

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 184/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„CHODSKÉ PIVO”

EG-nummer: CZ/PGI/005/00363/22.9.2004

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: 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. *Groepering:*

Naam: Chodovar, spol. s r.o.
Adres: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Tel.: (420) 374 79 41 81
Fax: (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

Deze aanvraag wijkt af van artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 510/2006, omdat er in het gebied slechts één producent is. Aan de in artikel 2 van Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie ⁽²⁾ gestelde eisen is voldaan.

3. *Productcategorie:*

Categorie 2.1 — Bier

4. *Overzicht van het productdossier:*

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:* „Chodské pivo”

4.2. *Beschrijving:* Voor de productie van „Chodské pivo” worden uitsluitend natuurlijke grondstoffen gebruikt: mout, hop, water en gist.

In „Chodské pivo” worden uitsluitend Tsjechische rassen van aromahop (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) en bittere hop (bv. Premiant) verwerkt.

⁽¹⁾ PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PBL 396 van 23.12.2006, blz. 1.

De traditionele dubbele gisting van het wort geeft „Chodské pivo” een rijke moutigheid, een vleugje bitterheid, een sterke smaak en een schuimkraag.

	Lichte bieren	Donkere bieren	Amberbieren
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Kleur in EBC-eenheden	6,0-16,0	40,0-84	16-40
CO ₂ -gehalte in % ⁽¹⁾	ten minste 0,3	ten minste 0,3	ten minste 0,3
Kraag: hoogte in mm	ten minste 30 tot 40	ten minste 30 tot 40	ten minste 30 tot 40
Schuimhoudbaarheid in minuten	ten minste 2 tot 3	ten minste 2 tot 3	ten minste 2 tot 3

⁽¹⁾ Bij het „gehalte” gaat het om de fractie van de massa.

- 4.3. Geografisch gebied: De historische regio Chodsko ligt in het gebied van de huidige regio Plzeň, d. w.z. het gebied langs de hele lengte van de grens met Beieren — van de Všerubský-pas tot de Dyleň in de bergen en hooglanden van het Boheemse Woud. De grenzen zijn bepaald op basis van de kadastergegevens van de gemeenten in het gebied.
- 4.4. Bewijs van oorsprong: Er zijn procedures om de oorsprong te garanderen door ervoor te zorgen dat alle bier dat onder de benaming „Chodské pivo” op de markt komt, daadwerkelijk in het afgebakende geografische gebied is geproduceerd. Bovendien moeten op elk product gegevens over de producent worden vermeld, waaronder diens adres.

Een onderkantoor van de Tsjechische dienst voor de keuring van landbouwproducten en levensmiddelen (SZPI) oefent toezicht uit op de geschiktheid en de toepassing van de methoden voor de individuele controles en op de controles van de resultaten van die methoden om ervoor te zorgen dat een en ander aan de eisen voldoet.

Grondstoffen worden uitsluitend op contractbasis aangekocht zodat de brouwerij niet alleen de geografische oorsprong ervan kent, maar ook weet welke technieken en processen zijn gebruikt voor de productie ervan. Nauwkeurige gegevens worden bijgehouden over de leveranciers van de grondstoffen en de kopers van de eindproducten. Ook wordt geregistreerd welke individuele partijen grondstoffen zijn gebruikt voor de productie van welke individuele partijen bier.

- 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Water:

Er wordt uitsluitend bronwater met een uitzonderlijk laag gehalte aan mineralen, namelijk ongeveer 1,6° dGH (totale hardheid), gebruikt. Dit lage gehalte is te danken aan de geologische omstandigheden in het gebied, en vooral de aanwezigheid van een granietmassief. Het gebruikte water heeft een duidelijke invloed op de uiteindelijke smaak van het geproduceerde bier. Doordat het weinig mineralen bevat, gaat het geen chemische reactie aan met de andere grondstoffen en heeft het een positieve invloed op de rijke moutigheid van het geproduceerde bier.

