

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 38/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«BŘEZNICKÝ LEŽÁK»****N.º CE: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****DOP () IGP (X)**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

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

2. Agrupamento:

Nome: Pivovar Herold Březnice, a. s.
Endereço: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika
Tel.: +420 318682047
Fax: +420 318682546
E-mail: herold@heroldbeer.com
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

Trata-se de uma derrogação do disposto no n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, na medida em que só existe um produtor na área. As condições referidas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão são respeitadas, visto que o requerente é o único produtor na área geográfica delimitada e que o facto de usar a água local, a qual possui propriedades características, torna a «Březnický ležák» diferente das cervejas produzidas nas áreas vizinhas (ver 4.6).

3. Tipo de produto:

Classe 2.1: Cervejas

4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Březnický ležák»

4.2. *Descrição:* A «Březnický ležák» é uma cerveja de fermentação moderada a média que se distingue por um sabor delicado mas caracteristicamente amargo, encorpada, de cor dourada generosa, com 8-12,5 unidades EBC, tonificante, com um aroma distinto a lúpulo, sem sabores estranhos, pH de 4,41-4,74, turbidez 0,30-0,52 EBC, teor alcoólico de 4,69-5,53 e 11,00-12,99 % de extracto original de mosto.

Matérias-primas:

Ingredientes de base:

Malte produzido a partir da fermentação da cevada, respeitando os parâmetros seguintes:

Resíduo seco	(% por peso)	min.	80,0
Índice Kolbach	(%)		39,0±3
Poder diastásico	(unidades W.-K.)	min.	220
Atenuação real	(%)	max.	82
Friabilidade	(%)	min.	75,0

Utilizam-se granulados de lúpulo da variedade *Žatecký poloraný červeňák*, extracto de lúpulo, açúcar de beterraba e água de furos artesianos e poços. Outros ingredientes: levedura de cerveja e ácido ascórbico. A água provém obrigatoriamente do município de Březnice.

4.3. Área geográfica: Município de Březnice.

4.4. *Prova de origem:* O produtor mantém registos dos fornecimentos e dos fornecedores de todos os ingredientes, para fins de controlo. Mantêm-se igualmente registos dos compradores do produto final. Todos os lotes de cerveja são controlados, procedendo-se ao registo da observância das especificações. O controlo é efectuado por pessoal da cervejeira e, se necessário, por um laboratório externo, para além do organismo de controlo competente, *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Autoridade checa de inspecção agrícola e alimentar).

A água utilizada para o fabrico da cerveja é controlada num laboratório externo acreditado. São efectuadas análises microbiológicas, biológicas e químicas. Os poços registados que fornecem a água são fontes de abastecimento de água reconhecidas.

Todos os lotes são submetidos a controlo de qualidade e observância das especificações ao longo de todo o processo de produção: controla-se a qualidade do malte, a observância dos parâmetros aplicados ao mosto após ebulição, a evolução na sala de fermentação, os parâmetros aplicáveis nos tanques de guarda e os resultados da filtragem.

- 4.5. *Método de obtenção:* A «Březnický ležák» é produzida com recurso à tecnologia tradicional. Os ingredientes de base são: malte de cevada (cf. propriedades em 4.2), lúpulo preparado (ver 4.2), extracto de lúpulo, açúcar de beterraba, água, levedura de cerveja e ácido ascórbico. Método de obtenção:

Produção do malte: o malte pode ser comprado ou produzido na fábrica, de acordo com o método clássico: molha da cevada (em tinas de molha, durante 72 horas, até atingir 45-46 % de humidade), germinação (em caixas de fundo perfurado, durante 6-7 dias, a uma temperatura na massa de 12-22 °C), secagem (em estufa, durante 2 × 24 horas, à temperatura de 25-85 °C), filtração e armazenagem.

Preparação do malte: pesagem e moagem.

Sala de brassagem (os ingredientes iniciais são malte moído e água; a sala de brassagem tem uma concepção simples e clássica, com duas caldeiras; utiliza-se um método de decocção de duas caldas, de 8-9 horas): mistura (durante 20 minutos, à temperatura de 37 °C, com novo aquecimento a 52 °C durante 20 minutos), brassagem (método de empastagem de duas caldas): primeira empastagem em caldeira (degradação das proteínas: 15 minutos a 62-64 °C; sacarificação: 30 minutos a 72-74 °C; fervura: 20 minutos; esvaziamento para o tanque; elevação da temperatura a 65 °C); segunda empastagem em caldeira (sacarificação, 30 minutos, a 72-74 °C; fervura: 25 minutos; empastagem no tanque, durante cerca de 200 minutos a 75 °C), clarificação (30 minutos de descanso); lavagem e extracção do primeiro mosto; mosto principal, água de lavagem: cerca de 130 minutos no total; subida do mosto após ebulição, lupulagem (adição de lúpulo e açúcar, 90-120 minutos; lupulagem em 3 fases: 1. no início do escorrimento do primeiro mosto; 2. totalidade do mosto, no início da ebulição do lúpulo; 3. 20 minutos antes do termo da ebulição do lúpulo).

