

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 38/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„BŘEZNICKÝ LEŽÁK“****ES št.: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: +420 220383111

Faks: +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2. Vlagatelj:

Naziv: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Naslov: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tel.: +420 318682047

Faks: +420 318682546

E-mail: herold@heroldbeer.com

Sestava: Proizvajalci/pridelovalci (X) drugi ()

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

Ta vloga odstopa od člena 5(1) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006, ker na območju obstaja samo en proizvajalec. Izpolnjene so zahteve iz člena 2 Uredbe Komisije (ES) št. 1898/2006, saj je vlagatelj edini proizvajalec na opredeljenem območju in se zaradi uporabe lokalne vode z njenimi značilnimi lastnostmi „Březnický ležák“ razlikuje od piv, varjenih na sosednjih območjih (glej 4.6).

3. Vrsta proizvoda

Razred 2.1: Pivo

4. Specifikacija:

(Povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime: „Březnický ležák“

4.2 Opis: „Březnický ležák“ je nizko do srednje varjeno pivo prefinjenega, vendar značilno grenkega okusa, gosto, bogato zlate barve (8–12,5 po lestvici EBC), zelo osvežujoče s čisto aromo hmelja in brez dodanih arom, s pH-vrednostjo 4,41–4,74, z jasnostjo 0,30–0,52 po lestvici EBC, s 4,69–5,53-odstotno vsebnostjo alkohola ter 11,00–12,99-odstotnim izvornim izvlečkom pivine.

Surovine:

Osnovne sestavine:

slad, proizveden iz pivskega ječmena, mora ustrezati naslednjim vrednostim:

Izvleček v suhem sladu	(masni odstotek)	min.	80,0
Kolbachov indeks	(%)		39,0 ± 3
Moč diastaze	(enote WK)	min.	220
Stopnja dejanske fermentacije	(%)	maks.	82
Krhkost	(%)	min.	75,0

uporablja se zrnast hmelj sorte „Žatecký poloraný červeňák“, izvleček hmelja, sladkor, proizveden iz sladkorne pese, ter voda iz arteških vodnjakov in vrtin. Drugi sestavini sta pivski kvas in askorbinska kislina. Voda mora izvirati v občini Březnice.

4.3 Geografsko območje: Občina Březnice.

4.4 Dokazilo o poreklu: Proizvajalec vodi poročilo o dobavi in dobaviteljih vseh surovin ter ga hrani za namene kasnejših pregledov. Poročilo se vodi tudi o kupcih končnih proizvodov. Za vsako serijo piva se izvede pregled izpolnjevanja zahtev iz specifikacije in zapiše poročilo o njem. Ta pregled izvede osebje pivovarne in po potrebi zunanji laboratorij ter pristojni nadzorni organ „Státní zemědělská a potravinářská inspekce“ (Češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in hrano).

Voda, ki se uporablja za proizvodnjo piva, se pregleda v pooblaščenem zunanjem laboratoriju. Izvedejo se mikrobiološke, biološke in kemijske analize. Registrirani vodnjaki so priznani izvori vode.

V proizvodnem postopku se nadzorujeta kakovost in izpolnjevanje zahtev za vsako serijo piva: preverijo se kakovost slada, izpolnjevanje vrednosti za kuhano pivino, postopek v prostoru za fermentacijo, vrednosti za skladiščne rezervoarje in rezultati filtriranja.

- 4.5 *Metoda pridobivanja:* Za proizvodnjo piva „Březnický ležák“ se uporablja tradicionalni tehnološki postopek. Osnovne sestavine so ječmenov slad (za lastnosti glej 4.2), pripravljen hmelj (glej 4.2), izvleček hmelja, pesni sladkor, voda, pivski kvas in askorbinska kislina. Način proizvodnje:

Proizvodnja slada: slad se lahko kupi ali proizvede v pivovarni s klasičnim postopkom: namakanje ječmena (72 ur v namakalnikih, dokler stopnja vlage ne doseže 45–46 %), kaljenje (6–7 dni na mokri podlagi pri temperaturi mase 12–22 °C), sušenje (48 ur v peči pri temperaturi 25–85 °C), izpiranje in skladiščenje.

Priprava slada: tehtanje, drobljenje.

Pivovarna (izhodiščni sestavini sta zdrobljen slad in voda, pivovarna je preprosto in klasično opremljena z dvema kotloma, uporablja pa se osem do devet urni postopek drozganja z dvojno dekokcijo): mešanje (20 minut pri temperaturi vode 37 °C (dodatno 20-minutno segrevanje do 52 °C), drozganje (postopek drozganja z dvojno dekokcijo): prva količina pivine, dana v kotel (15-minutna razgradnja beljakovin pri 62–64 °C, pretvorba v sladkor, ki traja 30 minut pri 72–74 °C, 20-minutno vrenje, izčrpavanje v velik sod pri povišani temperaturi na 65 °C), druga količina pivine, dana v kotel (pretvorba v sladkor, ki traja 30 minut pri 72–74 °C, 25-minutno vrenje, redčenje, ki traja približno 200 minut pri temperaturi 75 °C v velikem sodu), odcejevanje (preostalih 30 minut); vlaženje, izčrpavanje prve pivine, glavne pivine in odvečne vode, kar traja skupno približno 130 minut; nastajanje kuhane pivine, vrenje hmelja (dodajanje hmelja in sladkorja, približno 90–120-minutno hmeljenje v treh fazah: 1. začetno odlivanje prve pivine, 2. celotne pivine ob začetku vrenja, 3. 20 minut pred končanim vrenjem hmelja).

