

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2007/C 184/11)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„CHODSKÉ PIVO“**

**ES št.: CZ/PGI/005/0363/22.9.2004**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví  
Naslov: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč  
Tel.: (420) 220 38 31 11  
Telefaks: (420) 221 32 47 18  
E-naslov: posta@upv.cz

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Chodovar, spol. s r.o.  
Naslov: Pivovarská 107  
CZ-348 13 Chodová Planá  
Tel.: (420) 374 79 41 81  
Telefaks: (420) 374 79 41 83  
E-naslov: chodovar@chodovar.cz  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( )

Ta vloga odstopa od člena 5(1) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006, saj je na območju le en proizvajalec. Zahteve iz člena 2 Uredbe Komisije (ES) št. 1898/2006 <sup>(2)</sup> so izpolnjene.

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 2.1 – Piva

4. *Specifikacija*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv: „Chodské pivo“

4.2 Opis: Pri proizvodnji piva „Chodské pivo“ se uporabljajo le naravne surovine: slad, hmelj, voda in kvas.

Za „Chodské pivo“ se uporabljajo le češke aromatične sorte hmelja (Žatecký poloraný červeňák, Sládek) in grenke sorte hmelja (npr. Premiant).

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

<sup>(2)</sup> ULL 396, 23.12.2006, str. 1.

Tradicionalni dvostopenjski postopek fermentacije pivine daje pivu „Chodské pivo“ polni sladni okus, rahlo grenkost, močno aromo in obilno peno.

	Lahka piva	Temna piva	Poltemna piva
pH	4,0-4,9	4,0-4,9	4,0-4,9
Barva v enotah EBC	6,0-16,0	40,0-84	16-40
Vsebnost CO <sub>2</sub> v % (!)	najmanj 0,3	najmanj 0,3	najmanj 0,3
Pena: višina v mm	najmanj 30 do 40	najmanj 30 do 40	najmanj 30 do 40
Stabilnost pene v minutah	najmanj 2 do 3	najmanj 2 do 3	najmanj 2 do 3

(!) „Vsebnost“ pomeni masni delež.

- 4.3 Geografsko območje: Zgodovinsko pomembno območje Chodsko leži na ozemlju današnjega Plzeňskega območja, tj. na področju vzdolž celotne meje z Bavarsko od prelaza Všerubský průsmyk do Dyleña na gorah Češkega gozda in hribovjih pod slednjim. Meje so bile opredeljene v skladu s katastri občin znotraj območja.
- 4.4 Dokazilo o poreklu: Določeni so kontrolni mehanizmi, ki zagotavljajo, da so navedbe o izvoru verodostojne in da so vsa piva, ki se pojavljajo na trgu z označbo „Chodské pivo“, zares proizvedena na opisanem geografskem območju. Poleg tega so na vsakem proizvodu navedeni predpisani podatki o proizvajalcu, vključno z njegovim naslovom.

Upoštevanje pravil proizvodnega postopka in pravilnost posameznih kontrolnih metod ter kontrole rezultatov posameznih metod nadzoruje češka državna inšpekcija za kmetijstvo in hrano (SZPI – Státní zemědělská a potravinářská inspekce).

Vsi nakupi surovin se izvajajo izključno na podlagi pogodb, tako da pivovarna pozna geografsko poreklo surovin ter tehnologije in postopke, uporabljene pri proizvodnji surovin. O dobaviteljih surovin in o kupcih končnih proizvodov se vodijo natančne evidence. Evidentira se tudi, katera šarža surovin se je uporabila za posamezno šaržo piva.

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

##### Voda

uporabljajo se izključno vodni viri z izredno nizko vsebnostjo mineralov, s približno 1,6 ° (stopinje celotne trdote vode), ki obstajajo na tem območju zaradi geoloških razmer, zlasti prisotnosti granitnega masiva. Ta voda na izjemen način vpliva na končni okus proizvedenega piva. Zaradi svoje nizke vsebnosti mineralov ne reagira kemično z drugimi surovinami in ugodno vpliva na polni sladni okus proizvedenega piva.

