

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2007/C 184/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»CHODSKÉ PIVO«

EF-Nr. CZ/PGI/005/00363/22.9.2004

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed:*

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

2. *Sammenslutning:*

Navn: Chodovar, spol. s r.o.
Adresse: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Tlf. (420) 374 79 41 81
Fax (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

Der er tale om en undtagelse fra artikel 5, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006, da der kun er én producent i området. Betingelserne i artikel 2 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 ⁽²⁾ er opfyldt.

3. *Produktets art:*

Kategori 2.1 — øl

4. *Varespecifikation:*

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Chodské pivo«

4.2. Beskrivelse: Til fremstilling af »Chodské pivo« anvendes kun naturlige råvarer: malt, humle, vand og gær.

Der anvendes udelukkende tjekkiske aromahumlesorter (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) og bitterhumlesorter (f.eks. Premiant).

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EUT L 396 af 23.12.2006, s. 1.

Den traditionelle dobbelte gæring af ølurten giver »Chodské pivo« en rig maltsmag, en mild bitterhed, kraftig smag og rigt skum.

	Lyst øl	Mørkt øl	Halvmørkt øl
pH-værdi	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Farve i EBC-enheder	6,0-16,0	40,0-84	16-40
CO ₂ -indhold i % ⁽¹⁾	mindst 0,3	mindst 0,3	mindst 0,3
Skum: højde i mm	mindst 30-40	mindst 30-40	mindst 30-40
Skumstabilitet i minutter	mindst 2-3	mindst 2-3	mindst 2-3

⁽¹⁾ I vægtprocent.

- 4.3. Geografisk område: Den historiske region Chodsko ligger i den nuværende Plzeň-region, dvs. området langs grænsen til Bayern — fra Všerubský-passet over Dyleň til bjergene og højdedragene i Böhmerwald. Grænserne er lagt i overensstemmelse med de pågældende kommuners matrikler.
- 4.4. Bevis for oprindelse: Der er indført en kontrolmekanisme til sikring af, at oprindelsen er autentisk, og at alt øl, der markedsføres med betegnelsen »Chodské pivo«, er fremstillet i det beskrevne område. Herudover skal hvert produkt være forsynet med oplysninger om producenten, herunder dennes adresse.

SZPI (landbrugs- og fødevarerkontrollen) kontrollerer, at procedurerne og de enkelte kontrolmetoder er korrekte, og det samme gælder resultaterne af disse metoder.

Alle indkøb af råvarer sker på kontraktbasis, således at bryggeriet har kendskab til råvarernes geografiske oprindelse og til de teknikker og processer, der er anvendt ved fremstillingen af dem. Der føres nøje register over råvareleverandørerne og køberne af færdigvarerne. Det registreres også, hvilke råvarepartier der anvendes til fremstilling af de enkelte færdigvarepartier.

4.5. Produktionsmetode:

Vand:

Der anvendes kun vand med et exceptionelt lavt mineralindhold (hårdhedsgrad ca. 1,6 °dH), som skyldes de *geologiske* forhold i det pågældende område, særlig tilstedeværelsen af et granitmassiv. Dette vand har stor betydning for øllets smag. Som følge af det lave mineralindhold reagerer vandet ikke kemisk med andre tilsatte råvarer og har positiv indflydelse på det færdige produkts fyldige maltsmag.

Maltningsmetode:

Til fremstilling af lyst og mørkt øl anvendes ølmalt, der fremstilles lokalt efter den traditionelle metode, dvs. at byggen spirer i spirekasser og tørres i maltkølle. Maltbyggen (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) stammer fra det afgrænsede område, der er identisk med produktionsområdet for »Chodské pivo«, og er opført i registret over godkendte sorter.

Urtfremstilling:

Til mæskning anvendes en tottrinsproces: Den første mæsk opvarmes langsomt til 70-75 °C i mæskekedlen. Efter forsukring bringes mæsken i kog og koger i 20 minutter.

Den kogte mæsk sættes til resten af mæsken. Temperaturen når derved 65 °C. Når der er nået en stabil temperatur, hældes den anden mæsk i mæskekedlen. Den anden mæsk opvarmes også til 70-75 °C og forsukres herved. Den koges i 20 min. og hældes på kar. Udmæskning finder sted ved 75-78 °C.

Specifikation for primærgæring og lagring:

Den primære gæring finder sted ved 6-9 °C. Temperaturen i den gærende urt kontrolleres to gange dagligt. Til gæringen tilsættes undergærende ølgærstammer (type W 95 — den hyppigst brugte gærtype til undergæring). Det originale ekstrakt kontrolleres dagligt i fire dage, og når de ønskede værdier er opnået, filtreres det unge øl og tappes på fade. Det fyldes på lagertanke, hvor det eftergærer. Ved eftergæringen holdes trykket i lagertanken på 0,70-0,90 KPa. Eftergæringstemperaturen ligger på 2-6 °C.

Aftapning og emballering:

Øllet tappes i princippet uden kunstig tilførsel af kulsyre. Al kulsyre i øllet stammer fra naturlig gasdannelse under gæringsprocessen.

- 4.6 Tilknytning: Bryggeritraditionen går tilbage til det 12. århundrede. Traditionens historie og betydning bevidnes i et dokument om ølbrygning i Chodsko-regionen, udfærdiget i 1341 af den bøhmiske konge Johan af Luxemburg, og også af den kendsgerning, at øl fra Chodsko var så populært, at det blev bragt direkte til hoffet i Prag og Bayern. Området ved den tjekkisk-bayeriske grænse er en historisk betydningsfuld egn for ølfremstilling, hvor der endnu indtil 1945 fandtes over 60 bryggerier.

»Chodské pivo« er kendetegnet ved det lyse øls udpræget gyldne farve, en fyldig maltsmag, en meget mild bitterhed og en kraftig smag. Disse egenskaber er resultatet af den traditionelle fremstillingsmetode med dobbeltgæring af urten, langvarig modning, de valgte råvarer og udnyttelsen af stedets ressourcer, nemlig det usædvanligt bløde vand, samt tapning på flasker og fad uden tilsætning af kulsyre.

Det, der især kendetegner det afgrænsede område med dets specifikke naturgivne forhold, er vandet med dets exceptionelt lave mineralindhold og maltbyggen, som dyrkes og maltes lokalt som beskrevet ovenfor. Hele fremstillingsprocessen med brygning, gæring og lagring finder udelukkende sted i det afgrænsede område.

I de seneste år er »Chodské pivo« i gennemsnit blevet nævnt en gang hver anden måned i bl.a. den regionale presse, og i samme tidsrum har bryggeriet modtaget flere nationale og internationale priser for sine produkter.

4.7 Kontrolinstans:

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni
Adresse: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň
Tlf. (420) 377 43 34 11
Fax (420) 377 45 52 29
E-mail: plzen@szpi.gov.cz

4.8 Mærkning: —
