

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 184/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CHODSKÉ PIVO”

EK-szám: CZ/PGI/005/00363/2004.9.22

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: 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. *Csoportosulás:*

Név: Chodovar, spol. s r.o.
Cím: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Tel.: (420) 374 79 41 81
Fax: (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (1) bekezdése alapján kivételről van szó, mivel e területen egyetlen gyártó van jelen. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ 2. cikke szerinti követelmények teljesültek.

3. *A termék típusa:*

2.1. csoport – sör

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Chodské pivo”*

4.2. *Leírás: A „Chodské pivo” sör gyártásához csak természetes nyersanyag kerül felhasználásra: maláta, komló, víz, élesztőgomba.*

A „Chodské pivo” sör gyártásához kizárólag cseh aromás komlófajták (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) és a komló keserű fajtái (pl. Premiant) kerülnek felhasználásra.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽²⁾ HLL 396., 2006.12.23., 1. o.

Az alapanyag kétlépcsős erjesztésének hagyományos módja a „Chodské pivo” esetében telt malátaízt, finom kesernyés ízt, erőteljes szomjoltó hatást és jó habzóképeséget kölcsönöz a sörnek.

| | Világos sörök | Barna sörök | Félbarna sörök |
|---|---------------|-------------|----------------|
| pH | 4,0–4,9 | 4,0–4,9 | 4,0–4,9 |
| Szín EBC egységekben | 6,0–16,0 | 40,0–84 | 16–40 |
| Tartalom ⁽¹⁾ CO ₂ %-ban | min. 0,3 | min. 0,3 | min. 0,3 |
| Habzóképeség: a hab magassága mm-ben | min. 30–40 | min. 30–40 | min. 30–40 |
| Hab stabilitása percben | min. 2–3 | min. 2–3 | min. 2–3 |

⁽¹⁾ Tartalom alatt a tömeg töredékét értjük.

- 4.3. Földrajzi terület: A történelmi Chodsko földrajzilag a mai pilzeni körzet területén helyezkedik el, azaz a Bajorországgal közös határ teljes hosszában terül el – a Všerubský szorostól Dyleň-ig a Český les hegység és a Podčeskolešké pahorkatiny (domság) területén. A határok a területen belüli községek katasztere szerint kerültek megállapításra.
- 4.4. A származás igazolása: A származás hitelességének bizonyítására, miszerint a piacon megjelenő összes „Chodské pivo” megjelölésű sör ténylegesen az ismertett földrajzi területen lett előállítva, ellenőrző mechanizmusok kerültek beépítésre. Ezen kívül minden terméken feltüntetésre kerültek a gyártó kötelező adatai, beleértve a címét is.

Az eljárások és az egyes ellenőrzési módszerek helyességét, valamint magának az egyes módszerek ellenőrzésének betartását a SZPI (Cseh Állami Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Felügyelet) felügyeli.

A nyersanyagok mindennemű beszerzése kizárólag szerződéses alapon történik, így a sörgyár számára ismert az alapanyagok földrajzi származása, csakúgy mint a nyersanyagok gyártása folyamán alkalmazott technológia és gyártási eljárások. A nyersanyag beszállítókról és a késztermékek felvásárlóiról szigorú nyilvántartások készülnek. Szintén nyilvántartásra kerül az egyes sörtételek gyártásához szükséges nyersanyag-tételek felhasználása.

4.5. Az előállítás módja:

Víz:

Rendkívül alacsony ásványi anyag tartalmú (kb. 1,6° NST) vízforrások kizárólagos felhasználása, amely az adott terület geológiai helyzetéből ered, amely a Žulový masívban található. Ez a víz erőteljesen befolyásolja az előállított sör végső ízét. Az alacsony ásványi anyag tartalmú víz vegyileg nem lép reakcióba a többi belépő nyersanyaggal és pozitívan befolyásolja az előállított sörfajták malátaízének kiteljesedését.

