

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 184/11)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CHODSKÉ PIVO»

N° CE: CZ/PGI/005/00363/22.9.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

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

2. *Groupement:*

Nom: Chodovar, spol. s r.o.
Adresse: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Tél. (420) 374 79 41 81
Fax: (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

Il s'agit de l'exception prévue à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 510/2006, car l'aire géographique ne compte qu'un seul producteur. Les exigences énoncées à l'article 2 du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission ⁽²⁾ sont remplies.

3. *Type de produit:*

Classe 2.1: bière

4. *Cahier des charges:*

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Chodské pivo»

4.2. Description: La «Chodské pivo» est fabriquée exclusivement à partir de matière premières naturelles: malt, houblon, eau et levure.

Le houblonnage de la «Chodské pivo» ne s'effectue qu'au moyen de variétés tchèques de houblon aromatique (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) et de houblon amer (par exemple, Premiant).

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JOL 396 du 23.12.2006, p. 1.

La fermentation traditionnelle en deux étapes du moût de bière confère à la «Chodské pivo» un goût de malt prononcé, une légère amertume, une astringence bien présente et une bonne tenue de mousse.

	Bières blondes	Bières brunes	Bières ambrées
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Couleur en unités EBC	6,0-16,0	40,0-84	16-40
Teneur ⁽¹⁾ en CO ² (%)	0,3 au minimum	0,3 au minimum	0,3 au minimum
Mousse: hauteur de la mousse en mm	entre 30 et 40 au minimum	entre 30 et 40 au minimum	entre 30 et 40 au minimum
Stabilité de la mousse en minutes	entre 2 et 3 au minimum	entre 2 et 3 au minimum	entre 2 et 3 au minimum

(¹) Par teneur on entend la fraction de masse.

- 4.3. Aire géographique: La région historique de Chodsko se situe sur le territoire actuel de la région (kraj) de Plzeň, c'est-à-dire tout le long de la frontière entre la République tchèque et la Bavière, du défilé de Všerubský jusqu'au Dyleň dans les zones montagneuses de la forêt de Bohême et les hautes terres situées à la retombée du massif de Bohême. Les frontières ont été définies suivant les cadastres des communes de la zone considérée.
- 4.4. Preuve de l'origine: Un système de contrôle a été établi pour assurer l'authenticité de l'origine et garantir que toutes les bières commercialisées sous l'appellation «Chodské pivo» sont bel et bien produites dans la zone géographique définie. En outre, chaque contenant porte les données obligatoires relatives au fabricant, et notamment son adresse.

Le service compétent au niveau local de la *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (l'inspection nationale de l'agriculture et de l'alimentation) veille au respect des procédures et des différentes méthodes de contrôle, ainsi qu'au contrôle des résultats de ces méthodes pour s'assurer de leur conformité.

Tous les achats de matières premières s'effectuent exclusivement sur la base d'un contrat, de telle sorte que la brasserie en connaît l'origine géographique, ainsi que les techniques et processus employés pour leur production. Les fabricants tiennent un registre détaillé des fournisseurs de matières premières et des acheteurs des produits finis. L'utilisation des différents lots de matières premières dans la production des différents lots de bière est également consignée.

4.5. Méthode d'obtention:

Eau

Les seules sources d'eau utilisées présentent une teneur en minéraux exceptionnellement basse (dureté exprimée en dGH: environ 1,6°), qui découle des caractéristiques géologiques de la zone, et notamment de la présence d'un massif granitique. Cette eau détermine en grande partie le goût définitif de la bière produite. L'eau faiblement minéralisée ne réagit pas chimiquement avec les autres matières premières et a une influence positive sur le goût malté des bières produites.

Méthode de maltage

Les bières blondes et brunes sont élaborées à partir de malt produit localement, préparé selon la méthode traditionnelle de germination de l'orge sur le sol des germoirs et de séchage dans des tourailles. L'orge de brasserie (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) destiné au maltage provient d'une zone définie correspondant parfaitement à la zone de production de la «Chodské pivo» et figurant dans le registre des variétés autorisées.

Méthode de préparation du moût

La méthode utilisée est celle du brassage double: La première maische est placée dans une cuve de cuivre et progressivement chauffée jusqu'à ce qu'elle atteigne entre 70 et 75° C. Après saccharification, elle est portée à ébullition et maintenue à cette température pendant 20 minutes.

La bouillie ainsi obtenue est ajoutée à la maische restante, ce qui a pour effet de porter la température à 65° C. Une fois la température stabilisée, la seconde maische est versée dans la cuve. Elle est également chauffée à 70-75° C et saccharifiée. Elle est maintenue à ébullition pendant 20 minutes, puis transvasée dans la cuve-matière. Elle y est brassée à une température comprise entre 75 et 78° C.

Fermentation primaire et secondaire (garde):

La fermentation primaire s'effectue à une température comprise entre 6 et 9° C. La température du moût en fermentation est contrôlée deux fois par jour. On utilise pour la fermentation des souches de levure à fermentation basse (le type W 95 est le plus courant). L'extrait apparent est contrôlé quotidiennement pendant quatre jours avant la mise en fût; une fois atteintes les valeurs fixées, la «bière verte» est filtrée et mise en fût. Cette bière encore jeune est transvasée dans des cuves de garde, où elle achève sa fermentation. Durant cette deuxième fermentation, la pression dans les cuves est maintenue à 0,70-0,90 Kpa et la température entre 2 et 6° C.

Méthode d'embouteillage et de conditionnement:

La bière est mise en bouteille sans addition de CO₂. Le CO₂ présent dans la bière est le résultat naturel du processus de fermentation.

- 4.6. Lien: La tradition brassicole remonte au XII^e siècle. Son histoire et l'importance qu'elle revêt sont corroborées à la fois par un document de Jean de Luxembourg, roi de Bohême, daté de 1341 et relatif à la fabrication de la bière dans la région de Chodsko et par le fait que la cour royale se faisait livrer de la «Chodské pivo» à Prague et en Bavière pour sa consommation. Cette région, qui longe la frontière avec la Bavière, est réputée pour ce qui est du domaine de la bière; en 1945, il restait encore plus de 60 brasseries en activité.

La «Chodské pivo» se distingue par sa couleur dorée prononcée, par son goût de malt très marqué, par sa légère amertume et par son astringence. Ces propriétés sont le résultat d'un processus traditionnel comportant deux phases de fermentation du moût, une très longue maturation, la sélection des matières premières employées, l'exploitation des ressources naturelles locales (une eau exceptionnellement douce) et une mise en bouteille et en fût sans addition de dioxyde de carbone.

La zone désignée et son environnement particulier se distinguent notamment par la présence de sources d'eau ayant une teneur en minéraux exceptionnellement faible et par l'orge de brasserie cultivé et converti en malt sur place, selon les procédures décrites précédemment. Le processus de brassage, de fermentation et de garde se déroule intégralement dans la zone désignée.

Ces dernières années, la «Chodské pivo» a été mentionnée dans la presse régionale et suprarégionale en moyenne une fois tous les deux mois et, durant la même période, de nombreux prix nationaux et internationaux ont été décernés à la brasserie pour ses produits.

- 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adresse: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň

Tél. (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Étiquetage: —
-