

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

(2007/C 184/11)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CHODSKÉ PIVO”

Nr WE: CZ/PGI/005/00363/22.9.2004

CHNP () CHOG (X)

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

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

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

2. *Grupa:*

Nazwa: Chodovar, spol. s r.o.
Adres: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Tel.: (420) 374 79 41 81
Faks: (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

Dokument 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 ⁽²⁾ zostały spełnione.

3. *Rodzaj produktu:*

Grupa 2.1 — piwo

4. *Specyfikacja*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa: „Chodské pivo”

4.2 Opis: Do produkcji piwa „Chodské” używa się wyłącznie naturalnych surowców. Są to: słód, chmiel, woda i drożdże piwowarskie.

Do chmielenia piwa „Chodské” używa się wyłącznie czeskich odmian chmielu, aromatycznych (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) oraz gorzkich (np. Premiant).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 396 z 23.12.2006, str. 1.

Dzięki tradycyjnej metodzie dwustopniowej fermentacji brzeczki piwo „Chodské” ma pełny, słodowy smak o delikatnej nucie goryczy, jest mocne i dobrze się pieni.

	Piwo jasne	Piwo ciemne	Piwo półciemne
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Barwa w jednostkach EBC:	6,0-16,0	40,0-84	16-40
Zawartość (l) CO ₂ w %	przynajmniej 0,3	przynajmniej 0,3	przynajmniej 0,3
Pienistość: wysokość piany w mm	przynajmniej 30-40	przynajmniej 30-40	przynajmniej 30-40
Stabilność piany w min.	przynajmniej 2-3	przynajmniej 2-3	przynajmniej 2-3

(l) Zawartość oznacza ułamek wagowy.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar historycznego regionu Chodsko znajduje się obecnie na terenie kraju pilzneńskiego: rozciąga się wzdłuż granicy z Bawarią, od przełęczy Všerubský průsmyk po szczyt Dyleň w paśmie Lasu Czeskiego i obejmuje teren pogórza Lasu Czeskiego. *Granice obszaru pokrywają się z granicami znajdujących się na nim gmin.*
- 4.4 Dowód pochodzenia: Aby zagwarantować, że wszystkie znajdujące się w obrocie rodzaje piwa posiadające oznaczenie „Chodské pivo” zostały rzeczywiście wyprodukowane w granicach opisanego wyżej obszaru geograficznego, ustanowiono mechanizmy kontrolne. Oprócz tego na każdym produkcie znajdują się obowiązkowe dane o producencie, w tym jego adres.

Nadzór nad przestrzeganiem procedury i stosowaniem odpowiednich metod kontroli sprawuje oddział Państwowej Inspekcji Rolno-Spożywczej, który prowadzi również kontrolę wyników poszczególnych metod.

Zakup wszelkich surowców odbywa się na podstawie umów, co oznacza, że browarowi znane jest geograficzne pochodzenie surowców oraz technologie i metody stosowane do ich produkcji. Prowadzona jest ewidencja dostawców surowców, a także odbiorców gotowego produktu. Rejestruje się również, które partie surowca zostały wykorzystane do produkcji danej partii piwa.

4.5. Metoda produkcji:

Woda:

Stosuje się wyłącznie wodę ze źródeł, które, dzięki specyficznym warunkom *geologicznym* na danym obszarze (tzw. masyw granitowy), odznaczają się wyjątkowo niskim poziomem mineralizacji (twardość ok. 1,6°n). Woda ta w dużym stopniu wpływa na ostateczny smak piwa. Woda o niskim poziomie mineralizacji nie reaguje z pozostałymi podstawowymi surowcami, lecz uwydatnia słodowy smak produkowanego przy jej użyciu piwa.

Metoda przygotowania siodu

Do warzenia jasnego i ciemnego piwa używa się produkowanego lokalnie i tradycyjnymi metodami siodu piwowarskiego: jęczmień poddaje się kiełkowaniu klepiskowemu, a następnie suszy w suszarni siodowej. Używany do siodowania jęczmień piwowarski (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego (identycznego z obszarem produkcji piwa „Chodské”) i figuruje w krajowym rejestrze gatunków.

