

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 310/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

AZ 510/2006/EK RENDELET

„BRNĚNSKÉ PIVO” vagy „STAROBRNĚNSKÉ PIVO”

EK-szám: CZ-PGI-0005-0373-14.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel.: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 221 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. Csoportosulás:

Név: Starobrno, a. s.
Cím: Hlinky 160/12
CZ-661 47 Brno
Tel.: (420) 543 51 61 11
Fax: (420) 543 21 10 35
E-mail: starobrno@starobrno.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdésétől eltérő kérelemről van szó, mivel a területen egyetlen termelő található. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikkében előírt követelmények teljesülnek.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. **A termék típusa:**

2.1. osztály – Sör

4. **Termékleírás:**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:*

„Brněnské pivo” vagy „Starobrněnské pivo”

4.2. *Leírás:*

A Brněnské, illetve a „Starobrněnské pivo” számos alapkategóriában készül:

alkoholmentes, világos csapolt sör, barna csapolt sör, ászoksör.

A gyártás során felhasznált alapanyagok:

Maláta – Kétsoros tavaszi árpából készült malátát használnak. A maláta tulajdonságainak a következő értékeknek kell megfelelni:

Extraktum a maláta szárazanyagában	(tömegszázalék)	min.	80,0
Kolbach-féle szám	(%)		39,0 ± 3
Diasztatikus kiadósság	(W.-K. egységben)	min.	220
Elérhető erjedési fok	(%)	max.	82
Friabilitás	(%)	min.	75,0

Víz – a városi ivóvíz ellátó rendszerből származó vizet használják fel. Komló – granulátum és kivonat formájában a *Žatecký poloraný červeňák* és *Magnum* fajtájú komlót használják hosszú idő óta, kipróbált alkalmasságuk és a végtermék, azaz a sör érzékszervi tulajdonságaira gyakorolt pozitív hatásuk miatt. A komló fent említett fajtái adják meg a Brněnské, illetve a „Starobrněnské pivo” jellemző, enyhén kesernyés ízét.

Az egyes termékek leírása:

Alkoholmentes

minimális alkoholtartalmú (0,6 %-ig) sör, erős buké, világosabb szín, enyhe sörlé-illat.

Világos csapolt sör

eredeti extrakttartalom 10 %, arany színű, közepesen erjedt sör, közepes kesernyesség és buké,

úgynevezett „vágott” félbarna sör (*řezané polotmavé výčepní*) – eredeti extrakttartalom 10 %, félbarna színű, közepesen erjedt sör, jellemzően enyhe karamelles íz, közepes buké és telt íz.

Barna csapolt sör

eredeti extrakttartalom 10 %, alacsonyabb mértékben erjedt, jellemzően sötétbarna sör, karakteres karamelles íz és illat, közepes buké és telt íz.

Ászoksör

eredeti extrakttartalom 11–12 %,

közepes mértékben erjedt arany színű sör, enyhétől az erősig terjedő komlóaroma, a keserősége a mérsékelt és a közepes között van, erőteljesebb buké és telt íz, kiváló habbal.

4.3. *Földrajzi terület:*

Brno vidéki járás (*okres Brno-venkov*)

4.4. A származás igazolása:

A gyártó nyilvántartást vezet az összes alapanyag-beszállítóról, a végtermékek felvásárlóiról és a gyártási folyamat során alkalmazott ellenőrzési rendszerről. A gyártási folyamat során végrehajtott ellenőrzéseket és a specifikációk betartásának ellenőrzését a brünni *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Állami Mezőgazdasági és Élelmiszerfelügyelet) végzi. A törvény által meghatározott módon minden terméken feltüntetik a gyártó adatait.

