

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2007/C 184/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**«CHODSKÉ PIVO»**

**N.º CE: CZ/PGI/005/0363/22.9.2004**

**DOP ( ) IGP ( X )**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

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

2. *Agrupamento:*

Nome: Chodovar, spol. s r.o.  
Endereço: Pivovarská 107  
CZ-348 13 Chodová Planá  
Telefone: (420) 374 79 41 81  
Fax: (420) 374 79 41 83  
E-mail: chodovar@chodovar.cz  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outra ( )

Trata-se de uma derrogação do disposto no n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, na medida em que só existe um produtor na área. São satisfeitas as exigências enunciadas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão <sup>(2)</sup>.

3. *Tipo de produto:*

Classe 2.1. Cervejas

4. *Caderno de especificações:*

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1 Nome: «Chodské pivo»

4.2 Descrição: No fabrico da «Chodské pivo» são utilizadas apenas matérias-primas naturais: malte, lúpulo, água e levedura.

Esta cerveja é fabricada somente com variedades checas de lúpulo: variedades de aroma (Žatecký polonrý červenák, Sládek) e variedades de amargo (por exemplo, Premiant).

<sup>(1)</sup> JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> JOL 396 de 23.12.2006, p. 1.

A fermentação tradicional do mosto, em duas fases, dá à «Chodské pivo» um acentuado sabor a malte, um ligeiro amargor, um forte aroma e capacidade de formação de uma boa espuma.

	Cervejas brancas	Cervejas pretas	Cervejas ruivas
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Cor em unidades EBC	6,0-16,0	40,0-84	16-40
Teor de CO <sub>2</sub> em % (1)	0,3, no mínimo	0,3, no mínimo	0,3, no mínimo
Espuma: altura em mm	30 a 40, no mínimo	30 a 40, no mínimo	30 a 40, no mínimo
Estabilidade da espuma, em minutos	2 a 3, no mínimo	2 a 3, no mínimo	2 a 3, no mínimo

(1) Por «teor» entende-se a fracção da massa.

4.3 Área geográfica: A região histórica de Chodsko está situada no território da actual região de Plzeň, isto é, a área ao longo de toda a fronteira com a Baviera, desde o colo de Všerubský até Dyleň, nas montanhas e terras altas da Floresta da Boémia. As fronteiras foram definidas de acordo com os registos cadastrais dos municípios da área.

4.4 Prova de origem: São efectuados diversos controlos que têm por objectivo garantir a autenticidade da origem e assegurar que todas as cervejas comercializadas com a denominação «Chodské pivo» são efectivamente produzidas na área geográfica descrita. Além disso, em cada produto figuram informações obrigatórias sobre o produtor, incluindo o endereço.

A *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (autoridade checa de inspecção agrícola e alimentar) assegura a observância dos processos e dos métodos de controlo, verificando os resultados destes métodos de modo a garantir o respeito das normas.

A aquisição das matérias-primas é efectuada apenas na base de contratos, o que permite às fábricas de cerveja conhecer a respectiva origem geográfica, bem como as tecnologias e processos utilizados para as produzir. São mantidos registos precisos dos fornecedores de matéria-primas e dos compradores dos produtos finais. É também registada a correspondência entre cada lote de matérias-primas e cada lote de cerveja produzido com essas matérias-primas.

4.5 Método de obtenção:

Água:

É apenas utilizada água com um teor excepcionalmente baixo de substâncias minerais (1,6 graus de dureza), o que se deve à geologia da região, nomeadamente à presença de um maciço granítico. Esta água tem uma influência marcada no sabor final da cerveja produzida. Devido ao baixo teor de substâncias minerais, a água não reage quimicamente com as outras matérias-primas e influencia favoravelmente o acentuado sabor a malte da cerveja produzida.

Maltagem:

Para o fabrico das cervejas brancas e pretas é utilizado malte produzido localmente. Este é preparado pelo método tradicional, que consiste na germinação da cevada em caixas de germinação e na sua secagem em estufa. A cevada para malte (*Hordeum vulgare* sub. *distichum*) é originária de uma área definida, correspondente à área de produção da «Chodské pivo», sendo utilizadas variedades que constam do registo das variedades autorizadas.

Fabricação do mosto:

É utilizado um processo de brassagem dupla. Parte da mistura de malte e água é aquecida lentamente em caldeiras até atingir uma temperatura de 70 a 75°C. Após a sacarificação, essa mistura é levada à ebulição e fervida durante 20 minutos.

É, em seguida, adicionada à mistura restante. A temperatura atinge então 65°C. Após a estabilização da temperatura, a mistura é novamente aquecida a 70-75°C, para provocar a sacarificação. É então levada de novo à ebulição, fervendo durante 20 minutos. Em seguida, é transferida para a cuba-filtro. A filtração é conduzida a uma temperatura de 75 a 78°C.

Especificações para a fermentação e guarda:

A fermentação realiza-se a uma temperatura de 6 a 9°C. A temperatura do mosto em fermentação é controlada duas vezes por dia. São utilizadas estirpes de levedura de baixa fermentação, geralmente do tipo W 95. O extracto primitivo é controlado diariamente durante quatro dias e, quando são atingidos os valores exigidos, a cerveja verde é filtrada e enviada para os tanques de guarda, onde completa a sua fermentação. Durante esta fermentação, a pressão nos tanques de guarda é mantida a 0,70-0,90 KPa. A temperatura é de 2-6°C.

Método de engarrafamento e acondicionamento:

A cerveja é engarrafada sem carbonatação artificial. Todo o CO<sub>2</sub> que contém é um produto natural do processo de fermentação.

- 4.6 Relação: A tradição do fabrico de cerveja remonta ao século XII. A sua história e importância são corroboradas por um documento de João do Luxemburgo, rei da Boémia, datado de 1341, relativo ao fabrico da cerveja na região de Chodsko e pelo facto de a «Chodské pivo» ser, nessa época, enviada para a Corte Real, em Praga e na Baviera. A região de Chodsko, na fronteira com a Baviera, é conhecida historicamente pelo fabrico de cerveja e contava, em 1945, com mais de 60 fábricas em actividade.

A «Chodské pivo» distingue-se pela cor dourada forte das cervejas brancas e pelo acentuado sabor a malte, ligeiro amargor e forte aroma. Estas propriedades são-lhe conferidas pelo processo tradicional de fabrico: fermentação do mosto em duas fases, maturação longa, selecção das matérias-primas utilizadas, uso dos recursos naturais locais, nomeadamente de uma água excepcionalmente macia, e acondicionamento em garrafas e barris sem carbonatação artificial.

A área designada distingue-se sobretudo pela sua água com um teor excepcionalmente baixo de substâncias minerais e pelas cevadas para malte cujo cultivo e maltagem são também efectuados localmente, segundo os processos acima descritos. Todo o processo de maltagem, fermentação e guarda tem lugar na área designada.

Nos últimos anos, a «Chodské pivo» foi, em média, mencionada na imprensa regional e nacional de dois em dois meses, tendo a fábrica recebido diversos prémios, tanto nacionais como internacionais, pelos seus produtos durante o mesmo período.

- 4.7 Estrutura de controlo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Endereço: Jiráskovo nám. 8  
CZ-308 58 Plzeň

Telefone: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8 Rotulagem: —
-