

Публикация на заявление съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за закрилата на географски указания и наименования за произход на селскостопански продукти и храни

(2007/C 184/11)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„CHODSKÉ PIVO“

ЕО №: CZ/PGI/005/00363/22.9.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен орган в държавата-членка:

Наименование: Úřad průmyslového vlastnictví
Адрес: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeněč
Тел. (420) 220 38 31 11
Факс (420) 221 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. Група:

Наименование: Chodovar, spol. s r.o.
Адрес: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Тел. (420) 374 79 41 81
Факс (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Състав: производители/преработватели (X) други ()

Настоящото заявление дерогира от разпоредбите на член 5, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета, понеже в тази област съществува само един производител. Изискванията по член 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията ⁽²⁾ са изпълнени.

3. Вид на продукта:

Група 2.1 — бира

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1 Наименование: „Chodské pivo“

4.2 Описание: За производството на „Chodské pivo“ се използват само натуралните суровини малц, хмел, вода, мая.

За производството на „Chodské pivo“ се използва само чешки ароматен хмел (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) и горчив хмел (напр. Premiant).

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

⁽²⁾ ОВ L 396, 23.12.2006 г., стр. 1.

Традиционната технология за двустепенна ферментация на верта придава на „Chodské pivo“ плътния малцов вкус, леко горчивата нотка, силния аромат и пенливост.

	Светла бира	Тъмна бира	Кехлибарена бира
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Цвят в единици EBC	6,0-16,0	40,0-84	16-40
Съдържание на CO ₂ в % ⁽¹⁾	най-малко 0,3	най-малко 0,3	най-малко 0,3
Пенливост: височина на пяната в mm	най-малко 30-40	най-малко 30-40	най-малко 30-40
Стабилност на пяната в минути	най-малко 2-3	най-малко 2-3	най-малко 2-3

⁽¹⁾ Като процент от масата.

4.3 Географска област: Географската област на историческото *Chodsko* се намира в днешния район Пилзен, тоест в областта, която граничи по цялата си дължина с Бавария — от прохода *Všerubského* до *Dyleň* в планинските и хълмисти местности на Бохемския лес. Границите са определени според кадастрите на общините в областта.

4.4 Доказателство за произход: За да се гарантира автентичността на произхода, както и че всички видове бира, предлагани под името „Chodské pivo“, действително са произведени в описаната географска област, бе въведен механизъм за контрол. Освен това върху всеки продукт са означени задължителни данни за производителя, включващи и неговия адрес.

Спазването на технологията за производство и отделните методи за контрол, както и контролът на резултатите на отделните методи се наблюдават от ДИСХП (държавна инспекция за селскостопански и хранителни продукти).

Всяка покупка на суровини се извършва на договорна основа, така че географският произход на суровините и технологиите и процесите на тяхното производство са известни на производителя на бира. Поддържа се точна документация за доставчиците на суровини и купувачите на готовите продукти. Също така се записва кои партии суровини са използвани за производството на дадена партида бира.

4.5 Начин на производство:

Вода:

Използване единствено на водоизточници с изключително ниско минерално съдържание (обща твърдост 1,6 °dH), което е резултат от геоложките особености в тази област, и преди всичко от наличието на гранитен масив. Тази вода оказва много силно влияние върху окончателния вкус на готовата бира. Поради ниското си съдържание на минерални вещества водата не прави химическа реакция с другите добавени суровини и оказва положително влияние върху плътния малцов вкус на готовата бира.

Начин на производство на малц:

За производство на светла и тъмна бира се използва местно произведен малц, който се приготвя по традиционна технология на разстилане на ечемични зърна върху плоскости и сушене в сушилня. Малцовият ечемик (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) произхожда от определена област, която съвпада с областта на производство на „Chodské pivo“ и фигурира в списъка на разрешените сортове.

Приготвяне на верта:

Използва се двустепенна технология за майшуване: първата каша бавно се нагрява в контейнера до 70-75 °C. След озахаряването се оставя да заври и се вари 20 минути.

Сварената каша се прибавя към останалата каша, при което тяхната температура се покачва до 65 °C. След като достигне равномерна температура втората каша се поставя в контейнера. Втората каша също се загрява до 70-75 °C, като отново се озахарява. Вари се 20 минути и се премества в чайника. Майшува се при температура от 75-78 °C.

Първична ферментация и съхранение:

Първичната ферментация се осъществява при 6-9 °С. Температурата на верта се контролира два пъти на ден. За ферментацията се използва бирена мая за студена ферментация (от типа W 95 се използва най-често). Екстрактът се наблюдава четири дена докато се избистри и след достигане на желаните стойности младото пиво се филтрира и избистря. Младото пиво се изсипва в цистерни за съхранение, където завършва ферментацията. При завършването на ферментацията върху цистерните се поддържа налягане от 0,70-0,90 Кра. Температурата е 2-6 °С.

Бутилиране и опаковане:

По принцип бирата се бутилира без изкуствено добавяне на CO₂. Цялото количество CO₂, който се съдържа в предлаганата бира, възниква посредством естествено газообразуване в процеса на ферментация.

- 4.6 Връзка: Традицията за производство на бира датира от 12 век. Историята и значението на тази традиция са засвидетелствани в документ на чешкия крал Ян Люксембургски от 1341 г., отнасящ се до пивоварството в *Chodsko* и чрез факта, че в миналото „Chodské pivo“ поради известността си е било доставяно в Прага и в баварския кралски двор. Областта около чешко-немската граница е един исторически значим регион за производство на бира, където до 1945 г. е имало повече от 60 пивоварни.

„Chodské pivo“ се отличава с изразено кехлибарения цвят на светлите бири, плътния малцов вкус, леко горчивата нотка и силния аромат. Тези качества са резултат от традиционната пивоварна технология за двустепенна ферментация на верта, дългото зреене, избора на употребяваните суровини и използването на наличните в тази област суровини, тоест на изключително меката вода, както и от отказа от изкуствено добавяне на CO₂ при бутилиране.

Характерни за тази определена област и околната ѝ среда са преди всичко водоизточниците с изключително ниско минерално съдържание и произвежданият там по по-горе описания начин малцов ечемик. Целият процес на производство на бирата, включващ варенето, ферментацията и складирането, се извършва изцяло в определената област.

През последните няколко години „Chodské pivo“ бе споменавано в регионалната и надрегионалната преса средно на всеки два месеца; в същия период пивоварната получи множество национални и международни отличия за своите продукти.

- 4.7 Инспекционен орган:

Наименование: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Адрес: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň

Тел. (420) 377 43 34 11

Факс (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Етикетирание: —
-