A malátakészítés módja:

A világos és barna sörök gyártására helyi termelésből származó sörgyári maláta kerül felhasználásra, amely hagyományos módszerrel és technológiával kerül feldolgozásra, az árpa pajtában való csíráztatásával és az aszalóban történő szárításával. A sörgyártásban felhasznált malátaárpa (*Hordeum vulgare sub. Distichum*) származási területe megegyezik a „Chodské pivo” gyártási területével és bejegyzésre került az Engedélyezett fajták jegyzékébe.

A sörcefre előállításának módja:

Kétszeres főzési módszer kerül alkalmazásra: Az első cefrét felfogják egy üstben és szabadon melegítik 70–75 °C-ra. A cukrosodást követően forrásig hevítik, majd 20 percig főzik.

A megfőtt cefrét átféjtik a maradék cefrébe. Ezzel a hőmérséklet kb. 65 °C-ra emelkedik. A hőmérséklet-kiegyenlítődés után az edényben felfogják a második cefrét. A második cefrét szintén 70–75 °C-ra hevítik fel és hagyják cukrosodni. 20 percig fő, majd átféjtik egy kádba. A cefre fejtése 75–78 °C-on történik.

A fő erjesztés és pihentetés specifikációja:

A fő erjesztési folyamat 6–9 °C hőmérsékleten történik. Az erjedő sörcefre hőmérsékletét naponta kétszer ellenőrzik. A fermentációhoz a sörgyári élesztőgombák alsó erjedésű mélyen áterjedő törzseit alkalmazzák (W 95 típus – a hagyományosan alkalmazott alsó erjedésű élesztőgombatípus). A kivonat értékét a hordóba töltés előtt 4 napon keresztül naponta ellenőrzik és a kívánt érték elérésekor a friss sört a bevonat leszedését követően hordóba töltik. A friss sört pihentető tartályokba töltik, ahol az utólagos erjedés történik. Utólagos erjesztésnél a nyomást a pihentető edényben 0,70–0,90 Kpa értéken tartják. Az utóerjesztés hőmérséklete 2–6 °C.

Csapolás és csomagolás:

A sört alapvetően CO₂ gázzal történő mesterséges dúsítás nélkül csapolják. Az előállított sörben lévő mindennemű CO₂ természetes dúsulás révén jön létre az erjedési folyamat során.

- 4.6. Kapcsolat: A sörgyártás hagyománya ezen a helyen egészen a 12. évszázadig vezethető vissza. E sörvidék történelmét és jelentőségét igazolja Luxemburgi János cseh király 1341-ből származó, a Chodsko környékén történő sörfőzésre vonatkozó irata, valamint az a tény is, hogy közkeletességének köszönhetően a chodskoi sört hajdanán egyenesen Prágába, valamint Bajorországba, közvetlenül a királyi udvarba is szállították. A Bajorországgal határos környék történelmileg jelentős sörfőzési terület, amelyben 1945-ig még több mint 60 aktív sörfőzde működött.

A „Chodské pivo” jellegzetessége világos sörök hangsúlyos aranyló színe, a malátaíz teltsége, a nagyon enyhe keserű ízhatása, és erőteljes szomjoltó hatása. E jellemzőket eredményezi a sörcefre kétfokos erjesztésével történő sörgyártás hagyományos gyártási módjának betartása, a hosszú ideig tartó érlelés, a felhasznált alapanyagok kiválasztása és e terület gazdagságának kihasználása – rendkívül lágy vízforrás formájában, melyet mesterséges CO₂ dúsítása nélkül alkalmaznak a sör üvegekbe és hordókba töltésénél.

A kijelölt területet és annak specifikus környezetét leginkább a rendkívül alacsony ásványianyag tartalmú vízforrások, valamint az itt termesztett és „padlós” malátázóban az ismertetett eljárásoknak megfelelően malátáztatott sörárpa határozzák meg. A sör főzésének, erjesztésének és pihentetésének egész gyártási folyamata kivétel nélkül a kijelölt területen történik.

Az utóbbi években a „Chodské pivo” sörrel átlagosan kéthavonta egy alkalommal tettek említést a regionális és régió kívüli sajtóban és egyidejűleg ebben az időszakban a sörgyár számos nemzeti és nemzetközi díjat nyert el termékeivel.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Megnevezés: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Cím: 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. Címkézés: –
-