

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2009/C 38/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## REZUMAT

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

## „BŘEZNICKÝ LEŽÁK”

NR. CE: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

DOP ( ) IGP ( X )

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru:**

Denumire: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Telefon +420 220383111

Fax +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2. **Grup:**

Denumire: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Adresă: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Telefon +420 318682047

Fax +420 318682546

E-mail: herold@heroldbeer.com

Componență: Producători/prelucrători ( X ) Alte categorii ( )

(<sup>1</sup>) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

Prezenta cerere face derogare de la articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, deoarece există un singur producător în aria în cauză. Sunt îndeplinite cerințele enunțate la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei, având în vedere că solicitantul este singurul producător din aria delimitată și că berea „Březnický ležák” este diferită de berile produse în zonele învecinate ca urmare a utilizării surselor locale de apă cu proprietăți caracteristice (a se vedea punctul 4.6).

### 3. Tip de produs:

Clasa 2.1: Bere

### 4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

#### 4.1. Denumire: „Březnický ležák”

4.2. *Descriere:* „Březnický ležák” este o bere de fermentație joasă spre medie, caracterizată printr-un gust amar subtil, dar distinctiv, densitate înaltă, culoare aurie intensă, de 8-12,5 unități EBC, multă prospețime, aromă pură de hamei fără alte arome străine, pH de 4,41-4,74, claritate între 0,30 și 0,52 EBC, un conținut de alcool cuprins între 4,69 și 5,53 și o concentrație de must primitiv între 11,00 și 12,99 %.

Materii prime:

Ingrediente de bază:

Malț obținut din orz pentru bere, care trebuie să respecte parametrii următori:

Extract de malț uscat	(% din greutate)	min.	80,0
Coeficientul Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Putere diastatică	(unități W.-K.)	min.	220
Atenuare reală	(%)	max.	82
Friabilitate	(%)	min.	75,0

Se utilizează hamei sub formă de granule din soiul *Žatecký poloraný červeňák*, extract de hamei, zahăr din sfeclă de zahăr și apă din puțuri arteziene și puțuri forate. Alte ingrediente: drojdie de bere, acid ascorbic. Apa trebuie să provină din localitatea Březnice.

#### 4.3. Aria geografică: Localitatea Březnice.

4.4. *Dovada originii:* Producătorul ține la zi registre cu achizițiile și furnizorii tuturor ingredientelor, pe care le păstrează pentru controale ulterioare. Se păstrează, de asemenea, înregistrări privind cumpărătorii produselor finite. În cazul fiecărui lot de bere, se execută o verificare a conformității cu caietul de sarcini și se înregistrează rezultatele. Verificarea este executată de personalul fabricii de bere și, după caz, de un laborator extern, precum și de către organismul de supraveghere competent, *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară).

Apa utilizată pentru fabricarea berii este analizată de un laborator extern autorizat. Se efectuează analize microbiologice, biologice și chimice. Puțurile înregistrate din care se extrage apa sunt o sursă renumită de apă.

Fiecare lot este supus controlului calității și conformității cu caietul de sarcini pe parcursul întregului proces de fabricare: se controlează calitatea malțului, respectarea parametrilor care se aplică mustului fiert, procesul din sala de fermentare, parametrii care se aplică tancurilor de liniștire și rezultatele filtrării.

- 4.5. *Metodă de obținere:* Berea „Březnický ležák” se produce după o tehnologie tradițională. Ingredientele de bază sunt malțul din orz (pentru proprietăți, a se vedea punctul 4.2), hameiul prelucrat (a se vedea punctul 4.2), extractul de hamei, zahărul din sfeclă, apa, drojdia de bere și acidul ascorbic. Metoda de obținere:

Producerea malțului: malțul poate fi achiziționat sau produs în fabrică după metoda clasică: înmuierea orzului (în cuve de înmuiere, timp de 72 de ore, până când gradul de umiditate atinge 45-46 %), germinarea (pe podele de malțificare, timp de 6-7 zile, la o temperatură de 12-22 °C), uscarea (într-un cuptor, timp de 2 × 24 de ore, la o temperatură de 25-85 °C), curățarea și depozitarea.

Pregătirea malțului: cântărire, măcinare.

Sala de brasaj (ingredientele inițiale sunt malțul măcinat și apa; sala de brasaj are un design simplu și clasic și este echipată cu două cazane; se utilizează metoda de decoctie cu două plămezi, cu o durată de 8-9 ore): plămădire (timp de 20 de minute la o temperatură a apei de 37 °C, încălzindu-se ulterior până la 52 °C timp de 20 de minute), brasaj (metoda de decoctie cu două plămezi): prima plămadă introdusă în boiler (descompunerea proteinelor timp de 15 minute la 62-64 °C, zaharificare timp de 30 de minute la 72-74 °C, fierbere timp de 20 de minute, evacuare în cazan prin sifonare, creșterea temperaturii la 65 °C), a doua plămadă introdusă în boiler (zaharificare timp de 30 de minute la 72-74 °C, fierbere timp de 25 de minute, decoctie în cazan timp de aproximativ 200 de minute la o temperatură de 75 °C), limpezire (se lasă timp de 30 de minute); spălare, scurgerea primului must, a mustului principal, a apei de spălare timp de aproximativ 130 de minute în total; obținerea mustului preparat, fierberea cu hamei (adăugarea de hamei și zahăr, 90-120 de minute, hameiere în trei etape: 1. la începutul scurgerii primului must; 2. tot mustul, la începutul fierberii cu hamei; 3. 20 de minute înainte de finalizarea fierberii cu hamei).

