

Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2007/C 184/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006

„CHODSKÉ PIVO”

EÜ NR: CZ/PGI/005/0363/22.9.2004

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi pädev asutus:*

Nimi: Úřad průmyslového vlastnictví
Aadress: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč
Tel: (420) 220 38 31 11
Faks: (420) 221 32 47 18
E-post: posta@upv.cz

2. *Rühm:*

Nimi: Chodovar, spol. s r.o.
Aadress: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Tel: (420) 374 79 41 81
Faks: (420) 374 79 41 83
E-post: chodovar@chodovar.cz
Kooseis: tootjad/töötledajad (X) muud ()

Kuna selles piirkonnas on ainult üks tootja, siis rakendatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõikes 1 sätestatud erandit. Komisjoni määruse (EMÜ) nr 1898/2006 ⁽²⁾ artiklis 2 sätestatud nõuded on täidetud.

3. *Toote liik:*

Rühm 2.1 — Õlu

4. *Tehnospetsifikaat:*

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: „Chodské pivo”

4.2. Kirjeldus: Õlut „Chodské pivo” valmistatakse ainult naturaalsest toorainetest: linnastest, humalatest, veest ja pärmist.

Õlles „Chodské pivo” kasutatakse ainult Tšehhi lõhnahumala (Žatecký poloraný červeňák, 'Sládek') ja mõru maitset andva humala (näit 'Premiant') sorte.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

⁽²⁾ ELT L 396, 23.12.2006, lk 1.

Virde traditsiooniline kaheetapiline kääritamine annab õllele „Chodské pivo” rikkaliku linnaselisuse, kergelt mõrkja maitse, tugeva lõhna ja vahu.

	Hele õlu	Tume õlu	Merevaigukarva õlu
pH	4.0-4.9	4.0-4.9	4.0-4.9
Värvus EBC ühikutes	6.0-16.0	40.0-84	16-40
CO ₂ sisaldus (%) ⁽¹⁾	vähemalt 0,3	vähemalt 0,3	vähemalt 0,3
Vahu kõrgus (mm)	vähemalt 30–40	vähemalt 30–40	vähemalt 30–40
Vahu püsimine (minutites)	vähemalt 2–3	vähemalt 2–3	vähemalt 2–3

⁽¹⁾ „Sisalduse” puhul viidatakse massiosale.

- 4.3. Geograafiline piirkond: Ajalooline Chodsko piirkond asub praeguse Plzeňi maakonna territooriumil, kulgedes piki piiri Baierimaaga alates Všerubský kurust kuni Dyleň'ini Böömi metsa mägiadel ja Böömi massiivi äärsete platoodeni. Need piirid määrati kindlaks vastavalt piirkondlike omavalitsuste maaregistrile.
- 4.4. Päritolutõend: Kontrollimistega tagatakse toote vastavus alapärale ning see, et kõik õlled, mis tuuakse turule tähisega „Chodské pivo”, on tegelikult toodetud kirjeldatud geograafilises piirkonnas. Lisaks on igal tootel märgitud kohustuslik teave tootja kohta, sh aadress.

Tšehhi põllumajandus- ja toiduinspektsiooni (SZPI) allasutus teostab järelevalvet nii tootmisprotseduuride kui ka üksikute kontrollimeetodite vastavuse üle ning kontrollib nõuetele vastavuse tagamist.

Tooraine ostmine toimub üksnes lepingute alusel, seega teab õlletehas tooraine geograafilist päritolu ning tooraine töötlemisel kasutatud tehnoloogiaid ja protsesse. Registrit peetakse ka toormaterjali tarnijate ja lõpptoote ostjate kohta. Samuti registreeritakse eri õllepartiide valmistamiseks kasutatavad toormaterjali eripartiid.

4.5. Tootmismismeetod:

Vesi

Tänu piirkonna geoloogilisele iseärasusele ja eriti suurele graniitmassiivile on kasutatav allikavesi erakordselt madala mineraalidesisaldusega — vee kareduse näitaja on umbes 1,6 dH. Selline vesi mõjutab märkimisväärselt ka valmistatud õlle lõplikku maitset. Madala mineraalidesisaldusega vees ei teki keemilisi reaktsioone muude toorainete vahel ja see avaldab head mõju õlle rikkalikule linnaselisusele.

