

**Veröffentlichung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2007/C 184/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„CHODSKÉ PIVO“**

**EG-Nr. CZ/PGI/005/00363/22.9.2004**

**g. U. ( ) g. g. A. ( X )**

Diese Zusammenfassung informiert über die Hauptbestandteile der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Úřad průmyslového vlastnictví  
Anschrift: 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. *Vereinigung:*

Name: Chodovar, spol. s r.o.  
Anschrift: Pivovarská 107  
CZ-348 13 Chodová Planá  
Tel.: (420) 374 79 41 81  
Fax: (420) 374 79 41 83  
E-Mail: chodovar@chodovar.cz  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

Es handelt sich um eine Ausnahme gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates, weil es in dem Gebiet nur einen Hersteller gibt. Die Anforderungen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission <sup>(2)</sup> sind erfüllt.

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 2.1 — Bier

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

4.1 Name: „Chodské pivo“

4.2 Beschreibung: Zur Herstellung von „Chodské pivo“ werden nur die natürlichen Rohstoffe Malz, Hopfen, Wasser und Hefe verwendet.

Es werden ausschließlich tschechische Aromahopfen- (Sorten: Žatecký poloraný červeňák, Sládek) und Bitterhopfensorten (Sorten: z. B. Premiant) verwendet.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

<sup>(2)</sup> ABl. L 396 vom 23.12.2006, S. 1.

Durch das traditionelle Verfahren der zweistufigen Gärung der Bierwürze erhält „Chodské pivo“ den vollen malzigen Geschmack, die leicht bittere Note, die große Süffigkeit und den üppigen Schaum.

	Helles Bier	Dunkelbier	halbdunkles Bier
pH-Wert	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Farbe in EBC-Einheiten	6,0-16,0	40,0-84	16-40
CO <sub>2</sub> -Gehalt in % <sup>(1)</sup>	mindestens 0,3	mindestens 0,3	mindestens 0,3
Schaum: Höhe der Schaumkrone in mm	mindestens 30-40	mindestens 30-40	mindestens 30-40
Schaumstabilität in Minuten	mindestens 2-3	mindestens 2-3	mindestens 2-3

<sup>(1)</sup> als Prozentsatz der Masse.

4.3. Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet des historischen Chodsko liegt in der heutigen Region Pilsen, also in dem Gebiet, das über die gesamte Länge, d. h. vom Všerubský-Pass über Dyleň (Tillenbergl) zur Bergkette im Böhmerwald und den unter dem Böhmerwald gelegenen Hügelland an Bayern grenzt. Die Grenzen wurden entsprechend den Katastern der Gemeinden innerhalb des Gebiets festgelegt.

4.4 Ursprungsnachweis: Um sicherzustellen, dass die Ursprungsangabe wahrheitsgemäß ist und dass alle unter dem Namen „Chodské pivo“ angebotenen Biere tatsächlich im beschriebenen geografischen Gebiet gebraut wurden, wurden Kontrollverfahren festgelegt. Außerdem sind auf jedem Produkt verbindliche Angaben über den Hersteller einschließlich der Anschrift angeführt.

Die Einhaltung der Verfahren und die Vorschriftsmäßigkeit der einzelnen Kontrollmethoden sowie die Kontrolle der Ergebnisse der einzelnen Methoden werden von der SZPI (staatlichen Agrar- und Lebensmittelinspektion) überwacht.

Jeder Kauf von Rohstoffen erfolgt auf vertraglicher Basis, so dass dem Bierbrauer der geografische Ursprung der Rohstoffe ebenso wie die Technologien und Verfahren ihrer Herstellung bekannt sind. Die Rohstofflieferanten und die Abnehmer der Fertigerzeugnisse werden genau aufgezeichnet. Ebenso wird festgehalten, welche Rohstoffchargen in welchen Bierchargen verwendet werden.

4.5. Herstellungsverfahren:

Wasser:

Ausschließliche Verwendung von Wasserquellen mit außergewöhnlich geringem Mineralgehalt (Härtegrad etwa 1,6° dH), der durch die geologischen Gegebenheiten im betreffenden Gebiet wie z. B. das Granitmassiv bedingt ist. Dieses Wasser beeinflusst in außerordentlicher Weise den endgültigen Geschmack des fertigen Biers. Das Wasser reagiert wegen seines niedrigen Mineralgehalts chemisch nicht mit den anderen zugefügten Rohstoffen und beeinflusst den vollen Malzgeschmack des fertigen Bieres positiv.