4.5. Az előállítás módja:

A Brněnské, illetve a „Starobrněnské pivo” gyártása során a Staré Brno-i sörfőzési hagyományokból eredő klasszikus technológiát, azaz a klasszikus két cefrés dekokciós cefrőzési folyamatot, a sör két lépcsős erjesztését alkalmazzák. A ledarált malátát összekeverik meleg vízzel, így jön létre az úgynevezett cefre. A pihentetést követően a cefre egy része másik tartályba, a cefrésző üstbe kerül, ahol a cefre első cefrőzése zajlik. Fokozatosan érik el azt a hőmérsékletet, amely arra szolgál, hogy a malátában található keményítő cukorrá alakuljon és így a malátakivonat az oldatba kerüljön. A cefrőzés végeztével a folyadékot felforraltják, majd visszaöntik a fő cefrébe. Pihentetést követően a cefre egy része ismét visszakerül a cefrésző üstbe (2. cefre), és a cefrőzési eljárás a forralással együtt megismétlődik. A folyadék ismét visszakerül a fő cefrébe. A malátában található enzimek segítségével jut a malátakivonat az oldatba. A cefrőzés befejeztével a cefre egy harmadik edénybe, a szűrőkádba kerül. A malátadara nem oldódó részei szűrőréteget alakítanak ki, amelyen keresztül kiválik a malátakivonat – a malátalé. Ezt a szűrőréteget a malátalé lefolyása után vízzel bekeverik annak érdekében, hogy a lehető legtöbb kivonatot nyerjék ki. A fennmaradó szűrőrétegtől – sörtörköly – sörgyári hulladékként válnak meg. A malátalé egy következő edénybe – a komlófőző üstbe kerül, ahol a főzés során hozzáadják a komlót – így jön létre a sörlé. A forró sörlétől elválasztják a zavaros részt, amely komlófőzés közben a maláta fehérjéinek a komló csersavai általi kicsapódása során keletkezik; a sörlét lehűtik, levegőztetik, majd sörélesztő hozzáadásával erjesztik. *Sacharomyces uvarum – carlsbergensis* sörélesztőt használnak, amelyet az alsóerjedésű sörök gyártásához a 19. század végén nemesítettek. A főerjedés hengerkúp alakú tartályokban zajlik, a nyert fiatal sört lehűtik, a leülepedett sörélesztőt eltávolítják, majd a sör átkerül az ászoktankokba, amelyek hengerkúp alakú tankok (csapolt sör), vagy pincében található ászoktankok (ászoksör). Az ászoktankokban zajlik az utóerjedés. Az adott sörfajtától függ az utóerjedés ideje. A erjedt és ászokolt sört letöltés előtt szűrik. Kovaföld szolgál filterként. A leszűrt sört letöltés előtt sörfajtától függően túlnyomásos tankokban tárolják. A sör palackozása, illetve hordókba töltése a következő sorrendben történik: túlnyomásos tank – gyorsasztörözés – palackozó sor. A sört megmosott, biológiailag tiszta palackokba vagy hordókba töltik, a hordókat ezenfelül töltés előtt vízgőzzel sterilizálják. A palackokba és hordókba való töltés széndioxidos légkörben történik, a széndioxid a főerjedés során keletkezik.

4.6. Kapcsolat:

1323-ban Eliška Rejčka királyné Staré Brnoban cisztercita kolostort alapított, amely a velehradi kolostor segítségével sörfőzdét épített 1325-ben. A brünni sörgyár számos változáson és korszerűsítésen esett át, a sörfőzés jelenleg a történelmi hagyományok alapján a régi recept szerint zajlik az egykori cisztercita kolostori sörfőzde helyéhez közel található új sörgyárban.

A Brněnské, illetve a „Starobrněnské pivo” hosszú idő óta a fent leírt módszer szerint készül a behatárolt területen. Az adott területen a sörgyártás egyedisége a behatárolt terület sörfőzésének több évszázados hagyományából ered.

A Brněnské, illetve a „Starobrněnské pivo” minőségéről és közkezdveltségéről tanúskodik a 2006. januárjában végzett közvélemény-kutatás is.

A sörminőség egyetlen olyan hivatalos értékelésén (PIVEX), amelyet a cseh sörgyárak és malátázók egyesülete (Český svaz pivovarů a sladoven) garantál, a Starobrno, a.s. vállalat 1992-ben, 1996-ban és 2002-ben elnyerte a rangos „Zlatý pohár Pivex” (Pivex Arany Kupa) díjat.

A Starobrno sörgyár termékei ismételten díjakat nyernek a *Pivní kurýr* (Sör Futár) című folyóirat felmérésein – a *Cena českých sládků* versenyen: 2002-ben a Baron Trenck sör, 2003-ban pedig a Medium sör nyert.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně

Cím: Běhounská 10
CZ-601 26 Brno

Tel.: (420) 542 42 67 02

Fax: (420) 542 42 67 17

E-mail: epodatelna@szpi.gov.cz

4.8. *Címkézés:*

—
