brouwen, wordt gebruik gemaakt van een traditioneel productieproces. De basisingrediënten zijn mout van brouwergerst (voor de eigenschappen zie 4.2), bereide hop (zie 4.2), hopextract, bietsuiker, water, biergist en ascorbinezuur. Productiemethode:

Moutbereiding: de mout kan worden aangekocht of in de brouwerij worden vervaardigd met het klassieke productieproces: weken van de gerst (in steil oplopende tanks gedurende 72 uur tot een vochtigheidsgraad van 45 à 46 % is bereikt), kiemen (op moutvloeren gedurende 6 à 7 dagen, temperatuur in de massa 12 °C à 22 °C), drogen (in een oven gedurende 2 × 24 uur bij een temperatuur van 25 °C à 85 °C), reinigen en opslaan.

Vorbereiding van de mout: wegen, pletten.

Brouwhuis (de oorspronkelijke ingrediënten zijn geplette mout en water; het brouwhuis is eenvoudig en klassiek van ontwerp met twee ketels, en er wordt gebruik gemaakt van een 8 à 9 uur beslaande 2-trapsdecoctiebrouwmethode): mengen (gedurende 20 minuten bij een watertemperatuur van 37 °C, verdere verhitting tot 52 °C gedurende 20 minuten), inmaischen (decoctiebrouwmethode waarbij tweemaal een deelbeslag wordt opgekookt): plaatsing van het 1ste beslag in de ketel (afbraak van proteïnen 15 minuten bij 62 °C à 64 °C, versuikering 30 minuten bij 72 °C à 74 °C, koken 20 minuten, overhevelen naar de kuip, verhogen van de temperatuur tot 65 °C), plaatsing van het 2de beslag in de ketel (versuikering 30 minuten bij 72 °C à 74 °C, koken 25 minuten, uitmaischen ongeveer 200 minuten bij een temperatuur van 75 °C in de kuip), klaren (rust 30 minuten); spoelen, afvoeren van het eerste wort, hoofdwort, spoelwater, in totaal ongeveer 130 minuten; bovenkomen van het gekookte wort, koken van de hop (toevoegen van hop en suiker, 90 à 120 minuten, toevoegen van de hop in 3 stadia: 1. wanneer wordt begonnen met het afvoeren van het eerste wort, 2. volledige wort, wanneer de hop begint te koken, 3. 20 minuten voordat het koken van de hop wordt beëindigd).

Afkoeling van het gehopte wort: scheiding en verwijdering van de draf (in een wervelkuip), afkoeling van het wort (tot op een gistingstemperatuur van 6 °C à 9 °C).

Gistkamer (gisting in open kuipen gedurende 7 à 9 dagen bij een temperatuur van 6 °C à 11,5 °C terwijl de brouwersgist voor ondergisting actief is): gistcultuur wordt aan het gehopte wort toegevoegd (0,5 liter gist per hectoliter wort), aanzetten, eerste gisting (omgevingstemperatuur 10 °C).

Lagerkelder: toevoeging van stabilisatoren, verzadiging met CO₂, klaring, tweede gisting (gesloten lager-tanks, 45 à 70 dagen, keldertemperatuur 2 °C à 4 °C).

Filteren van het bier: filteren (kaarsfilter van diatomeeënaarde), tweede filtering (steriliserende blad-filter).

Tanks voor helder bier: antioxidanten en kooldioxide worden toegevoegd.

Afvullen (in flessen of vaten), verpakken, opslaan, verzenden.

Op flessen trekken (0,5 liter- en 0,335 literflessen): wassen van de flessen in een wasmachine, controle van de flessen, afvullen van de flessen, pasteurisatie, etikettering, verpakking (plaatsing in kratten of kartonnen verpakkingen), opslag, verzending.

Op vaten trekken (30 liter- en 50 litervaten): flashpasteurisatie, afvullen van de vaten, verpakking, verzending.

Het brouwen van het bier moet in het omschreven gebied het stadium van de tweede gisting, de filtering en de overheveling naar tanks voor helder bier hebben bereikt. Afvulling, verpakking, opslag en verzending mogen elders plaatsvinden.

- 4.6. *Verband:* De vroegste schriftelijke verwijzing naar de brouwerij in Březnice dateert van 1506. In de 18de eeuw werd een nieuwe barokke brouwerij gebouwd die later werd herbouwd en uitgebreid. In 1945 werd ze eigendom van de Tsjechoslowaakse staat. Door de ontwikkeling van de uraniummijnbouw in de streek rond 1960 kende de brouwerij de grootste bloei in haar geschiedenis. Samen met het verval van de uraniummijnbouw, daalde ook de bierproductie en leek de sluiting van de brouwerij de enige oplossing. In 1989 echter nam het *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Onderzoekinstituut voor brouwen en mouten) de leiding van de brouwerij over; de brouwerij werd herbouwd en de productie van het traditionele bier van Březnice bloeide weer op. Deze productie wordt sinds 1999 voortgezet door een enkele — ook nog de huidige — producent, namelijk de onderneming Pivovar Herold Březnice, a.s.

Voor de productie van „Březnický ležák” en van de bieren van Březnice in het algemeen wordt gebruik gemaakt van bronwater van topkwaliteit dat wordt opgepompt uit beschermde artesische en geboorde putten die zich in de gemeente Březnice bevinden. De bronnen bevinden zich momenteel op een diepte van 14 à 16 meter en de geboorde putten zijn 37,5 tot 61 meter diep. Ze worden aangetroffen in granodioriet in het Centrale Boheemse Plutoon, een sterk gedifferentieerde en gevarieerde massa. In geologische termen wordt de omgeving rond Březnice gevormd door grijsblauw, min of meer grofkorrelig biotiet en door uit amfibool en biotiet bestaand granodioriet. De grens tussen het Centrale Boheemse Plutoon en de metabasieten van de Jílovské gordel is niet veraf. De bronnen en de geboorde putten worden voorzien van water afkomstig uit de spleten en van de verweerde zones en de dicht bij het oppervlak liggende fissuren van zowel het Centrale Boheemse Plutoon als — in zekere mate — de Jílovské gordel. De circulatie van het grondwater via spleten is in granodioriet niet gering gezien het grote aantal spleten in dit gesteente en dit grondwater wordt — evenwel slechts ten dele — aangevuld met insijpelende atmosferische neerslag aangezien de spleten open zijn. De klimatologische omstandigheden in de regio rond Březnice kunnen worden aangemerkt als gematigd warm met een iets geringere neerslag dan normaal. De karakteristieke smaak van het bier en de gunstige effecten van het technologisch productieproces op de voeding zijn niet alleen afhankelijk van de ingrediënten maar ook van de samenstelling van het water (hoofdbestanddelen, sporenelementen en verhouding tussen de percentages). Het is haast onmogelijk om een ander gebied aan te wijzen waar, met gebruikmaking van het zelfde productieproces maar dan zonder het water uit de omschreven regio, een bier van dezelfde kwaliteit en met dezelfde smaak kan worden gebrouwen.

De oorsprongsbenaming „Březnický ležák” werd onder nr. 148 opgenomen in het register van oorsprongsbenamingen van de Republiek Tsjechië op 2 april 1984.

4.7. *Controlestructuur:*

Naam: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Tel. +420 257199512

Fax +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8. *Etikettering:* —
