

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 38/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”BŘEZNICKÝ LEŽÁK”****EG-nr: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004****SUB ( ) SGB (X)**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tfn +420 220383111

Fax +420 224324718

E-post: posta@upv.cz

**2. Grupp:**

Namn: Pivovar Herold Březnice, a. s.

Adress: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika

Tfn +420 318682047

Fax +420 318682546

E-post: herold@heroldbeer.com

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

(<sup>1</sup>) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

Denna ansökan avviker från artikel 5.1 i förordning (EG) nr 510/2006 eftersom det bara finns en producent i området. Kraven enligt artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 är uppfyllda eftersom den sökande är den enda producenten i det definierade området. Eftersom det är det lokala vattnet med dess särskilda egenskaper som används, skiljer sig "Březnický ležák" från öl som bryggs i närliggande områden (se 4.6).

### 3. Produkttyp:

Klass 2.1 – Öl

### 4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

#### 4.1 Beteckning: "Březnický ležák"

4.2 *Beskrivning:* "Březnický ležák" är ett öl som förjäsas måttligt till medellänge med en utsökt men uttalat bitter smak, stor fyllighet, en rik gyllene färg på 8–12,5 EBC och en hög grad av sprödhet med en ren humlerik arom utan främmande smakinslag. Ölet har ett pH-värde på 4,41–4,74, en klarhet på 0,30–0,52 EBC, en alkoholhalt på 4,69–5,53 och ett ursprungligt vörtextrakt på 11,00–12,99 %.

Råvaror:

Basingredienser:

Malt framställd av malkorn som måste överensstämma med följande parametrar:

Extrakt i torr malt	(vikt %)	min.	80,0
Kolbach-index	(%)		39,0 ± 3
Diastatisk kraft	(WK-enheter)	min.	220
Faktisk förjäsning	(%)	max.	82
Sprödhet (friabilitet)	(%)	min.	75,0

Humle i pelletsform av sorten *Žatecký poloraný červeňák*, humleextrakt, socker framställt av sockerbetor och vatten från artesiska och borrhade brunnar används. Andra ingredienser: Bryggerijäst, askorbinsyra. Vattnet måste komma från kommunen Březnice.

#### 4.3 Geografiskt område: Kommunen Březnice.

4.4 *Bevis på ursprung:* Producenten för register över leveranser och leverantörer av samtliga ingredienser. Registren sparas i kontrollsyfte. När det gäller den färdiga produkten förs även kundregister. För varje parti öl sker en kontroll av överensstämmelsen med produktspecifikationen som sedan registreras. Kontrollen utförs av bryggeripersonalen och, enligt kraven, av ett externt laboratorium samt naturligtvis av det behöriga övervakningsorganet *Státní zemědělská a potravinářská* (den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelsinspektion).

Det vatten som används för ölframställningen kontrolleras vid ett ackrediterat externt laboratorium. Där sker mikrobiologiska, biologiska och kemiska analyser. De registrerade källor från vilka vattnet kommer är välrenommerade vattentäkter.

Under hela produktionsprocessen övervakas varje parti med avseende på kvalitet och överensstämmelse med produktspecifikationen: maltens kvalitet, överensstämmelsen med de parametrar som gäller för kokt vört, utvecklingen i förjäsningsrummet, parametrarna för ölen i lagringstankarna och filtreringsresultaten kontrolleras samtliga.

- 4.5 *Framställningsmetod:* "Březnický ležák" framställs med traditionell teknik. Basingredienserna är malt av korn (se 4.2), bearbetad malt (se 4.2), humleextrakt, socker av sockerbetor, vatten, bryggerijäst och askorbinsyra.

Produktionsmetod:

Framställning av malt: malten kan köpas in eller produceras av bryggeriet och produktionen sker enligt den klassiska metoden. Malten blötläggs i stöpkar under 72 dagar till dess att den nått en fuktighet på 45–46 % och mältningen sker sedan på mäلتgolv (under 6–7 dagar, temperatur i massan 12–22 °C). Malten torkas i maltkölna (under 2 × 24 timmar vid en temperatur på 25–85 °C) varefter den putsas och lagras.

Maltberedning: vägning, krossning.

Bryggghus (startingredienserna är krossad malt och vatten, bryggghuset är av enkelt slag och klassiskt utformat med två kärl; en metod för dekoktion i två steg under 8–9 timmar används): blandning (under 20 minuter vid en vattentemperatur på 37 °C, varefter upphettning till 52 °C under 20 minuter sker), mäsning (mäsningemetod i två steg): den första mäskan tillsätts vörtpannan (proteinnedbrytning under 15 minuter vid 62–64 °C, försockring under 30 minuter vid 72–74 °C, kokning under 20 minuter, avtappning i karet, höjning av temperaturen till 65 °C), den andra mäskan tillsätts vörtpannan (försockring under 30 minuter vid 72–74 °C, kokning under 25 minuter, utmäskning under ca 200 minuter vid en temperatur på 75 °C i karet), silning (vila 30 minuter); lakning, sötvörten, stamvörten och lakningsvattnet får rinna av under sammanlagt ca 130 minuter; utvinning av den kokta vörten, humlekokning (tillsättning av humle och socker, 90–120 minuter, humletillsättning i tre steg: 1. när avrinningen av sötvörten inleds, 2. stamvörts-/humlekokningen inleds, 3. 20 minuter innan humlekokningen avslutas).