Răcirea mustului cu hamei: separarea și îndepărtarea borhotului (într-o centrifugă), răcirea mustului (până la o temperatură de fermentare de 6-9 °C).

Sala de fermentare (fermentare în linuri deschise timp de 7-9 zile la 6-11.5 °C, în timp ce drojdia de fermentație joasă este activă): mustului cu hamei i se adaugă drojdie de bere de cultură (0,5 litri de drojdie la 1 hectolitru de must), însămânțare, fermentare primară (la temperatura mediului de 10 °C).

Sala de liniștire: adăugare de stabilizatori, saturare cu CO<sub>2</sub>, limpezire, fermentare secundară (tancuri de liniștire închise, timp de 45-70 de zile, temperatura sălii de 2-4 °C).

Filtrarea berii: filtrare (filtru-lumânare cu diatomit), filtrare secundară (filtru de carton sterilizator).

Tancuri de bere filtrată: se adaugă antioxidanți și dioxid de carbon.

Îmbutelierea (în sticle sau butoaie), ambalarea, depozitarea și expedierea.

Îmbutelierea în sticle (de 0,5 sau 0,335 litri): spălarea sticlelor într-o mașină de spălat sticle, controlul curățeniei sticlelor, umplerea sticlelor, pasteurizare, etichetare, ambalare (în lăzi sau în cutii de carton), depozitare, expediere.

Îmbutelierea în butoaie (de 30 sau 50 de litri): pasteurizare *flash*, umplerea butoaielor, ambalare, expediere.

Fabricarea berii trebuie să ajungă la etapa fermentării secundare, a filtrării și a transferului în tancuri de bere filtrată în aria delimitată. Îmbutelierea, ambalarea, depozitarea și expedierea pot avea loc în altă zonă.

- 4.6. *Legătură:* Cea mai veche mențiune documentară a fabricii de bere din Březnice datează din 1506. În secolul al XVIII-lea s-a construit o nouă fabrică de bere barocă, care a fost ulterior reconstruită și extinsă. În 1945, aceasta a intrat în proprietatea statului cehoslovac. Ca urmare a dezvoltării mineritului de uraniu în zonă, pe la 1960, fabrica de bere a înregistrat cea mai mare creștere din istoria sa. Odată cu declinul mineritului de uraniu, producția de bere a scăzut, iar fabrica era în situația de a fi închisă. În 1989 însă, fabrica a fost preluată de *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Institutul de cercetări în domeniul fabricării berii și malțificării), care a reconstruit-o și a reluat producția berii tradiționale din Březnice, continuată, din 1999, de unicul producător din prezent — societatea Pivovar Herold Březnice, a.s.

Pentru producerea berii „Březnický ležák” și a berii din Březnice în general, se folosește apă de izvor de înaltă calitate, pompată din puțuri arteziene și forate protejate din Březnice. Puțurile au în prezent o adâncime de 14-16 metri, iar sondele o adâncime de 37,5-61 metri. Acestea sunt situate în granodioritele din plutonul din Boemia Centrală, care reprezintă un complex foarte diferențiat și variat. Din punct de vedere geologic, zona din jurul localității Březnice este formată din granodiorit cu biotit de granulație medie, gri-albăstrui și granodiorit cu biotit și amfibol. În apropiere se găsește granița dintre plutonul din Boemia Centrală și metabazitele din centura Jílovské. Puțurile și sondele sunt alimentate cu apă din fisuri și cu apă din zona de dezagregare și din zona de fisurare aproape de suprafață, ambele din plutonul Boemiei Centrale și, într-o anumită măsură, din metabazitele din centura Jílovské. Ca urmare a gradului accentuat de fisurare, circulația apei subterane prin fisurile din granodiorite este destul de dinamică, iar apa este doar parțial suplimentată prin filtrarea precipitațiilor atmosferice care penetrează fisurile deschise. Clima din zona Březnice poate fi calificată drept moderat caldă, cu precipitații puțin sub medie. Gustul caracteristic al berii și virtuțile sale dietetice derivate din procesul tehnologic nu depind doar de ingrediente, ci și de compoziția apei (componente principale, oligoelemente și cote procentuale). Este practic imposibilă găsirea unei alte zone în care, prin utilizarea aceleiași tehnologii, dar fără apa din aria delimitată, să poată fi produsă bere de aceeași calitate și cu același gust.

Denumirea de origine „Březnický ležák” a fost înscrisă cu numărul 148 în registrul denumirilor de origine din Republica Cehă la 2 aprilie 1984.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Telefon +420 257199512

Fax +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8. *Etichetare:* —

---