

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 184/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«CHODSKÉ PIVO»

N° CE: CZ/PGI/005/00363/22.9.2004

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Úřad průmyslového vlastnictví
Dirección: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč
Teléfono: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 221 32 47 18
Correo electrónico: posta@upv.cz

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Chodovar, spol. s r.o.
Dirección: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Teléfono: (420) 374 79 41 81
Fax: (420) 374 79 41 83
Correo electrónico: chodovar@chodovar.cz
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

Se trata en este caso de una excepción a lo dispuesto en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006, dado que existe únicamente un productor en la región. Se cumplen las condiciones del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 1898/2006 de la Comisión ⁽²⁾.

3. *Tipo de producto:*

Clase 2.1 — Cerveza

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

[Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1 Nombre del producto: «Chodské pivo»

4.2 Descripción: La «Chodské pivo» se elabora exclusivamente a base de materias primas naturales: malta, lúpulo, agua y levadura.

Para la lupulización de la «Chodské pivo» se utilizan únicamente variedades checas de lúpulo aromático (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) y de lúpulo amargo (por ejemplo, Premiant).

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 396 de 23.12.2006, p. 1.

La fermentación tradicional en dos etapas del mosto de cerveza confiere a la «Chodské pivo» un pronunciado sabor a malta con una nota amarga, una clara astringencia y espumidad.

	Cervezas rubias	Cervezas oscuras	Cervezas ámbar
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Color en unidades EBC	6,0-16,0	40,0-84	16-40
Contenido ⁽¹⁾ de CO ₂ en %	0,3 como mínimo	0,3 como mínimo	0,3 como mínimo
Espumidad: altura en mm	entre 30 y 40 como mínimo	entre 30 y 40 como mínimo	entre 30 y 40 como mínimo
Estabilidad de la espuma en minutos	entre 2 y 3 como mínimo	entre 2 y 3 como mínimo	entre 2 y 3 como mínimo

⁽¹⁾ Por contenido se entiende la fracción de masa.

4.3. Zona geográfica: La región histórica de Chodsko se sitúa en el territorio actual de la región administrativa de Plzeň (Pilsen), es decir, a lo largo de la frontera entre la República Checa y Baviera, desde el desfiladero de Všerubsky hasta el Dyleň en las tierras montañosas de los Bosques de Bohemia y las tierras altas de las estribaciones del Macizo de Bohemia. Las fronteras se han delimitado con arreglo a los catastros de los municipios de la zona.

4.4 Prueba del origen: Se ha establecido un sistema de control para garantizar la autenticidad del origen y asegurar que todas las cervezas que se comercializan bajo la denominación «Chodské pivo» han sido realmente producidas en la zona geográfica descrita. Además, en cada envase figuran los datos obligatorios sobre el productor, incluida su dirección.

La delegación local de la *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Inspección agrícola y alimentaria estatal) vela tanto por el cumplimiento de los procedimientos y de los distintos métodos de control, como por la comprobación de esos resultados a fin de asegurar su conformidad con las normas.

La compra de todas las materias primas se efectúa exclusivamente sobre la base de contratos, de forma que la cervecera conoce el origen geográfico de esas materias, así como la tecnología y los procesos industriales empleados para su producción. Además, los fabricantes mantienen registros de los proveedores de la materia prima y de los compradores de los productos acabados; también está documentada la utilización de cada lote de materias primas empleado para la elaboración de cada partida de cerveza.

4.5. Método de producción:

Agua:

Las únicas fuentes de agua utilizadas presentan un contenido de minerales excepcionalmente bajo (una dureza general de unos 1,6° dGH), que se deriva de las características geológicas de la zona y, especialmente, de la presencia de un macizo de granito. Esta agua determina en gran medida el sabor final de la cerveza producida. El agua débilmente mineralizada no reacciona químicamente con las demás materias primas e influye de manera positiva en el intenso sabor a malta de las cervezas producidas.

Método de malteado:

Para la elaboración de las cervezas rubias y oscuras se utiliza malta de producción local, preparada con arreglo al método tradicional de germinación de la cebada en suelos de malteado y posterior secado en tostaderos. La cebada cervecera (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) para malteado procede de una zona delimitada que coincide exactamente con la zona de producción de la «Chodské pivo» y figura en el registro de variedades autorizadas.

Preparación del mosto:

Se emplea el procedimiento llamado «de doble masa» o mixto: la primera mezcla de malta molida se coloca en una cuba de cobre en la que se calienta gradualmente hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 70° y 75 °C. Tras la sacarificación, se lleva a ebullición y se deja hervir durante 20 minutos. Esta masa hervida se añade a la masa restante, lo que baja la temperatura a 65 °C. Una vez estabilizada la temperatura, la segunda mezcla se coloca en la cuba de cobre, donde se calienta hasta una temperatura comprendida entre 70° y 75 °C y se sacarifica. Se hierva durante 20 minutos y se transfiere a la cuba de maceración.

Se macera a una temperatura comprendida entre 75° y 78 °C.

Fermentación primaria y almacenamiento (lagering):

La fermentación primaria se efectúa a una temperatura ambiente comprendida entre 6° y 9 °C. La temperatura del mosto en fase de fermentación se comprueba dos veces al día. Para la fermentación se emplean cepas de levadura cervecera de fermentación baja (el tipo W 95 es el que se utiliza más comúnmente). El extracto aparente se controla diariamente durante cuatro días antes de su puesta en barril, y, una vez alcanzados los parámetros requeridos, la «cerveza joven» se filtra y embarrila. Esta cerveza joven se coloca en tanques de almacenamiento donde termina su fermentación. Durante la segunda fermentación, se mantiene en los tanques una presión comprendida entre 0,70 y 0,90 Kpa, y una temperatura comprendida entre 2 °C y 6 °C.

Método de embotellado y envasado:

La cerveza se embotella sin adición artificial de CO₂. Todo el CO₂ contenido en la cerveza es resultado natural del proceso de fermentación.

- 4.6 Vínculo: La tradición cervecera se remonta al siglo XII. Su historia e importancia se plasman tanto en el documento de 1341 de Juan de Luxemburgo, Rey de Bohemia, referente a la elaboración de cerveza en la región de Chodsko, como en el hecho de que la «Chodské pivo» solía suministrarse para el consumo de la corte real en Praga y Baviera. Esta región fronteriza con Baviera goza de renombre histórico por su sector cervecero; en 1945, había todavía más de 60 cerveceras en funcionamiento.

La «Chodské pivo» se distingue por su pronunciado color dorado, su fuerte sabor a malta, su ligero amargor y su astringencia. Estas propiedades son el resultado de un proceso de elaboración tradicional consistente en la fermentación del mosto en dos etapas, una larga maduración, una cuidadosa selección de las materias primas empleadas y un buen aprovechamiento de los recursos naturales locales (agua excepcionalmente blanda) y un envasado en botellas y barriles sin adición artificial de CO₂.

La zona designada y su entorno natural se distinguen por la presencia de fuentes de agua con una mineralización excepcionalmente baja y por las cebadas cerveceras que se cultivan y maltean localmente con arreglo a los procedimientos antes descritos. Todo el proceso de maceración, fermentación y almacenamiento de la cerveza se lleva a cabo en dicha zona.

En los últimos años, la «Chodské pivo» se ha mencionado en la prensa regional y suprarregional una media de una vez cada dos meses. Ha recibido, además, numerosos galardones nacionales e internacionales.

- 4.7 Estructura de control:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni
Dirección: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň
Teléfono: (420) 377 43 34 11
Fax: (420) 377 45 52 29
Correo electrónico: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Etiquetado: —
-