Nedkylning av den humlade vörten: avskiljning och borttagning av draven (genom lätt centrifugering), nedkylning av vörten (till en jäsningsstemperatur på 6–9 °C).

Förjäsningsrummet (förjäsning i öppna tankar under 7–9 dagar vid 6–11,5 °C medan underjästen är aktiv): bryggerijästkultur tillsätts den humlade vörten (0,5 liter jäst till 1 hektoliter vört), tillsättning av jäst, första jäsnings (omgivande temperatur på 10 °C).

Lagringskällare: stabilisatorer tillsätts, ölet mätas med kolsyra, får klarna, sedan inleds andra jäsnings (stängda lagringstankar, 45–70 dagar, källartemperatur på 2–4 °C).

Filtrering av ölet: filtrering (kiselgurfilter), andra filtrering (steriliserande skiktfilter).

Klarningstankar: antioxidanter och kolsyra tillsätts. Tappning (på flaskor eller fat), packning, lagring, avsändning.

Tappning på flaskor (0,5 liters- och 0,335 litersflaskor): flaskrengöring i en maskin för flaskrengöring, kontroll av att flaskorna är rena, flaskorna fylls, pastörisering, etikettering, packning (på flaskor eller i kartonger), lagring, avsändning.

Tappning på fat (30 liters- och 50 litersfat): snabbpastörisering, faten fylls, packning, avsändning.

Ölproduktionen, inklusive efterjäsnings, filtrering och överföring till klarningstankar, måste ske i det geografiska området. Tappning, packning, lagring och avsändning får ske på annan plats.

- 4.6 *Samband:* De tidigaste anteckningarna om bryggeriet i Březnice stammar från år 1506. Under 1700-talet uppfördes ett nytt bryggeri i barockstil, som sedan byggdes om och utvidgades. År 1945 övergick det i statlig ägo. Den framväxande uranbrytningen i området kring 1960 ledde till det största uppsvinget i bryggeriets historia. Med tillbakagången för uranbrytningen sjönk produktionen och bryggeriet lades ned. År 1989 tog dock *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský* (Forskningsinstitutet för bryggning och mältnings) över bryggeriet, byggde om det och återupplivade produktionen av det traditionella Březnice-ölet som sedan 1999 sker hos den enda nuvarande producenten – Pivovar Herold Březnice, a.s.

Källvatten av toppkvalitet som pumpas från skyddade artesiska och borrhålen i Březnice kommun används vid framställningen av "Březnický ležák" och öl från Březnice i allmänhet. Källorna är för närvarande 14–16 meter djupa och borrhålen 37,5 respektive 61 meter djupa. De är borrhålen i den Centralböhmska plutonen, ett starkt sammansatt och varierande massiv. Geologiskt sett består området kring Březnice av gråblå mellankornig biotit och amfibolit- och biotithaltig granodiorit. Gränsen mellan Centralböhmska plutonen och Jílovské Belts metabasiter går inte långt därifrån. Källorna och borrhålen förses med sprickvatten och vatten från förvittringszonen och ytnära sprickbildningar både från Centralböhmska plutonen och, i viss mån, från metabasiterna i Jílovské Belt. Till följd av den omfattande sprickbildningen är grundvattenflödet genom sprickor i granodioriten relativt aktivt och det tillförs endast delvis infiltrationsvatten från nederbörd då sprickorna inte är tilltäppta. Klimatet i området kring Březnice är förhållandevis varmt, med en nederbörd som ligger strax under normalförhållandena. Den karaktäristiska ölsmak och de välgörande näringsmässiga effekter som uppstår genom samma tekniska process beror inte enbart på ingredienserna utan även på vattnets sammansättning (huvudkomponenter, spårämnen och procentandelar). Det är praktiskt taget omöjligt att hitta någon annan plats där man med hjälp av samma teknik, men utan vatten från det angivna geografiska området, kan framställa öl med samma kvalitet och smak.

Ursprungsbeteckningen "Březnický ležák" fördes in i det tjeckiska registret över ursprungsbeteckningar den 2 april 1984.

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

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

Tfn +420 257199512

Fax +420 257199529

E-post: praha@szpi.gov.cz

#### 4.8 Märkning: –

---