Metoda przygotowania brzeczki:

Stosuje się dwuwarowy system zacierania: pierwszy war wlewa się do kotła i podgrzewa do temperatury 70-75 stopni. Po scukrzeniu podgrzewa się go do temperatury wrzenia i gotuje 20 minut.

Podgotowany war łączy z pozostałym zacierem, co powoduje podniesienie się jego temperatury do 65 °C. Po wyrównaniu temperatury do kotła wlewa się drugi war. Jest on podgrzewany do temperatury 70-75 °C i poddawany scukrzeniu. Po gotowaniu trwającym 20 min. war przelewa się do kadzi. Filtrowanie zaciera odbywa się w temperaturze 75-78 °C.

Specyfika procesu fermentacji głównej i leżakowania:

Fermentacja główna przebiega w temperaturze 6-9 °C. Temperaturę fermentującej brzeczki kontroluje się dwa razy dziennie. Do fermentacji używa się głęboko zakwaszających gatunków drożdży piwowarskich fermentacji dolnej (typ drożdży W 95, zazwyczaj używany do fermentacji dolnej). Wartość ekstraktu pozornego obserwuje się codziennie począwszy od czwartego dnia przed przetaczaniem, a po uzyskaniu wartości docelowych i zebraniu nadmiaru drożdży młode piwo przetacza się do zbiorników leżakowych, w których przebiega fermentacja wtórna. W czasie trwania fermentacji wtórnej w zbiornikach leżakowych utrzymywane jest ciśnienie wynoszące 0,70-0,90 KPa. Temperatura fermentacji wtórnej wynosi 2-6 °C.

Przetaczanie i pakowanie:

Przy przetaczaniu z zasady nie stosuje się sztucznego przemywania płynnym CO₂. CO₂ w piwie jest w całości produktem naturalnego nasycania w czasie fermentacji.

- 4.6 Związek: Tradycja produkcji piwa na omawianym obszarze sięga XII w. Historię i znaczenie gorzelnictwa na tym obszarze potwierdza m. in. dokument, wydany w 1341 r. przez czeskiego króla Jana Luksemburskiego, w którym mówi się o warzeniu piwa w regionie Chodsko oraz o tym, że w przeszłości było ono tak wysoko cenione, że dostarczano je do Pragi i Bawarii, bezpośrednio na dwór królewski. W regionie położonym przy granicy z Bawarią gorzelnictwo było od wieków znaczącym sektorem przemysłu. Jeszcze w 1945 roku działało na tym terenie ponad 60 gorzelnii piwa.

Piwo „Chodské” ma wyraźny, typowy dla jasnego piwa złotawy kolor i pełny, słodowy smak o delikatnej nucie goryczy, jest mocne i dobrze się pieni. Właściwości te osiąga się dzięki przestrzeganiu tradycyjnej metody produkcji piwa, do której należy dwustopniowa fermentacja brzeczki i długie dojrzewanie piwa. Przy wyborze surowców korzysta się z naturalnego bogactwa opisanych terenów, jakim jest wyjątkowo miękka woda. Nie stosuje się natomiast sztucznego nasycania CO₂ przy przetaczaniu piwa do butelek i beczek.

Do specyficznych cech wyznaczonego obszaru geograficznego należy woda o wyjątkowo niskim poziomie mineralizacji, hodowany tu jęczmień piwowarski oraz fakt słodowania jęczmienia w słodowniach klepiskowych. Cały proces warzenia, fermentacji i leżakowania odbywa się bez wyjątku w granicach wyznaczonego obszaru geograficznego.

W ostatnich latach nazwa piwa „Chodské” pojawia się w prasie regionalnej i ponadregionalnej średnio raz na dwa miesiące. Ponadto produkty gorzelnii otrzymały w ostatnich latach szereg krajowych i międzynarodowych nagród.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adres: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň

Tel.: (420) 377 43 34 11

Faks: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Etykietowanie: —
-