

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2007/C 184/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„CHODSKÉ PIVO“

ES č. CZ/PGI/005/00363/22. 9. 2004

CHOP () CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

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

2. *Skupina:*

Názov: Chodovar, spol. s r.o.
Adresa: Pivovarská 107
CZ-348 13 Chodová Planá
Telefón: (420) 374 79 41 81
Fax: (420) 374 79 41 83
E-mail: chodovar@chodovar.cz
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia () Ostatní (X)

Ide o výnimku z podľa článku 5 odsek 1 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006, pretože v oblasti existuje jediný výrobca. Požiadavky 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1898/2006 ⁽²⁾ sú splnené.

3. *Druh výrobku:*

Trieda 2.1 pivo

4. *Špecifikácia:*

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. *Meno:* „Chodské Pivo“

4.2. *Opis:* Na výrobu Chodského piva sa používajú len prírodné suroviny: slad, chmeľ, voda, kvasinky.

Na chmelenie Chodského piva sa používajú výhradne české aromatické chmeľové odrody (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) a horké odrody chmeľa (napr. Premiant).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 396, 23.12.2006, s. 1.

Tradičný spôsob dvojstupňového kvasenia mladiny dáva Chodskému pivu plnosť sladovej chuti, jemnú horkosť, výraznú chuť a penivosť.

	Svetlé pívá	Tmavé pívá	Polotmavé pívá
pH	4,0 – 4,9	4,0 – 4,9	4,0 – 4,9
Farba v jednotkách EBC	6,0 – 16,0	40,0 – 84	16 – 40
Obsah ⁽¹⁾ CO ₂ v %	najmenej 0,3	najmenej 0,3	najmenej 0,3
Penivosť: výška peny v mm	najmenej 30 – 40	najmenej 30 – 40	najmenej 30 – 40
Stabilita peny v min.	najmenej 2 – 3	najmenej 2 – 3	najmenej 2 – 3

⁽¹⁾ Obsahom sa rozumie hmotnostný zlomok.

- 4.3. Zemepisná oblasť: Geograficky sa historické Chodsko nachádza na území dnešného Plzenského kraja, t. j. na území po celej dĺžke hranice s Bavorskom od Všerubského priesmyku po Dyleň na území pohoria Český les a Podčeskoleská pahorkatina. Hranice boli stanovené podľa katastrov obcí vo vnútri oblasti.
- 4.4. Dôkaz o pôvode: Na zaistenie vierohodnosti pôvodu, že všetky pívá vyskytujúce sa na trhu s označením Chodské pivo boli skutočne vyrobené v popísanej zemepisnej oblasti, sú nastavené kontrolné mechanizmy. Okrem toho sú na každom výrobku uvedené povinné údaje o výrobcovi vrátane adresy.

Na dodržovanie postupov a správnosti jednotlivých metódik kontroly, ako aj kontroly jednotlivých metódik dohliada pracovisko SZPI.

Všetok nákup surovín sa deje len na zmluvnom základe, t. j. pivovaru je známy zemepisný pôvod surovín, ako aj technológia a výrobné postupy, ktoré sa pri výrobe surovín použili. Vedú sa presné registre dodávateľov surovín, a tiež odberateľov hotových výrobkov. Taktiež sa eviduje použitie jednotlivých šarží surovín na výrobu jednotlivých šarží piva.

4.5. Spôsob výroby:

Voda:

Výhradné využívanie vodných zdrojov s mimoriadne nízkou mineralizáciou (cca 1,6 ° NST), ktorá je spôsobená geologickou situáciou v danej lokalite, existenciou tzv. Žulového masívu. Táto voda výrazným spôsobom ovplyvňuje konečnú chuť vyrábaného piva. Nízko mineralizovaná voda chemicky nereaguje s ostatnými vstupnými surovinami a pozitívne ovplyvňuje plnosť sladovej chuti vyrábaných pív.

Spôsob prípravy sladu:

Na varenie svetlých a tmavých pív sa používa pivovarský slad miestnej výroby, pripravený tradičnou technológiou klíčenia jačmeňa na humnách a sušením vo hvozde. Sladovnícky jačmeň (*Hordeum vulgare sub. Distichum*) na sladovanie pochádza z vymedzenej oblasti totožnej s oblasťou výroby Chodského piva a je zapísaný v Listine povolených odrôd.

Spôsob prípravy sladiny:

Používa sa varný spôsob na dva rmuty: Prvý rmut sa spustí do panvy a pozvoľna zahrieva na 70 – 75 °C. a nechá sa scukriť. Varí sa 20 min. a čerpá sa do kade.

Odrmutuje sa pri teplote 75 – 78 °C.

Špecifiká hlavného kvasenia a ležania:

Hlavné kvasenie prebieha pri teplote 6 – 9 °C. Teplota kvasiacej mladiny sa kontroluje dvakrát denne. Na fermentáciu sa používajú hlbokoprekvášajúce kmene pivovarských kvasiniek spodného kvasenia (typ W 95 – bežne používaný typ kvasiniek spodného kvasenia). Hodnota zdanlivého extraktu sa sleduje 4 dni pred sudovaním denne a po dosiahnutí požadovaných hodnôt sa mladé pivo po odobrati deky suduje. Mladé pivo sa suduje do ležiackych tankov, kde dokvása. Pri dokvásaní sa udržuje tlak v ležiackej nádobe v rozmedzí 0,70 – 0,90 kPa. Teplota pri dokvásaní sa pohybuje v rozmedzí 2 – 6 °C.

Spôsob stáčania a balenia:

Pivo sa stáča zásadne bez umelého dosycovania plynným CO₂. Všetok CO₂ obsiahnutý vo vystavovanom pive vznikne prirodzeným nasycovaním v priebehu kvasného procesu.

- 4.6. Spojenie: Tradícia výroby piva tu siaha až do 12. storočia. Dokladom histórie a významu tejto pivovarníckej oblasti je aj dokument českého kráľa Jána Luxemburského z r. 1341, týkajúci sa varenia piva v Chodsku a skutočnosť, že pivo z Chodska bolo v minulosti dodávané do Prahy a do Bavorska priamo na kráľovský dvor. Kraj okolo hranice s Bavorskom je historicky významnou pivovarníckou oblasťou, v ktorej bolo ešte do roku 1945 viac ako 60 činných pivovarov.

Chodské pivo sa vyznačuje výraznou zlatistou farbou svetlých pív, plnosťou sladovej chuti, veľmi jemnou horkosťou a silným rázom. Tieto vlastnosti sú výsledkom dodržovania tradičného výrobného postupu výroby piva dvojstupňovým kvasením mladiny, dlhodobým zrením, výberom používaných surovín a využívaním bohatstva tejto lokality v podobe zdrojov mimoriadne mäkkej vody bez umelého dosycovania CO₂ pri stáčaní do fľaš a sudov.

Vymedzené územie a jeho špecifické prostredie sú dané vodnými zdrojmi s mimoriadne nízkou mineralizáciou, ďalej miestne pestovanými sladovníckym jačmeňom a jeho sladovaním v humnových sladovniach podľa predpísaného postupu. Celý výrobný proces varenia, kvasenia a ležania piva prebieha výhradne vo vymedzenej oblasti.

O Chodskom pive sa v posledných rokoch sa v regionálnej i nadregionálnej tlači písalo v priemere 1 × za dva mesiace a súčasne v tomto období pivovar získal aj množstvo ocenení svojich výrobkov.

- 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Adresa: Jiráskovo nám. 8
CZ-308 58 Plzeň

Telefón: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Označenie: –
-