Hlajenje hmeljeve pivine: ločevanje in odstranjevanje izrabljenih semen (v vodnem vrelec), ohlajevanje hmelja (do vrelišča 6–9 °C).

Prostor za fermentacijo (fermentacija v odprtih rezervoarjih traja 7–9 dni pri 6–11,5 °C, ko so pivske kvasovke spodnjega vrenja aktivne): pivski kvas se doda hmeljevi pivini (0,5 litra kvasovk na 1 hektoliter hmelja), usedanje, glavna fermentacija (pri sobni temperaturi 10 °C).

Klet za skladiščenje: dodajo se stabilizatorji, nasičenost z ogljikovim dioksidom, bistrenje, sekundarna fermentacija (45–70 dni v zaprtih skladiščnih rezervoarjih pri kletni temperaturi 2–4 °C).

Filtriranje piva: filtriranje (kremenasti svečni filter), sekundarno filtriranje (razkuževanje papirnatega filtra).

Rezervoarji za svetlo pivo: dodajo se antioksidanti in ogljikov dioksid.

Pretakanje (v steklenice ali sode), pakiranje, skladiščenje, razpošiljanje.

Pretakanje v steklenice (0,5 in 0,335-litrskе steklenice); čiščenje steklenic v pomivalnem stroju za steklenice, nadziranje čistosti steklenic, polnjenje steklenic, pasterizacija, etiketiranje, pakiranje (v zaboje ali kartonaste škatle), skladiščenje, razpošiljanje.

Pretakanje v sode (30 in 50-litrskе sode): hitra pasterizacija, polnjenje sodov, pakiranje in razpošiljanje.

Proizvodnja piva mora doseči stopnjo sekundarne fermentacije, filtriranja in prenosa v rezervoarje svetlega piva na določenem območju. Pretakanje, pakiranje, skladiščenje in razpošiljanje se lahko opravijo tudi drugje.

- 4.6 *Povezava:* Pivovarna kraja Březnice je bila prvič pisno omenjena leta 1506. V 18. stoletju je bila zgrajena prva pivovarna v baročnem stilu, ki je bila kasneje obnovljena in razširjena. Leta 1945 je postala last Češkoslovaške. Razvoj rudarstva za pridobivanje urana v bližini okoli leta 1960 je povzročil najmočnejšo rast pivovarne v njeni zgodovini. Z nazadovanjem rudarstva za pridobivanje urana je pivska proizvodnja upadla in skoraj prenehala obratovati. Leta 1989 pa je „Výzkumný ústav pivovarský a sladařský“ (Raziskovalni inštitut za pivo in slad) prevzel vodenje pivovarne, jo prenovil in oživel proizvodnjo tradicionalnega piva Březnice, ki pod vodstvom edinega sedanjega proizvajalca – podjetja Pivovar Herold Březnice, a.s. – obratuje od leta 1999 naprej.

Za proizvodnjo piva „Březnický ležák“ in ostalih sort piva Březnice se uporablja najbolj kakovostna izvirska voda, ki jo črpajo iz zaščitenih arteških vodnjakov in vrtin v občini Březnice. Vodnjaki so 14–16 metrov globoki, vrtine pa so globoke 37,5 in 61 metrov. Ustvarijo jih v granodioritih centralnega bohemskega plutona, ki je po sestavi zelo raznolika vulkanska kamnina. Geološko gledano je območje okoli Březnice zgrajeno iz sivo-modrega in srednje zrnatega minerala biorit ter amfiboličnega biorita granodiorita. Meja med območjem centralnega bohemskega plutona in predela Jílovské Belt se nahaja v bližini. Vodnjake in vrtine oskrbujejo z vodo iz razpok ter z vodo iz plasti preparevanja in razpok ob površju, v obeh primerih iz centralnega bohemskega plutona, ter, do neke mere, tudi iz predela Jílovské Belt. Cirkulacija podtalnice skozi razpoke v granodioritih je dokaj aktivna zaradi velikega števila razpok in je le delno dopolnjena s pronicanjem atmosferskih padavin, saj razpoke niso zapolnjene. Podnebje območja Březnice je zmerno toplo s padavinami pod običajno mejo. Značilen okus piva in njegov pozitiven vpliv na prehrano, izhajajoč iz istega tehnološkega postopka, sta odvisna od sestavin in sestave vode (osnovne sestavine, element v sledi in razmerje odstotkov). Praktično nemogoče je najti drugo območje, kjer bi se, z uporabo enakega tehnološkega postopka, vendar brez vode iz določenega območja, pridelalo pivo enake kakovosti in okusa.

Označba o poreklu „Březnický ležák“ je bila 2. aprila 1984 vpisana pod št. 148 v register za označbe porekla Češke republike.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Tel.: +420 257199512

Faks: +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8 Označevanje: –