Mälzverfahren:

Zur Herstellung von Hell- und Dunkelbier wird Biermalz aus örtlicher Herstellung verwendet, das nach traditionellem Verfahren produziert wird, also Keimen der Gerste auf dem Malzboten und Trocknung in der Darre. Die Malzgerste (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) stammt aus dem eingegrenzten Gebiet, das dem Herstellungsgebiet von „Chodské pivo“ entspricht, und ist im Verzeichnis der genehmigten Sorten aufgeführt.

Zubereitung der Bierwürze:

Angewandt wird ein zweistufiges Maischverfahren: Die erste Maische wird in der Sudpfanne langsam auf 70-75 °C erhitzt. Nach der Verzuckerung wird sie zum Sieden gebracht und 20 Minuten gekocht.

Die gekochte Maische wird zur restlichen Maische gegeben, wodurch deren Temperatur auf 65 °C steigt. Nach Erreichung einer gleichmäßigen Temperatur wird die zweite Maische in die Sudpfanne gegeben. Die zweite Maische wird ebenfalls auf 70-75 °C erhitzt, wobei es wiederum zu einer Verzuckerung kommt. Danach wird diese ebenfalls 20 Minuten gekocht und in den Maischebottich gegeben. Das Ausmaischen erfolgt bei 75-78 °C.

**Erstgärung und Lagerung:**

Die Erstgärung erfolgt bei 6-9 °C. Die Temperatur der Würze wird zweimal täglich kontrolliert. Für die Gärung werden untergärende Bierhefestämme (Typ W 95 — die üblicherweise bei der Untergärung verwendeten Hefepilze) eingesetzt. Der Extrakt wird bis zum Abziehen vier Tage lang kontrolliert. Nach Erreichung der gewünschten Werte wird das Jungbier abgeschöpft und abgezogen. Das Jungbier wird in Lagertanks gefüllt, wo es ausgärt. Während der Ausgärung wird der Druck im Lagergefäß bei 0,70-0,90 kp gehalten. Die Temperatur beträgt 2-6 °C.

**Abfüllung und Verpackung:**

Das Bier wird grundsätzlich ohne künstliche CO<sub>2</sub>-Zugabe abgefüllt. Alles CO<sub>2</sub>, das sich im angebotenen Bier befindet, entsteht durch natürliche Gasbildung im Laufe des Gärprozesses.

- 4.6 **Zusammenhang:** Die Bierbrautradition reicht bis in das 12. Jahrhundert zurück. Belegt werden die Geschichte und die Bedeutung dieses Braugebiets auch durch ein Dokument des tschechischen Königs Jan von Luxemburg aus dem Jahr 1341 zum Bierbrauen in Chodsko und durch die Tatsache, dass „Chodské pivo“ in früherer Zeit wegen seiner Beliebtheit nach Prag und an den bayerischen Königshof geliefert wurde. Die Region an der tschechisch-bayerischen Grenze ist eine historisch bedeutende Brauregion, in der noch bis 1945 mehr als 60 Brauereien in Betrieb waren.

„Chodské pivo“ zeichnet sich durch die ausgeprägt goldgelbe Farbe der hellen Biere, einen vollen Malzgeschmack, eine sehr leicht bittere Note und große Süffigkeit aus. Diese Eigenschaften sind das Ergebnis des traditionellen Brauverfahrens mit zweistufiger Gärung der Bierwürze, langer Reifung, Auswahl der verwendeten Rohstoffe und Nutzung der in diesem Gebiet vorhandenen Ressourcen, also des außerordentlich weichen Wassers, und den Verzicht auf künstliche CO<sub>2</sub>-Zugabe bei der Flaschen- und Fassabfüllung.

Kennzeichnend für das eingegrenzte Gebiet mit seinen natürlichen Bedingungen sind insbesondere die Wasserquellen mit ihrem außerordentlich niedrigem Mineralgehalt und die dort angebaute und nach den oben beschriebenen Verfahren gemälzte Gerste. Der gesamte Brauvorgang mit Sieden, Gären und Lagern des Biers erfolgt ausschließlich im eingegrenzten Gebiet.

In den letzten Jahren wurde „Chodské pivo“ in der regionalen und überregionalen Presse im Durchschnitt alle zwei Monate erwähnt; im selben Zeitraum erhielt die Brauerei eine Reihe nationaler und internationaler Auszeichnungen für ihre Produkte.

- 4.7 **Kontrolleinrichtung:**

Name: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Anschrift: 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 **Etikettierung:** —
-