

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 184/11)

Η δημοσίευση αυτή δίνει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«CHODSKÉ PIVO»

Αριθ. ΕΚ: CZ/PGI/005/0363/22.9.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:*

Όνομα: Úřad průmyslového vlastnictví
Διεύθυνση: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč
Τηλέφωνο: (420) 220 38 31 11
Ομοιοτυπία: (420) 221 32 47 18
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: posta@upv.cz

2. *Ομάδα:*

Όνομα: Chodovar, spol. s r.o.
Διεύθυνση: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Τηλέφωνο: (420) 374 79 41 81
Ομοιοτυπία: (420) 374 79 41 83
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: chodovar@chodovar.cz
Μέλη: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

Η παρούσα αίτηση παρεκκλίνει από το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, λόγω του γεγονότος ότι υπάρχει μόνον ένας παραγωγός στην περιοχή. Οι απαιτήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής ⁽²⁾ πληρούνται.

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 2.1 — Μπύρα

4. *Προδιαγραφές*

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. *Ονομασία:* «Chodské pivo»

4.2. *Περιγραφή:* Για της παραγωγή της μπύρας «Chodské pivo» χρησιμοποιούνται μόνον φυσικές πρώτες ύλες: βύνη, λυκίσκος, νερό, μαγιά.

Στην «Chodské pivo» χρησιμοποιούνται μόνο αρωματικές ποικιλίες λυκίσκου προελεύσεως Τσεχίας (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) και πικρές ποικιλίες λυκίσκου (π.χ. Premiant).

⁽¹⁾ EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

⁽²⁾ EEL 396 της 23.12.2006, σ. 1.

Με την παραδοσιακή διαδικασία ζύμωσης του ζυθογλεύκου σε δύο στάδια η «Chodské pivo» αποκτά πλούσια γεύση βύνης, ελάχιστη πικράδα, ισχυρό άρωμα και αφρό.

	Ξανθές μύρες	Μαύρες μύρες	Καστανές μύρες
pH	4,0 — 4,9	4,0 — 4,9	4,0 — 4,9
Χρώμα σε μονάδες EBC	6,0 — 16,0	40,0 — 84	16 — 40
περιεκτικότητα ⁽¹⁾ CO ₂ σε ποσοστό %	τουλάχιστον 0,3	τουλάχιστον 0,3	τουλάχιστον 0,3
Αφρός: ύψος σε mm	τουλάχιστον 30 έως 40	τουλάχιστον 30 έως 40	τουλάχιστον 30 έως 40
Σταθερότητα αφρού σε λεπτά της ώρας	τουλάχιστον 2 έως 3	τουλάχιστον 2 έως 3	τουλάχιστον 2 έως 3

(¹) Η «περιεκτικότητα» νοείται κατά μάζα.

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η ιστορική περιοχή Chodsko ανήκει στη σημερινή περιφέρεια Plzeň δηλαδή στην περιοχή που εκτείνεται καθ' όλο το μήκος των συνόρων με την Βαυαρία — από το πέρασμα Všeubský μέχρι το Dyje στα όρη και τα υψίπεδα του Βοημικού Δρυμού. Τα όρια καθορίστηκαν βάσει των κτηματολογίων των δήμων της περιοχής.
- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Έχουν καθιερωθεί έλεγχοι που εγγυώνται την γνησιότητα της προέλευσης και εξασφαλίζουν ότι όλες οι μύρες που διατίθενται στην αγορά με την ονομασία «Chodské pivo» έχουν πράγματι παραχθεί στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Επιπλέον, σε κάθε προϊόν αναγράφονται τα υποχρεωτικά στοιχεία για τον παραγωγό, συμπεριλαμβανομένης και της διεύθυνσης.

Το τοπικό γραφείο της SZPI (Τεχνική Επιθεώρηση Γεωργίας και Τροφίμων) παρακολουθεί τις διαδικασίες και την καταλληλότητα των μεθόδων ειδικών ελέγχων καθώς και τους ελέγχους των αποτελεσμάτων των ιδιαίτερων μεθόδων προκειμένου να εξασφαλιστεί η συμμόρφωσή τους με τις απαιτήσεις.

Όλες οι αγορές πρώτων υλών πραγματοποιούνται μόνον βάσει συμβάσεων, έτσι ώστε η ζυθοποιία να γνωρίζει την γεωγραφική τους προέλευση, καθώς και την τεχνολογία και τις διεργασίες που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή των πρώτων υλών. Τηρούνται επακριβή αρχεία των προμηθευτών πρώτων υλών και των αγοραστών των τελικών προϊόντων. Καταγράφεται επίσης η χρήση κάθε χωριστής παρτίδας πρώτης ύλης στην παραγωγή κάθε παρτίδας μύρας.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Νερό:

Οι μόνες πηγές νερού που χρησιμοποιούνται περιέχουν εξαιρετικά χαμηλή ποσότητα αλάτων — περίπου 1,6° βαθμών σκληρότητας — λόγω της γεωλογίας της περιοχής και ιδίως της παρουσίας γρανιτικής μάζας. Το νερό επηρεάζει ιδιαίτερα την τελική γεύση της παραγόμενης μύρας. Το νερό, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς του σε άλατα, δεν αντιδρά χημικά με τις άλλες πρώτες ύλες και επιδρά θετικά στην πλούσια γεύση βύνης της παραγόμενης μύρας.

Μέθοδος βυνοποίησης:

Για την παραγωγή ξανθής και σκούρας μύρας χρησιμοποιείται τοπικά παραγόμενη βύνη, η οποία παρασκευάζεται με παραδοσιακή μέθοδο βλάστησης κριθαριού σε επιφάνειες βυνοποίησης και ξήρανση σε κλιβάνους. Το κριθάρι ζυθοποιίας (*Hordeum vulgare sub. Distichum*) προέρχεται από καθορισμένη περιοχή ταυτόσημη με την περιοχή παραγωγής της «Chodské pivo» και περιλαμβάνεται στο μητρώο των επιτρεπόμενων ποικιλιών.

