

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 184/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„CHODSKÉ PIVO”

NR. CE: CZ/PGI/005/00363/22.9.2004

PDO () IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

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

2. *Grup:*

Denumire: Chodovar, spol. s r.o.
Adresă: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Telefon (420) 374 79 41 81
Fax (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Componentă: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

Prezenta cerere face derogare de la articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului, în baza faptului că există un singur producător zonal. Condițiile prezentate la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei ⁽²⁾ sunt îndeplinite.

3. *Tipul produsului:*

Clasa 2.1 — bere

4. *Caiet de sarcini:*

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Chodské pivo”

4.2. Descriere: În producția de „Chodské pivo” se folosesc numai materii prime naturale: malț, hamei, apă și drojdie.

Pentru „Chodské pivo” se utilizează numai varietăți cehe de hamei, atât pentru aromatizare („Žatecký poloraný červeňák”, „Sládek”), cât și pentru a îi conferi gustul amar, aroma tare și gulerul caracteristic (de exemplu, varietatea „Premiant”).

⁽¹⁾ JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JOL 396, 23.12.2006, p. 1.

Fermentarea de tip tradițional, în două etape, a mustului de bere constituie sursa conținutului bogat în malț, a gustului ușor amar, a aromei tari și a spumei specifice a produsului „Chodské pivo”.

	Beri blonde	Beri brune	Beri ambrate
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Culoarea, descrisă în unități EBC	6,0-16,0	40,0-84	16-40
% CO ₂ raportat la conținut ⁽¹⁾	minimum 0,3	minimum 0,3	minimum 0,3
Gulerul: înălțimea, măsurată în milimetri	minimum 30-40	minimum 30-40	minimum 30-40
Stabilitatea, măsurată în minute	minimum 2-3	minimum 2-3	minimum 2-3

(¹) „Conținutul” se referă la fracția masică.

- 4.3. Aria geografică: Regiunea istorică „Chodsko” se află pe teritoriul actualei regiuni Plzeň (Pilsen), respectiv în aria situată de-a lungul frontierei dintre Republica Cehă și Bavaria — de la defileul Všerubského la Dyleň, în munții Českého lesa (Pădurea Boemiană) și în zonele muntoase Podčeskoleské pahorkatiny. Limitele s-au stabilit în conformitate cu cadastrele municipalităților din această zonă.
- 4.4. Dovada originii: S-a stabilit un sistem de control pentru a garanta autenticitatea originii și pentru a se asigura că toată berea care se comercializează sub denumirea „Chodsko” a fost produsă în aria geografică descrisă. În plus, pe fiecare ambalaj trebuie să figureze informații obligatorii despre producător, inclusiv adresa acestuia.

Delegația locală a *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (SZPI — Autoritatea de stat pentru inspecția produselor agricole și alimentare) monitorizează atât respectarea procedurilor și a diferitelor metode de control, precum și verificările rezultatelor acestora, pentru a garanta că acestea îndeplinesc normele impuse.

Toate achizițiile de materii prime se efectuează exclusiv pe bază de contract, astfel încât producătorul de bere să cunoască originea geografică a acestor materii prime, precum și tehnologia și procesele de obținere a acestora. În plus, producătorii dețin un registru al furnizorilor de materii prime și al cumpărătorilor de produse finite. În acest registru se menționează ce loturi de materii prime au fost utilizate la producția fiecărui lot de bere.

4.5. Metoda de obținere:

Apa:

Se folosesc exclusiv surse de apă cu un conținut extrem de scăzut de minerale, respectiv un conținut cu duritate totală (GH — *general hardness*) de aproximativ 1,6° dGH, care se datorează caracteristicilor geologice ale zonei, în special prezenței unui masiv de granit. Această apă determină în mare măsură gustul berii produse. Apa slab mineralizată nu reacționează chimic cu celelalte materii prime și intensifică gustul puternic de malț al berii produse.

