

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 310/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 510/2006****„BRNĚNSKÉ PIVO” lub „STAROBRNĚNSKÉ PIVO”****Nr WE: CZ-PGI-0005-0373-14.10.2004****CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

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

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Starobrno, a. s.  
Adres: Hlinky 160/12  
CZ-661 47 Brno  
Telefon: (420) 543 51 61 11  
Faks: (420) 543 21 10 35  
E-mail: starobrno@starobrno.cz  
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

Wniosek dotyczy odstępstwa od art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006, ponieważ na danym obszarze działa tylko jeden producent. Wymagania określone w art. 2 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1898/2006 zostały spełnione.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

### 3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.1 — piwo

### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

#### 4.1. Nazwa

„Brněnské pivo” lub „Starobrněnské pivo”

#### 4.2. Opis produktu

Piwo „Brněnské” lub „Starobrněnské” jest produkowane w następujących podstawowych odmianach: piwo bezalkoholowe, piwo beczkowe jasne i ciemne oraz piwo pełne.

Surowce do produkcji piwa:

Słód — stosuje się słód wyprodukowany z jarego jęczmienia dwurzędowego. Właściwości słodu muszą odpowiadać następującym wskaźnikom:

Zawartość ekstraktu w suchej masie słodu	(% wagi)	min.	80,0
Liczba Kolbacha	(%)		39,0 ± 3
Siła diastatyczna	(j.W.-K.)	min.	220
Graniczny stopień odfermentowania	(%)	maks.	82
Kruchość	(%)	min.	75,0

Woda — stosuje się wodę pitną z wodociągu miejskiego. Chmiel — stosuje się odmiany *Žatecký poloraný červeňák* i *Magnum Hallertau* w formie granulatu i ekstraktu; są one stosowane od wielu lat, a zostały wybrane na podstawie badań wpływu odmian chmielu na właściwości organoleptyczne gotowego produktu — piwa. Nadają one piwu „Brněnské” lub „Starobrněnské” charakterystyczną delikatną goryczkę.

Charakterystyka poszczególnych grup:

Piwo bezalkoholowe:

piwo minimalnej zawartości alkoholu — do 0,6 %; duże nasycenie dwutlenkiem węgla, mało intensywny kolor, słaby zapach brzezki chmielonej.

Piwo beczkowe jasne (czes. *světlé výčepní*):

zawartość ekstraktu 10 %, piwo w średnim stopniu odfermentowane, złoty kolor, średnia gorycz i średnie nasycenie dwutlenkiem węgla

piwo beczkowe „řezané” (półciemne) — zawartość ekstraktu 10 %, w średnim stopniu odfermentowane piwo w ciemniejszym kolorze, słaby smak karmelu, średnie nasycenie dwutlenkiem węgla, pełny smak.

Piwo beczkowe ciemne (czes. *tmavé výčepní*):

zawartość ekstraktu 10 %, piwo w małym stopniu odfermentowane, typowy ciemnobrązowy kolor, wyraźny smak i zapach karmelu, średnie nasycenie dwutlenkiem węgla, pełny smak.

Piwo pełne:

zawartość ekstraktu 11 % – 12 %

piwo w średnim stopniu odfermentowane, złoty kolor, aromat chmielu od delikatnego do wyraźnego, gorycz od średnio ostrej do średniej, duże nasycenie dwutlenkiem węgla, pełny smak, duża piana.

#### 4.3. Obszar geograficzny

powiat Brno venkov

#### 4.4. Dowód pochodzenia

Producent prowadzi ewidencję dostawców wszystkich surowców i wszystkich odbiorców gotowych produktów oraz posiada system kontroli produkcji. Kontrole produkcji oraz zgodności produktu z jego specyfikacją przeprowadza Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza, inspektorat w Brnie. Zgodnie z przepisami na każdym produkcie znajduje się informacja o jego producencie.