Moutmethode:

Voor het brouwen van lichte en donkere bieren wordt lokaal geproduceerd mout gebruikt; dit mout wordt bereid door op traditionele wijze gerst te laten kiemen op een moutvloer en het product dan te drogen in een eest. De brouwgerst (*Hordeum vulgare sub. Distichum*) is afkomstig uit een begrensd gebied dat volledig samenvalt met het productiegebied van „Chodské pivo”, en is opgenomen in het register van toegestane rassen.

Bereiding van het wort:

Er wordt een dubbel maischproces gebruikt: een eerste deel van het beslag wordt in de ketel gedaan en geleidelijk verwarmd tot 70-75° C. Na de versuikering wordt dit deel aan de kook gebracht en laat men het twintig minuten doorkoken.

Het gekookte beslag wordt bij de rest van het beslag gevoegd. De temperatuur stijgt hierdoor tot 65° C. Nadat de temperatuur zich heeft gestabiliseerd, wordt een tweede deel van het beslag in de ketel gedaan. Dit tweede deel wordt eveneens verwarmd tot 70-75° C en dan laat men het versuikeren. Vervolgens wordt het gedurende twintig minuten gekookt en dan wordt het overgedaan in de beslagkuip. Het uitmaischen vindt plaats bij een temperatuur van 75-78° C.

Specificaties voor de hoofdgisting en de lagering:

De hoofdgisting vindt plaats bij een temperatuur van 6-9° C. De temperatuur van het gistende wort wordt tweemaal per dag gecontroleerd. Gebruik wordt gemaakt van bij lage temperaturen werkzame stammen van brouwersgist voor ondergisting (W 95 — het voor ondergisting gebruikelijke gisttype). Vier dagen lang wordt het gehalte aan restextract dagelijks gemeten en zodra de vereiste waarde is bereikt wordt het jongbier afgeschuimd en in lagertanks overgetapt. In die tanks wordt de gisting van het jongbier voltooid. Gedurende deze nagisting wordt de druk in de tanks gehandhaafd op 0,70-0,90 kPa. Daarbij bedraagt de temperatuur 2-6° C.

Wijze van bottelen en verpakken:

Het bier wordt gebotteld zonder kunstmatige toevoeging van koolzuurgas. Al het in het bier aanwezige CO₂ is een natuurlijk product van het gistingproces.

- 4.6. Verband: De brouwtraditie gaat terug tot de twaalfde eeuw. De lange geschiedenis en het belang ervan blijken uit een document uit 1341 van Jan van Luxemburg, koning van Bohemen, over het brouwezen in de regio Chodsko en uit het feit dat „Chodské pivo” placht te worden geleverd aan de koninklijke hoven in Praag en Beieren. Het aan Beieren grenzende gebied is historisch beroemd voor zijn brouwerijen, waarvan er in 1945 nog meer dan 60 in bedrijf waren.

„Chodské pivo” wordt gekenmerkt door de intense goudgele kleur van de lichte bieren, een rijke moutigheid, een lichte bitterheid en een sterke smaak. Deze eigenschappen worden verkregen dankzij een traditioneel brouwproces waarvan deel uitmaken een dubbele gisting van het wort, een langdurige rijping, de selectie van de gebruikte grondstoffen, de aanwending van het ter plaatse aanwezige uitzonderlijk zachte water en de verpakking in flessen en vaten zonder kunstmatige toevoeging van koolzuurgas.

Het afgebakende gebied met zijn specifieke milieu wordt met name gekenmerkt door bronnen die water met een uitzonderlijk laag gehalte aan mineralen opleveren, en door de lokale teelt van brouwergerst die ook lokaal wordt gemout op de hierboven beschreven wijze. Het daaropvolgende brouw-, gistings- en lageringsproces vindt in zijn geheel plaats in het afgebakende gebied.

In de afgelopen jaren werd „Chodské pivo” gemiddeld ongeveer om de twee maanden vermeld in de regionale en bovenregionale pers. In dezelfde periode heeft de brouwerij vele nationale en internationale prijzen gekregen voor haar producten.

- 4.7. Controlestructuur:

Naam: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adres: 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. Etikettering: —
-