

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2007/C 184/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«CHODSKÉ PIVO»**

**N. CE: CZ/PGI/005/0363/22.9.2004**

**DOP ( ) IGP ( X )**

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví  
Indirizzo: 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. *Associazione richiedente*

Nome: Chodovar, spol. s r.o.  
Indirizzo: Pivovarská 107  
CZ-348 13 Chodová Planá  
Tel.: (420) 374 79 41 81  
Fax: (420) 374 79 41 83  
e-mail: chodovar@chodovar.cz  
Composizione: produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

La presente domanda deroga all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio poiché la zona considerata conta un solo produttore. Le condizioni di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione <sup>(2)</sup> sono soddisfatte.

3. *Tipo di prodotto*

Classe 2.1 — birre.

4. *Disciplinare*

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

4.1. Nome: «Chodské pivo».

4.2. Descrizione: La «Chodské pivo» è prodotta esclusivamente con materie prime naturali: malto, luppolo, acqua, lieviti.

Nella «Chodské pivo» sono utilizzate solo varietà ceche di luppolo aromatico (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) e di luppolo amaricante (ad esempio Premiant).

<sup>(1)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

<sup>(2)</sup> GUL 396 del 23.12.2006, pag. 1.

La tradizionale fermentazione in due fasi del mosto conferisce alla «Chodské pivo» un sapore pronunciato di malto, una leggera amarezza, un gusto deciso e una buona tenuta di schiuma.

	Birre chiare	Birre scure	Birre ambrate
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Colore in unità EBC	6,0-16,0	40,0-84	16-40
Contenuto <sup>(1)</sup> di CO <sub>2</sub> (%)	non inferiore a 0,3	non inferiore a 0,3	non inferiore a 0,3
Colletto di schiuma: altezza in mm	almeno 30-40	almeno 30-40	almeno 30-40
Stabilità del colletto di schiuma in minuti	almeno 2-3	almeno 2-3	almeno 2-3

<sup>(1)</sup> «Contenuto» si riferisce alla frazione di massa.

- 4.3. Zona geografica: La regione storica del Chodsko si trova sul territorio dell'attuale regione di Plzeň, cioè lungo l'intero confine tra la Repubblica ceca e la Baviera, dal passo di Všerubský fino al Dyleň nelle montagne della Foresta boema. I confini sono stati definiti in base ai dati catastali dei comuni della zona.
- 4.4. Prova dell'origine: È stato istituito un sistema di controlli per assicurare l'autenticità dell'origine e per garantire che tutte le birre immesse in commercio con la denominazione «Chodské pivo» fossero effettivamente prodotte nella zona geografica descritta. Inoltre, su ogni contenitore sono riportate informazioni obbligatorie sul produttore, in particolare l'indirizzo.

L'ufficio locale dell'Ispettorato ceco dell'Agricoltura e degli Alimenti assicura il rispetto delle procedure e dei diversi metodi di controllo e ne controlla l'esito per verificarne la conformità.

Tutti gli acquisti di materie prime si effettuano esclusivamente su base contrattuale, cosicché il birrifico conosce l'origine geografica delle materie prime impiegate e sa attraverso quali tecnologie e lavorazioni sono state ricavate. Il produttore tiene un registro dettagliato dei fornitori di materie prime e degli acquirenti del prodotto finito. Vengono registrate anche le partite di materie prime utilizzate nella produzione delle singole partite di birra.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

##### Acqua

Le uniche sorgenti di acqua utilizzate hanno un contenuto di minerali eccezionalmente basso (durezza totale di circa 1,6° dGH) a motivo dell'assetto geologico della zona, e in particolare per la presenza di un massiccio granitico. L'acqua incide notevolmente sul gusto finale della birra; il suo basso contenuto di minerali non determina reazioni chimiche con le altre materie prime e influisce positivamente sul pronunciato sapore di malto delle birre prodotte.

##### Metodo di maltaggio

Le birre chiare e scure sono ottenute con malto di produzione locale, preparato con il metodo tradizionale che consiste nel far germogliare l'orzo sull'aia di maltaggio per poi farlo seccare nei forni. L'orzo da malteria (*Hordeum vulgare*, sub. *Distichum*) è originario di una zona definita che coincide esattamente con la zona di produzione della «Chodské pivo» e figura nel Registro delle varietà autorizzate.

##### Preparazione del mosto

Viene utilizzato un metodo a due tempere. La prima cotta, posta in una caldaia di rame, è scaldata progressivamente a 70-75° C. Dopo la saccarificazione è portata a ebollizione e viene mantenuta a questa temperatura per 20 minuti. Il liquido così ottenuto è aggiunto al resto della miscela, facendo scendere la temperatura a 65° C.

Una volta stabilizzata la temperatura, la seconda cotta è posta in una caldaia di rame, dove viene scaldata anch'essa a 70-75° C e sottoposta a saccarificazione; viene poi bollita per 20 minuti e trasferita nel tino, dove l'ammontamento è completato a 75-78° C.

#### Fermentazione primaria e maturazione

La fermentazione primaria avviene a 6-9° C (la temperatura del mosto in fermentazione è controllata due volte al giorno). Si utilizzano ceppi di lieviti a bassa fermentazione (il tipo W 95 è il più diffuso). L'estratto apparente viene controllato quotidianamente per quattro giorni prima dell'infustamento e, una volta raggiunti i valori stabiliti, la birra verde viene filtrata e infustata. La birra verde viene poi trasferita nei tini di maturazione, in cui si completa la fermentazione. Durante questa seconda fermentazione la pressione dei recipienti è mantenuta a 0,70-0,90 kPa e la temperatura a 2-6° C.

#### Metodo di imbottigliamento e di condizionamento

La birra è imbottigliata senza aggiunta di anidride carbonica: tutta l'anidride carbonica presente nella birra è il prodotto naturale del processo di fermentazione.

- 4.6. **Legame:** La tradizione di fabbricazione della birra risale al XII secolo. La sua storia e la sua importanza sono avvalorate da un documento del 1341 di Giovanni di Lussemburgo, re di Boemia, sulla birrificazione nella regione del Chodsko, e dal fatto che la «Chodské pivo» era portata a Praga e in Baviera per essere servita alla corte reale. Questa regione confinante con la Baviera è storicamente rinomata per la fabbricazione della birra; nel 1945 contava ancora oltre 60 birrifici in attività.

Caratterizzano la «Chodské pivo» l'intenso colore dorato delle birre chiare, il sapore pronunciato di malto, una leggera amarezza e il gusto deciso. Queste proprietà sono il risultato del processo tradizionale di birrificazione, che comporta la fermentazione del mosto in due fasi, una lunga maturazione, l'uso di materie prime selezionate, l'impiego di risorse naturali locali (l'acqua eccezionalmente dolce) e il condizionamento in bottiglie e fusti senza aggiunta di anidride carbonica.

La zona designata e il suo ambiente specifico si contraddistinguono in particolare per le sorgenti di acqua dal contenuto di minerali eccezionalmente basso e per orzi da malteria coltivati e utilizzati sul posto secondo le procedure descritte in precedenza. L'intero processo di produzione, fermentazione e maturazione avviene nella zona designata.

Negli ultimi anni la «Chodské pivo» è stata menzionata sulla stampa regionale e sovraregionale in media una volta ogni due mesi e nello stesso periodo il birrificio ha vinto molti premi nazionali e internazionali per i suoi prodotti.

#### 4.7. Struttura di controllo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Indirizzo: 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. Etichettatura: —

---