#### 4.5. Metoda produkcji

Piwo „Brněnské” lub „Starobrněnské” produkuje się tradycyjnymi metodami opierającymi się na browarniczych tradycjach Starego Brna: jest to klasyczna dekokcyjna dwuwarowa metoda przygotowania brzeczki chmielonej oraz dwustopniowa metoda fermentacji piwa. Słód śrutuje się (mieie), a jego rozdrobnioną postać miesza się z wodą. W wyniku tego procesu uzyskuje się tzw. „zacier”. Po przerwie technologicznej część zacieru przelewa się do innego naczynia — tzw. kadzi zaciernej — w której przebiega zacieranie (pierwszy war). Stopniowe podwyższanie temperatury umożliwia rozkład zawartej w słodzie skrobi na cukry, a w konsekwencji — przejście składników z ekstraktu słodu do roztworu. Na zakończenie procesu zacierania całą objętość zacieru podgrzewa się, a następnie łączy z pozostałym zacierem. Po pewnym czasie ponownie odlewa się część zacieru do kadzi zaciernej (drugi war), powtarzając cały proces zacierania, łącznie z gotowaniem. War jest ponownie wlewany do pozostałego zacieru. Roztwór ekstraktu słodu powstaje dzięki enzymom zawartym w słodzie. Po zakończeniu zacierania cały zacier przelewa się do trzeciego naczynia — tzw. kadzi filtracyjnej. Z nierozpuszczalnych składników słodu wytwarza się warstwa filtracyjna, umożliwiającą uzyskanie czystego ekstraktu słodu — brzeczki niechmielonej. Po oddzieleniu brzeczki niechmielonej warstwa filtracyjna jest wypłukiwana wodą, co pozwala na uzyskanie jak najwyższej zawartości ekstraktu. Wypłukana warstwa filtracyjna stanowi odpad piwowski (tzw. młóto) i jako taka jest usuwana. Uzyskaną brzeczkę niechmieloną przelewa się do kolejnego naczynia — kotła warzelnego — do którego w trakcie warzenia dodawany jest chmiel. W ten sposób otrzymuje się brzeczkę chmieloną. Z gorącej brzeczki chmielonej należy oddzielić osady, które powstają w wyniku warzenia brzeczki z chmielem w procesie reakcji białek zawartych w słodzie z garbnikami, które są jednym ze składników chmielu. Przefiltrowana brzeczka chmielona jest chłodzona, natleniana i szczepiona drożdżami piwowarskimi. Do szczepienia stosuje się drożdże *Sacharomyces uvarum* — *carlsbergensis*, które zostały wyhodowane w XIX w. do produkcji piwa metodą fermentacji dolnej. Fermentacja główna przebiega w kadziach o kształcie cylindryczno-stożkowym. Uzyskane w jej wyniku młode piwo schładza się, usuwa się opadłe na dno drożdże piwne, a piwo przelewa się do zbiorników leżakowych o kształcie cylindryczno-stożkowym (piwo beczkowe) lub zbiorników leżakowych w piwnicach leżakowych (piwo pełne). W zbiornikach leżakowych przebiega fermentacja wtórna. Czas trwania fermentacji wtórnej zależy od rodzaju piwa. Po fermentacji wtórnej a przed rozlewaniem piwo jest filtrowane. Do filtrowania stosuje się krzemionkę. Przefiltrowane piwo trafia do różnych (w zależności od rodzaju piwa) zbiorników pośredniczących. Rozlewanie piwa do butelek lub beczek przebiega w następującej kolejności: zbiornik pośredniczący — linia do pasteryzacji w przepływie — linia rozlewnicza. Piwo rozlewa się do umytych, czystych biologicznie naczyń transportowych (butelki lub beczki); beczki są przed napełnieniem sterylizowane parą. Napełnianie naczyń transportowych przeprowadza się w atmosferze dwutlenku węgla, który jest uzyskiwany w trakcie fermentacji głównej.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym

W 1323 r. królowa Eliška Rejčka założyła w Starym Brnie (obecnie dzielnica miasta Brno — *przyp. tłum.*) klasztor cystersów, który w 1325 r., z pomocą klasztoru w Welehradzie, wybudował browar. Browar brneński był wielokrotnie przebudowywany i modernizowany. Obecnie piwo produkuje się według starych receptur, metodami nawiązującymi do tradycji historycznych. Produkcja ma miejsce w pomieszczeniach nowoczesnego browaru, który znajduje się mniej więcej w tym samym miejscu, na którym kiedyś stał browar klasztoru cystersów.

Piwo „Brněnské” lub „Starobrněnské” produkuje się z wyżej wymienionych składników na wyznaczonym obszarze od wielu lat. Wyjątkowość produkcji wynika z wielowiekowej tradycji browarnictwa na wyznaczonym obszarze.

O jakości i popularności piwa „Brněnské” lub „Starobrněnské” świadczą również wyniki badania opinii społecznej ze stycznia 2006 r.

W jedynym oficjalnym rankingu jakości piwa (PIVEX), któremu patronuje Czeski Związek Browarów i Słodowni (*Český svaz pivovarů a sladoven*) produkty firmy Starobrno uzyskały w latach 1992, 1996 i 2002 prestiżową nagrodę „Złoty puchar Pivex”.

Produkty browaru Starobrno były wielokrotnie nagradzane w ankietach czasopisma *Pivní kuřr* — w 2002 r. nagrodę czeskich piwowarów otrzymało piwo Baron Trenck, a w 2003 r. — piwo Medium.

**4.7. Organ kontrolny**

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně

Adres: Běhounská 10  
CZ-601 26 Brno

Telefon: (420) 542 42 67 02

Faks: (420) 542 42 67 17

E-mail: [epodatelna@szpi.gov.cz](mailto:epodatelna@szpi.gov.cz)

**4.8. Etykietowanie**

—

---