Linnastamismeetod

Heleda ja tumeda õlle pruulimiseks kasutatakse kohalikke linnaseid, mida valmistatakse ette traditsioonilisel viisil, kus linnaseid idandatakse linnasekastides ja kuivatatakse kuivatusahjudes. Õlleodraks (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) kasutatakse kindlaksmääratud ja „Chodské pivo” tootmispiirkonnale vastavast piirkonnast pärit otra, mis on kantud heakskiidetud sortide registrisse.

Virde ettevalmistamine

Kasutatakse kahekeedu meetodit: esimene meski pannakse vasest meskikatlasse ja kuumutatakse järkjärgult temperatuurini 70–75 °C. Pärast linnastes oleva tärglise muutumist linnasesuhkruks kuumutatakse segu keemistemperatuurini ja keedetakse 20 minutit.

Keedetud meskiosa lisatakse ülejäänud meskile. Segu temperatuuri tõstetakse kuni 65 °C. Pärast temperatuuri stabiliseerumist pannakse teine meskiosa vasest meskikatlasse. Teist meskiosa kuumutatakse samuti temperatuurini 70–75 °C, kuni linnasesuhkru moodustumiseni. Segu keedetakse 20 minutit ja kallatakse meskikatlasse. Seejärel toimub kuumutamine temperatuuril 75–78 °C.

Esmane kääritamine ja laagerdamine

Esmane kääritamine toimub temperatuuril 6–9 °C. Kääritatava virde temperatuuri kontrollitakse kaks korda päevas. Külmkääritamisel kasutatakse põhja sadestuva õllepäarmi (üldkasutatava õllepäarmi liik W 95) tüvesid. Enne laagerduma panemist jälgitakse kääritust igapäevaselt neli päeva ja pärast nõutavate omaduste saavutamist filtreeritakse õlu laagerdumise nõudesse. Roheline õlu jäetakse laagerdumise nõudesse lõplikult laagerduma. Selle teise käärimisprotsessi ajal peab rõhk laagerdumise nõudes olema 0,70–0,90 KPa. Temperatuur on 2–6 °C.

Villimis- ja pakendamismeetod

Õlu villitakse ilma süsihappegaasi kunstliku lisamiseta. Kogu õlles sisalduv süsihappegaas on saadud loomuliku käärimisprotsessi tulemusel.

- 4.6. Seos piirkonnaga: Õllepruulimise tavad ulatuvad 12. sajandisse. Selle ajalugu ja tähendus on välja toodud 1341 aastast pärineval Böömimaa kuninga Jean de Luxembourg'i dokumendis Chodsko piirkonna õllepruulimise kohta ning seda näitab asjaolu, et õllega Chodské pivo varustati Praha ja Baieri õukondi. Baieri piiri ääres asuv piirkond on ajalooliselt õlle pruulimisega kuulsaks saanud, 1645. aastal oli seal veel üle 60 tegutseva pruulikoja.

„Chodské pivo” teeb eriliseks heledale õllele omane rõhutatult kuldne värvus, rikkalik linnaselisus, kergelt mõrkjas maitse ja tugev lõhn. Nimetatud omadused saavutatakse virde traditsioonilise kaheosalise kääritamisprotsessiga, pika valmistusajaga, kasutatavate toorainete valikuga, kohalike loodusvarade, eelkõige erakordselt pehme vee kasutamise ja ilma täiendava süsihappegaasi lisamiseta pudelitesse ja vaadidesse villimisel.

Kindlaksmääratud piirkonnale ja erilisele keskkonnale on iseloomulikud eelkõige erakordselt madala mineraalidesisaldusega veeallikad ja õlleoder, mis on piirkonnas eespool kirjeldatud viisil kasvatatud ja idandatud. Kogu pruulimine, kääritamine ja laagerdamine toimub määratletud piirkonnas.

Viimastel aastatel on õlut „Chodské pivo” nimetatud piirkondlikuks ja üleriigilises ajakirjanduses keskmiselt vähemalt kord kahe kuu jooksul ja sama ajavahemiku jooksul on õlletööstus saanud oma toodete eest mitmeid riiklikke ja rahvusvahelisi auhindu.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni
Aadress: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň
Tel: (420) 377 43 34 11
Faks: (420) 377 45 52 29
E-post: plzen@szpi.gov.cz

4.8. Märgistus: —