##### Postopek priprave slada

Lokalno proizvedeni slad se uporablja za varjenje svetlih in temnih vrst piva; pripravlja se s tradicionalnim postopkom klitja ječmena v kadi za slad in sušenjem v sušilnici. Pivovarski ječmen (*Hordeum vulgare sub. Distichum*), ki se uporablja za pripravo sladu, prihaja iz omejenega geografskega območja, ki se ujema z območjem proizvodnje piva „Chodské pivo“, in je naveden v Registru odobrenih sort.

##### Priprava pivine

Uporablja se postopek z dvojno pivsko drozgo: prva drozga se v ponvi postopno segreje na 70-75 °C. Po nastanku sladkorja se segreje do vretja in pusti 20 minut vreti.

Zavreta drozga se doda preostali drozgi. Temperatura slednje se zato poveča na 65 °C. Po stabilizaciji temperature se druga drozga položi na ponev. Tudi druga drozga se segreje na 70-75 °C, tako da nastane sladkor. Vre 20 minut, nakar se prečrpa v kad za drozgo. Vari se pri temperaturi 75-78 °C.

#### Specifikacija za primarno fermentacijo in skladiščenje

Primarna fermentacija se izvaja pri temperaturi 6-9 °C. Temperatura pивine, ki se fermentira, se preverja dvakrat na dan. Za fermentacijo se uporabljajo hladno fermentirajoči rodovi pivskih kvasovk spodnje fermentacije (vrste W 95 – te se običajno uporabljajo za spodnjo fermentacijo). Vidni ekstrakt se pred pretočenjem v sode nadzira 4 dni; potem ko so dosežene zelene vrednosti, se mlado pivo posname in spravi v sode. Mlado pivo se uskladišči v skladiščne zbiralnice, v katerih se dokonča proces fermentacije. Med to drugo zaključno fermentacijo se tlak v skladiščni posodi vzdržuje pri vrednosti 0,70-0,90 KPa. Temperatura znaša 2-6 °C.

#### Postopek stekleničenja in pakiranja

Pivo se stekleniči brez dodajanja ogljikovega dioksida. Ves CO<sub>2</sub> v pivu je posledica naravnega procesa fermentacije.

- 4.6 Povezava: Pivovarska tradicija sega v 12. stoletje. O zgodovini in pomenu tega pivovarskega območja priča dokument češkega kralja Jana Luksemburškega iz leta 1341, ki piše o pivovarstvu na območju Chodsko, pa tudi dejstvo, da se je „Chodské pivo“ nekoč zaradi svoje priljubljenosti dobavljalo v Prago in na bavarski kraljevski dvor. To območje na meji z Bavarsko je zgodovinsko pomembno pivovarsko območje, v katerem je bilo še leta 1945 več kot 60 delujočih pivovarn.

„Chodské pivo“ se odlikuje z izrazito zlato barvo svetlih piv, polnim okusom po sladu, rahlo grenkostjo in močno aromo. Te lastnosti so rezultat tradicionalnega postopka varjenja z dvostopenjsko fermentacijo pивine, dolgotrajnim zorenjem, izborom uporabljenih surovin in uporabo na tem območju dostopnih virov, kot je izredno mehka voda, ter dejstva, da se pri polnjenju steklenic in sodov ne dodaja CO<sub>2</sub>.

Za omejeno območje in njegovo posebno okolje so značilni zlasti vodni viri z izjemno nizko vsebnostjo mineralov in vrste pivovarskega ječmena, ki se gojijo in lokalno uporabljajo za pridobivanje slada v skladu z zgoraj opisanimi postopki. Ves postopek varjenja, fermentacije in skladiščenja se izvaja na omejenem geografskem območju.

V zadnjih nekaj letih je bilo „Chodské pivo“ omenjeno v regionalnem in nadregionalnem tisku povprečno enkrat vsaka dva meseca, v istem obdobju pa je pivovarna prejela tudi mnogo nacionalnih in mednarodnih nagrad za svoje proizvode.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Plzni

Naslov: Jiráskovo nám. 8  
CZ-308 58 Plzeň

Tel.: (420) 377 43 34 11

Telefaks: (420) 377 45 52 29

E-naslov: plzen@szpi.gov.cz

#### 4.8 Označevanje: —

---