

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2007/C 184/11)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo paskelbimo.

SANTRAUKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**„CHODSKÉ PIVO“**

**EB Nr.: CZ/PGI/005/00363/2004 9 22**

**SKVN ( ) SGN ( X )**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas Úřad průmyslového vlastnictví  
Adresas Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč  
Telefonas (420) 220 38 31 11  
Faksas (420) 221 32 47 18  
El. paštas posta@upv.cz

2. *Grupė:*

Pavadinimas Chodovar, spol. s r.o.  
Adresas Pivovarská 107  
CZ-348 13 Chodová Planá  
Telefonas (420) 374 79 41 81  
Faksas (420) 374 79 41 83  
El. paštas chodovar@chodovar.cz  
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai ( X ) kiti ( )

Taikoma Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 1 dalyje numatyta išimtis, kadangi geografinė vietovė laikoma tik vienu gamintoju. Reikalavimai, išvardyti Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 <sup>(2)</sup> 1 straipsnyje, yra įvykdyti.

3. *Produkto rūšis:*

2.1 klasė. Alus

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Chodské pivo“

4.2. Aprašymas: „Chodské pivo“ gaminamas tik iš natūralių žaliavų: salyklo, apynių, vandens ir mielių.

Gaminant „Chodské pivo“ naudojamos tik čekiškos aromatinių apynių (*Žatecký poloraný červeňák, Sládek*) ir karčiųjų apynių (pvz., *Premiant*) veislės.

<sup>(1)</sup> OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

<sup>(2)</sup> OLL 396, 2006 12 23, p. 1.

Tradicinis alaus misos fermentavimas dviem etapais „Chodské pivo“ suteikia ryškų salyklo skonį, lengvą kartumą, aiškų stiprų skonį ir tirštą putą.

	Šviesus alus	Tamsus alus	Gintarinis alus
pH	4,0–4,9	4,0–4,9	4,0–4,9
Spalva EBC vienetais	6,0–16,0	40,0–84	16–40
CO <sub>2</sub> kiekis (l) (%)	mažiausiai 0,3	mažiausiai 0,3	mažiausiai 0,3
Putos putos aukštis mm	mažiausiai 30–40 mm	mažiausiai 30–40 mm	mažiausiai 30–40 mm
Putos stabilumas (min.)	mažiausiai 2–3 min.	mažiausiai 2–3 min.	mažiausiai 2–3 min.

(l) Kiekis reiškia masės dalį.

- 4.3. Vietovė: Istorinis Chodsko regionas yra dabartinio Pilzeno regiono (kraj.) teritorijoje, t.y. jis driekiasi palei Čekijos ir Bavarijos sieną, nuo Všerubskio (*Všerubský*) perėjos iki Dylenio kalnuotomis Bohemijos girių vietovėmis ir Bohemijos masyvo aukštumomis. Sienos nustatytos pagal atitinkamų vietovės bendruomenių kadastrą.
- 4.4. Kilmės įrodymas: Siekiant užtikrinti kilmės autentiškumą ir garantuoti, kad kiekvienas „Chodské pivo“ kilmės nuoroda žymimas alus yra tikrai pagamintas nustatytoje vietovėje, buvo sukurta kontrolės sistema. Be kita ko, ant kiekvieno butelio yra privaloma informacija apie gamintoją ir visų pirma jo adresas.

Vietos kompetentinga tarnyba *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (nacionalinė žemės ūkio ir maisto inspekcija) užtikrina, kad būtų laikomasi procedūrų ir įvairių kontrolės metodų, taip pat siekdama įsitikinti, kad jie atitinka reikalavimus, tikrina šių metodų rezultatus.

Visos žaliavos perkamos tik pagal sutartį, alaus darykla žino, iš kokios vietovės jos yra ir kokiu būdu jos pagamintos. Gamintojai veda detalų žaliavų tiekėjų ir galutinės produkcijos pirkėjų registrą. Taip pat gaminant skirtingas alaus partijas, nurodomos skirtingos žaliavų partijos.

#### 4.5. Gamybos būdas:

Vanduo:

Vieninteliai naudojami vandens išteklių dėl geologinių zonos ypatumų ir ypač dėl granito masyvo pasižymi itin žema mineralinių medžiagų koncentracija (kietumas dGH apie 1,6°). Šis vanduo iš esmės lemia galutinį gaminamo alaus skonį. Silpnos mineralizacijos vanduo chemiškai nereaguoja su kitomis žaliavomis ir teigiamai veikia gaminamo alaus salyklinį skonį.