Προετοιμασία του ζυθογλεύκου:

Χρησιμοποιείται διεργασία διπλής πολτοποίησης: το προϊόν της πρώτης πολτοποίησης τοποθετείται στο καζάνι και θερμαίνεται προοδευτικά μέχρι τους 70-75 °C. Μετά τη σακχαροποίηση, θερμαίνεται μέχρι τη θερμοκρασία βρασμού και βράζει επί 20 λεπτά.

Ο βρασμένος πολτός προστίθεται στον υπόλοιπο πολτό. Στη συνέχεια θερμαίνεται σε θερμοκρασία 65 °C. Μετά τη σταθεροποίηση της θερμοκρασίας προστίθεται στο καζάνι ο δεύτερος πολτός. Ο δεύτερος πολτός θερμαίνεται επίσης μέχρι τη θερμοκρασία των 70-75 °C και αφήνεται να υποστεί σακχαροποίηση. Βράζει επί 20 λεπτά και μεταφέρεται στον κάδο ανάμειξης. Στη συνέχεια υφίσταται ανάδευση στους 75-78 °C.

Προδιαγραφή για πρωτογενή ζύμωση και ωρίμανση:

Η πρωτογενής ζύμωση πραγματοποιείται σε θερμοκρασία 6-9 °C. Η θερμοκρασία του ζυθογλεύκου που υφίσταται ζύμωση ελέγχεται δύο φορές ημερησίως. Χρησιμοποιούνται ζυθοζύμες χαμηλής ζύμωσης σε χαμηλές θερμοκρασίες (W 95 — η κοινώς χρησιμοποιούμενη ζυθοζύμη χαμηλής ζύμωσης). Το φαινόμενο εκχύλισμα παρακολουθείται επί 4 ημέρες πριν από τη μεταφορά του ζυθογλεύκου στα βαρέλια και μετά την επίτευξη των προβλεπόμενων τιμών η νέα μπίρα αποκορυφώνεται και μεταφέρεται στα βαρέλια. Η νέα μπίρα μεταγγίζεται σε δεξαμενές ωρίμανσης στις οποίες ολοκληρώνεται η ζύμωσή της. Κατά τη δεύτερη ζύμωση η πίεση στη δεξαμενή ωρίμανσης διατηρείται στα 0,70-0,90 ΚΡα. Η θερμοκρασία διατηρείται στους 2-6 °C.

Μέθοδος εμφιάλωσης και συσκευασίας:

Η μπίρα εμφιάλωνεται χωρίς τεχνητή προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα. Όλο το διοξείδιο του άνθρακα στην μπίρα παράγεται φυσικά από τη διαδικασία της ζύμωσης.

- 4.6. Δεσμός: Η παράδοση στη ζυθοποιία χρονολογείται από τον 12ο αιώνα. Η ιστορία και η σημασία της μπίρας αποδεικνύονται τόσο από ένα έγγραφο του έτους 1341 που υπογράφει ο Ιωάννης του Λουξεμβούργου, Βασιλιάς της Βοημίας, σχετικά με την ζυθοποιία στην περιοχή του Chodsko καθώς και από το γεγονός ότι η «Chodské pivo» διατίθεται στην Πράγα και τη Βαυαρία προς κατανάλωση στη βασιλική αυλή. Η περιοχή αυτή στα σύνορα με τη Βοημία φημίζεται στη ιστορία για τη ζυθοποιία· το 1945 λειτουργούσαν εκεί πάνω από 60 ζυθοποιίες.

Η «Chodské pivo» ξεχωρίζει για το έντονο ξανθό χρώμα της ξανθιάς μπίρας, την πλούσια γεύση βύνης, την ελαφρά πικράδα και το ισχυρό άρωμα. Οι ιδιότητες αυτές οφείλονται στην παραδοσιακή διαδικασία ζυθοποίησης που περιλαμβάνει ζύμωση του ζυθογλεύκου σε δύο στάδια, μακρά περίοδο ωρίμανσης, την επιλογή των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών, την αξιοποίηση των φυσικών πόρων της περιοχής υπό τη μορφή εξαιρετικά μαλακού ύδατος και την συσκευασία σε φιάλες και δοχεία χωρίς τεχνητή προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα.

Η οριοθετημένη περιοχή και το συγκεκριμένο περιβάλλον της διακρίνονται ιδιαίτερα για τους συναφείς υδάτινους πόρους εξαιρετικά χαμηλής περιεκτικότητας σε άλατα και για τα κριθάρια ζυθοποιίας που καλλιεργούνται και βυνοποιούνται τοπικά σύμφωνα με τις διεργασίες που περιγράφονται παραπάνω. Ολόκληρη η διαδικασία ζυθοποίησης, ζύμωσης και ωρίμανσης πραγματοποιείται στην οριοθετημένη περιοχή.

Τα τελευταία χρόνια η «Chodské pivo» αναφέρεται στον περιφερειακό και εθνικό τύπο κατά μέσον όρο μια φορά περίπου κάθε δύο μήνες και κατά την ίδια περίοδο, η ζυθοποιία έχει λάβει πολλά εθνικά και διεθνή βραβεία για τα προϊόντα της.

- 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni
 Διεύθυνση: Jiráskovo nám. 8
 CZ-308 58 Plzeň
 Τηλέφωνο: (420) 377 43 34 11
 Ομοιοτυπία: (420) 377 45 52 29
 Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Επισήμανση: —