

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 184/11)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„CHODSKÉ PIVO“

EK č. CZ/PGI/005/00363/22. 9. 2004

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresa: 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. *Skupina:*

Název: Chodovar, spol. s r.o.
Adresa: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Tel.: (420) 374 79 41 81
Fax: (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

Jde o výjimku dle článku 5(1) nařízení Rady (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 ⁽²⁾ jsou splněny.

3. *Druh produktu:*

Skupina 2.1 – pivo

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:* „Chodské pivo“

4.2 *Popis:* Pro výrobu Chodského piva se používá pouze přírodních surovin: slad, chmel, voda, kvasinky.

Pro chmelení Chodského piva se používá výlučně českých aromatických chmelových odrůd (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) a hořkých odrůd chmele (např. Premiant).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. L 396, 23.12.2006, s. 1.

Tradiční způsob dvoustupňového kvašení mladiny dává Chodskému pivu plnost sladové chuti, jemnou hořkost, silný říz a pěnivost.

	Piva světlá	Piva tmavá	Piva polotmavá
pH	4,0 – 4,9	4,0 – 4,9	4,0 – 4,9
Barva v jednotkách EBC	6,0 – 16,0	40,0 – 84	16 – 40
Obsah ⁽¹⁾ CO ₂ v %	nejméně 0,3	nejméně 0,3	nejméně 0,3
Pěnivost: výška pěny v mm	nejméně 30 – 40	nejméně 30 – 40	nejméně 30 – 40
stabilita pěny v min.	nejméně 2 – 3	nejméně 2 – 3	nejméně 2 – 3

⁽¹⁾ Obsahem se rozumí hmotnostní zlomek.

4.3. Zeměpisná oblast: Geograficky historické Chodsko se nachází na území dnešního Plzeňského kraje, tj. území po celé délce hranice s Bavorskem – od Všerubského průsmyku po Dyleň na území pohorí Českého lesa a Podčeskoleské pahorkatiny. Hranice byly stanoveny podle katastrů obcí uvnitř oblasti.

4.4 Důkaz původu: Pro zajištění věrohodnosti původu, že všechna piva vyskytující se na trhu s označením „Chodské pivo“ byla opravdu vyrobena v popsané zeměpisné oblasti, jsou nastaveny kontrolní mechanismy. Kromě toho na každém výrobku jsou uvedeny povinné údaje o výrobcí včetně adresy.

Na dodržování jak postupů a správnosti jednotlivých metodik kontroly, tak kontroly výsledků jednotlivých metodik dohlíží pracoviště SZPI.

Veškerý nákup surovin se děje pouze na smluvním základě, tzn. že pivovaru je znám zeměpisný původ surovin, rovněž tak technologie a výrobní postupy, které byly při výrobě surovin použity. Jsou vedeny přesné registry dodavatelů surovin i odběratelů hotových výrobků. Rovněž je evidováno užití jednotlivých šarží surovin na výrobu jednotlivých šarží piva.

4.5. Metoda produkce:

Voda:

Výhradní využívání vodních zdrojů s mimořádně nízkou mineralizací (cca 1,6° NST), která je způsobena geologickou situací v dané lokalitě, existencí tzv. Žulového masívu. Tato voda výrazným způsobem ovlivňuje konečnou chuť vyráběného piva. Nízce mineralizovaná voda chemicky nereaguje s ostatními vstupními surovinami a pozitivně ovlivňuje plnost sladové chuti vyráběných piva.

Způsob přípravy sladu

Pro vaření světlých i tmavých piv se používá pivovarského sladu místní výroby, připraveného tradiční technologií klíčení ječmene na humnech a odsoušením na hvozdu. Sladovnický ječmen (*Hordeum vulgare sub. Distichum*) pro sladování pochází z vymezené oblasti totožné s oblastí výroby Chodského piva a je zapsán do Listiny povolených odrůd.

Způsob přípravy mladiny:

Používá se dvourmutový varní způsob: První rmut se spustí do pánve a zvolna se zahřívá na 70-75 °C. Po zcukření se zahřeje do varu a vaří se 20 minut. Povařený rmut se přečerpá do zbytku vystírky. Tím teplota naroste na 65 °C. Po vyrovnání teplot se do pánve spustí druhý rmut. Druhý rmut se zahřívá také na 70-75 °C a nechá se zcukřit. Vaří se 20 min. a čerpá do kádě.

Odrmutuje se při teplotě 75-78 °C.

Specifika hlavního kvašení a ležení:

Hlavní kvašení probíhá při teplotě 6-9 °C. Teplota kvasící mladiny se kontroluje dvakrát denně. K fermentaci se používá hlubokoprovkvašejících kmenů pivovarských kvasinek spodního kvašení (typ W 95 – běžně užívaný typ kvasinek spodního kvašení). Hodnota zdánlivého extraktu se sleduje 4 dny před sudováním denně a po dosažení požadovaných hodnot se mladé pivo po sebrání deky suduje. Mladé pivo se suduje do ležáckých tanků, kde dokvašuje. Při dokvašování se udržuje tlak v ležácké nádobě v rozmezí 0,70 – 0,90 KPa. Teplota při dokvašování 2-6 °C.

Způsob stáčení a balení:

Pivo je stáčeno zásadně bez umělého dosycování plynným CO₂. Veškerý CO₂ obsažený ve vystavovaném pivu vznikne přirozeným syčením v průběhu kvasného procesu.

- 4.6 Souvislost: Tradice výroby piva zde sahá až do 12. století. Dokladem historie a významu této pivovarské oblasti je i dokument českého krále Jana Lucemburského z r. 1341 týkající se vaření piva na Chodsku a skutečnost, že pivo z Chodska bylo v minulosti pro svou oblibu dodáváno do Prahy a do Bavorska přímo ke královskému dvoru. Kraj kolem hranice s Bavorskem je historicky významnou pivovarskou oblastí, ve které bylo ještě do roku 1945 přes 60 činných pivovarů.

Chodské pivo se vyznačuje výraznou zlatavou barvou světlých piv, plností sladové chuti, velmi jemnou hořkostí a silným řízem. Tyto vlastnosti jsou výsledkem dodržování tradičního výrobního postupu výroby piva dvoustupňovým kvašením mladiny, dlouhodobým zráním, výběrem používaných surovin a využíváním bohatství této lokality v podobě zdrojů mimořádně měkké vody bez umělého dosycování CO₂ při stáčení do lahví a sudů.

Vymezené území a jeho specifické prostředí jsou dány zejména vodními zdroji s mimořádně nízkou mineralizací, sladovnickými ječmeny zde pěstovanými a na humnových sladovnách podle popsaného postupu sladovanými. Celý výrobní proces vaření, kvašení a ležení piva probíhá ve vymezené oblasti bez výjimky.

V posledních letech je o Chodském pivu v regionálním i nadregionálním tisku zmiňováno v průměru cca 1 × za dva měsíce a současně v tomto období pivovar obdržel i řadu národních i mezinárodních ocenění svých výrobků.

- 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adresa: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň

Tel.: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Označování: –
-