Salyklo gamyba:

Šviesus ir tamsus alus gaminamas iš vietinio salyklo, gaminamo naudojant tradicinį miežių daiginimo ant daiginimo grindinio ir džiovinimo tam skirtose krosnyse metodą. Miežiai (*Hordeum vulgare* sub. *Distichum*) salykliui gaminti auginami apibrėžtoje vietovėje, kuri idealiai sutampa su „Chodské pivo“ gamybos vietoje, ir iš į patvirtintų, į registrą įtrauktų veislių.

Misos ruošimo būdas:

Naudojamas dvigubo fermentavimo metodas: pirmoji misa supilama į varinę talpyklą ir palaipsniui kaitinama iki 70–75 °C. Po sucukrinimo ji užvirinama ir 20 min. verdama tokioje temperatūroje.

Išvirtas mentalas supilamas į likusį mentalą, todėl temperatūra pakyla iki 65 °C. Kai temperatūra stabilizuojasi, antrasis mentalas supilamas į talpyklą. Jis taip pat kaitinamas iki 70–75 °C ir sucukrinamas. Jis verdamas 20 min, paskui perpilamas į didelę talpyklą. Jis maišomas 75–78 °C temperatūroje.

Pirminė fermentacija ir išlaikymas:

Pirminė fermentacija vyksta 6–9 °C temperatūroje. Misai fermentuojantis temperatūra tikrinama du kartus per dieną. Fermentacijai naudojamos žemutinio rūgimo mielių rūšys (populiariausia rūšis — W 95). Susidaręs ekstraktas keturias dienas iki išpilstant į statines kasdien tikrinamas. Kai vadinamasis jaunas alus įgauna reikiamų savybių, jis filtruojamas ir supilamas į statines. Šis dar jaunas alus perpilamas į brandinimo talpyklas, kur baigia fermentuotis. Antrosios fermentacijos metu rezervuaruose palaikomas 0,70–0,90 Kpa slėgis ir 2–6 °C temperatūra.

Išpilstymas ir pakavimas:

Alus išpilstomas į butelius nepridedant CO<sub>2</sub>. Aluje esantis CO<sub>2</sub> yra natūralus fermentacijos proceso rezultatas.

- 4.6. Ryšys su vietove: Alaus gamybos tradicijos susiformavo XII amžiuje. Apie jos istoriją ir svarbą liudija 1341 m. Bohemijos karaliaus Jono Liuksemburgiečio dokumentas dėl alaus gamybos Chodsko regione bei tas faktas, kad „Chodské pivo“ buvo tiekiamas gerti į karaliaus dvarą į Prahą ir Bohemiją. Šis regionas, išsidėstęs palei sieną su Bavarija, istoriškai yra garsus savo aludarystės tradicijomis. 1945 m. jame dar veikė daugiau kaip 60 alaus daryklų.

„Chodské pivo“ išsiskiria savo ryškia auksine spalva, stipriu salyklo skoniu, lengvu kartumu ir stipriu skoniu. Šios savybės yra tradicinio dviejų etapų salyklo fermentacijos proceso, ilgo brendimo, naudojamų žaliavų atrankos, vietos gamtos išteklių (itin minkštas vanduo) naudojimo ir išpilstymo į butelius bei statines nepridedant anglies dioksido, rezultatas.

Nustatyta vietovė ir jos ypatinga aplinka pasižymi tuo, kad joje yra šaltinių, kurių vandens mineralizacija labai maža, ir tuo, kad salykliniai miežiai auginami vietoje ir iš jų čia pat vietoje pagal aukščiau aprašytus būdus daromas salyklos. Visas alaus gamybos, fermentacijos, brandinimo procesas vyksta nurodytoje vietovėje.

Per pastaruosius keletą metų „Chodské pivo“ vidutiniškai kartą per pora mėnesių buvo minimas regioninėje ir šalies spaudoje ir tuo pačiu metu alaus darykla už savo produktus gavo daug nacionalinių bei tarptautinių apdovanojimų.

- 4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas	Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni
Adresas	Jiráskovo nám. 8 CZ-308 58 Plzeň
Telefonas	(420) 377 43 34 11
Faksas	(420) 377 45 52 29
El. paštas	plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: —
-