Metoda de malțificare:

La fabricarea berilor blonde și brune se folosește malț de producție locală, preparat după metoda tradițională de germinare „pe arie” a orzului până la stadiul de malț, în straturi care sunt uscate sau prăjite ulterior în cuptoare. Orzul de bere (*Hordeum vulgare sub. Distichum*) provine dintr-o arie geografică care coincide exact cu zona de producție a „Chodské pivo” și figurează în registrul de varietăți autorizate.

Prepararea mustului:

Se folosește procedeul de plămadă dublă (mixt): primul must este turnat într-un cazan de cupru și încălzit treptat până la o temperatură cuprinsă între 70° și 75 °C. După zaharificare, se încălzește până la fierbere și se lasă să fiarbă timp de 20 de minute.

Această plămadă fiartă se adaugă la restul de must. Astfel, temperatura scade la 65 °C. După ce se stabilizează temperatura, această a doua plămadă se toarnă în cazanul de cupru, unde se încălzește până la o temperatură între 70° și 75 °C și se zaharifică. Se fierbe timp de 20 de minute și se transferă în cazanul pentru brasaj. Se macină la o temperatură cuprinsă între 75°-78 °C.

Specificație pentru fermentația primară și punerea în butoaie (*lagering*):

Fermentația primară se produce la o temperatură de 6°-9 °C. Temperatura mustului în faza de fermentație se verifică de două ori pe zi. Pentru fermentație se folosesc varietăți de drojdie de bere de fermentație joasă (în mod obișnuit este folosit tipul W 95). Extractul aparent se verifică zilnic timp de patru zile înainte de punerea în butoaie și, odată ce s-au atins parametrii necesari, „berea tânără” obținută se filtrează și se pune în butoaie. Berea tânără se păstrează în tancuri de depozitare, în care este lăsată să-și încheie fermentația. Pe durata acestei a doua fermentații, în tancuri se menține o presiune cuprinsă între 0,70 și 0,90 kPa și o temperatură cuprinsă între 2°-6 °C.

Metoda de îmbuteliere și ambalare:

Berea se îmbuteliază fără a fi îmbogățită cu dioxid de carbon. Tot dioxidul de carbon conținut în bere este rezultatul natural al procesului de fermentație.

- 4.6. Legătură: Tradiția producerii berii datează din secolul al XII-lea. Istoria și importanța acestei tradiții reies dintr-un act din 1341 al lui Ioan de Luxemburg, rege al Boemiei, privind fabricarea berii în regiunea Chodsko, precum și din faptul că „Chodské pivo” se consuma la curțile regale, atât Praga, cât și în Bavaria. Această regiune învecinată cu Bavaria se bucură de un renume istoric pentru producția sa de bere; în 1945 funcționau încă peste 60 de fabrici de bere.

„Chodské pivo” se distinge prin culoarea sa aurie intensă, prin gustul pronunțat de malț, prin ușorul său gust amar și prin aroma sa puternică. Aceste proprietăți sunt rezultatul unui proces tradițional de fabricație care constă în fermentația mustului în două etape, o maturare îndelungată, alegerea atentă a materiilor prime folosite, buna exploatare a resurselor naturale locale (apa extrem de moale, neutră) și îmbutelierea sau punerea în butoaie fără îmbogățire artificială cu dioxid de carbon.

Aria desemnată cu mediul său natural specific se disting prin prezența surselor de apă cu o mineralizare extrem de joasă și prin soiurile de orz de bere care se cultivă și se malțifică pe plan local după procedeele descrise anterior. Întreg procesul de brasaj, de fermentație și de păstrare se desfășoară în aria respectivă.

În ultimii ani, „Chodské pivo” a fost menționată în presa regională și nu numai — în medie, o dată la două luni — și a primit, de asemenea, numeroase distincții naționale și internaționale.

- 4.7. Organism de control:

Denumire: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adresă: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň

Telefon (420) 377 43 34 11

Fax (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Etichetare: —
-