Arrefecimento do mosto lupulado: separação e remoção do grão utilizado (num centrifugador), arrefecimento do mosto (à temperatura de fermentação de 6-9 °C).

Sala de fermentação (fermentação em tanques abertos durante 7-9 dias a 6-11,5 °C, enquanto está activa a levedura de cerveja de fermentação baixa): acrescenta-se uma cultura de levedura de cerveja ao mosto lupulado (0,5 litro de levedura para 1 hectolitro de mosto), inoculação, fermentação primária (temperatura ambiente de 10 °C).

Cave de guarda: adição de estabilizantes, saturação de CO₂, clarificação, fermentação secundária (tanques de guarda fechados, 45-70 dias, temperatura da cave: 2-4 °C).

Filtração da cerveja: filtração (filtro de vela) e filtração secundária (esterilização por filtro de placas).

Tanques de cerveja filtrada: adição de antioxidantes e de dióxido de carbono.

Trasfega (para garrafas ou barris), embalagem, armazenamento e envio.

Trasfega para garrafas (garrafas de 0,5 e 0,35 l): lavagem das garrafas em máquina própria para o efeito, controlo de limpeza das garrafas, enchimento das garrafas, pasteurização, rotulagem, embalagem (colocação em grades ou caixas de cartão), armazenagem e envio.

Trasfega para barris (barris de 30 e de 50 l): pasteurização «flash», enchimento dos barris, embalagem e envio.

A produção da cerveja deve atingir a fase da segunda fermentação, filtração e transferência para os tanques de cerveja filtrada na área definida. A trasfega, embalagem, armazenagem e envio podem realizar-se noutra local.

- 4.6. *Relação:* A referência escrita mais antiga à fábrica de cerveja de Březnice data de 1506. No século XVIII foi contruída uma nova fábrica em estilo barroco, a qual foi posteriormente reconstruída e ampliada. Em 1945 tornou-se propriedade do Estado Checoslovaco. O desenvolvimento da mineração de urânio nas proximidades, por volta de 1960, levou ao maior incremento da fábrica de cerveja em toda a sua história. Com o declínio da referida mineração, a produção de cerveja decaiu e a fábrica aguardava encerramento. Todavia, em 1989 o *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Instituto de Investigação de Brassagem e Maltagem) chamou a si o funcionamento da fábrica, reconstruindo-a e instilando nova vida à produção da cerveja tradicional de Březnice, efectuada desde 1999 pelo único produtor actual — a empresa Pivovar Herold Březnice, a.s.

Na produção da «Březnický ležák» e na de cerveja de Březnice em geral, é utilizada água de furos artesanais e poços protegidos do município de Březnice. Os poços têm actualmente uma profundidade de 14-16 m e os furos uma profundidade de 37,5 e 61 m. Encontram-se em granodioritos na Formação Plutónica da Boémia Central, uma formação altamente diferenciada e variada. Em termos geológicos, a área circundante de Březnice é constituída por granodioritos biotíticos ou amfibolo-biotíticos, de grão médio e cor cinzento azulada. A fronteira entre a Formação Plutónica da Boémia Central e os metabasitos da Coroa de Jílovské fica nas proximidades. Os poços e furos são alimentados por água de fissuras e de zonas de meteorização e de fissuras próximas da superfície quer da Formação Plutónica da Boémia Central quer, em certa medida, dos metabasitos da Coroa de Jílovské. A circulação de água subterrânea através de fissuras nos granodioritos é bastante activa em consequência do elevado grau de fissuração, sendo complementada apenas parcialmente pela infiltração da precipitação atmosférica, pois as fissuras não estão seladas. As condições climáticas da área circundante de Březnice podem ser classificadas como moderadamente quentes, com precipitação ligeiramente abaixo do normal. O sabor característico da cerveja e os efeitos dietéticos benéficos decorrentes do mesmo processo tecnológico dependem não só dos ingredientes, mas também da composição da água (principais componentes, oligoelementos e relações percentuais). É praticamente impossível encontrar outra zona em que, utilizando a mesma tecnologia mas sem a água da área delimitada, se possa produzir cerveja da mesma qualidade e sabor.

A denominação de origem «Březnický ležák» foi inscrita com o n.º 148 no registo de denominações de origem da República Checa, em 2 de Abril de 1984.

4.7. *Estrutura de controlo:*

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

4.8. *Rotulagem:* —
