

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2008/C 16/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ČESKÉ PIVO»

N° CE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tél.: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Groupement:

Nom: Sdružení České pivo
Adresse: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Tél.: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
E-mail: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres (X)

3. Type de produit:

Classe 2.1: Bières

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «České pivo»

- 4.2. *Description*: La spécificité de la bière «České pivo» tient à plusieurs facteurs, notamment aux matières premières utilisées, au savoir-faire de l'industrie de la bière qui s'est développée pendant de nombreuses années et aux procédés de brassage spécifiques. La production de cette bière est remarquable par l'application de la méthode de décoction au processus de brassage, par la cuisson du moût houblonné et par la double fermentation. La méthode globale de fabrication (choix rigoureux des matières premières, maltage et préparation de la bière dans une région traditionnelle de la République tchèque) permet d'obtenir un produit spécifique, unique et très renommé.

Les paramètres techniques de la bière «České pivo» sont indiqués dans le texte ci-dessous. Cette bière est reconnaissable à ses notes dominantes de malt et de houblon. Seul un léger goût de pasteurisation, de levures et d'esters est acceptable; les arômes ou les goûts étrangers ne sont pas autorisés. L'arôme un peu moins prononcé de la bière «České pivo» est dû à la teneur relativement faible en produits de fermentation secondaires indésirables. Le corps de la bière est moyen à fort et la libération du gaz carbonique est lente. De même, la densité varie de moyenne à élevée, ce qui est dû notamment aux résidus non fermentés de l'extrait qui sont fonction de la différence entre le degré de fermentation apparent (atténuation) et le degré réel. Un niveau de fermentation plus faible signifie également un taux d'alcool plus faible. Cette bière se caractérise principalement par son goût amer. L'amertume de la bière est moyenne à plutôt élevée, avec une finale d'âcreté très légère à légère, qui se prolonge en bouche. Ainsi, le goût amer agit plus longtemps sur les papilles gustatives et le taux d'amertume plus élevé facilite aussi la digestion. La bière «České pivo» se distingue aussi par sa concentration en polyphénols et son niveau de pH plus élevés.

La bière blonde (lager blonde, bière de débit blonde et bière légère) a un arôme faible à moyen de malt clair et de houblon. La couleur de la bière est or moyen à plutôt foncé. La bière est étincelante et une fois versée dans un verre, elle forme une mousse blanche compacte. La bière brune (lager brune et bière de débit brune) a un arôme prononcé de malt brun et de malt grillé. Son corps est moyen et sa forte densité caractéristique est due à un écart important entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle, ainsi qu'à la présence de substances infermentescibles dans les ingrédients servant à sa fabrication. Le caractère de l'amertume est influencé par la densité élevée de la bière. Quant aux saveurs et aux arômes secondaires, seuls la saveur caramel et un goût doux sont autorisés.

Paramètres qualitatifs

Lager blonde

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 11,00–12,99 (% du poids)
- Alcool 3,8–6,0 (% du volume)
- Couleur 8,0–6,0 (unités EBC)
- Substances amères 20–45 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–9,0 (% relatif)
- Polyphénols 130–230 (mg/l)

Lager brune

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 11,00–12,99 (% du poids)
- Alcool 3,6–5,7 (% du volume)
- Couleur 50–120 (unités EBC)
- Substances amères 20–45 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 2,0–9,0 (% relatif)

Bière de débit blonde

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 8,00–10,99 (% du poids)
- Alcool 2,8–5,0 (% du volume)
- Couleur 7,0–16,0 (unités EBC)
- Substances amères 16–28 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–11,0 (% relatif)

Bière de débit brune

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 8,00–10,99 (% du poids)
- Alcool 2,6–4,8 (% du volume)
- Couleur 50–120 (unités EBC)
- Substances amères 16–28 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 2,0–11,0 (% relatif)

Bière légère

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) au maximum 7,99 (% du poids)
- Alcool 2,6–3,6 (% du volume)
- Couleur 6,0–14,0 (unités EBC)
- Substances amères 14–26 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–11,0 (% relatif)

4.3. Aire géographique:

La région de production de la bière «České pivo» est délimitée de la manière suivante:

- au sud-ouest, par le bassin de Cheb, la forêt Český, les montagnes Šumava, la forêt Blanský et le piémont des montagnes Novohradské,
- au sud, par le bassin de Třeboň, la limite sud du Plateau tchèque et morave et par les rivières Dyje et Morava en aval de Hodonín,
- au sud-est, par la limite ouest et nord du territoire protégé par les Carpates blanches,
- à l'est, par la limite ouest, nord et sud-est du territoire protégé par les montagnes Beskydes,
- à l'ouest, par la rivière Ohře (Eger), le bassin de Most et l'Elbe en amont de Děčín,
- au nord-ouest, par les rivières Ploučnice et Kamenice et par les montagnes Lužické,
- au nord, par le bassin de Liberec, les pentes sud des monts Krkonoše, les montagnes Broumovské et les pentes sud des montagnes Orlické,
- au nord-est, par le piémont de Kralický Sněžník, par les montagnes Rychlebské et les collines Zlatohorská vrchovina, par la rivière Opavice jusqu'à sa confluence avec l'Opava, par l'Opava jusqu'à sa confluence avec l'Odra (Oder), par l'Odra jusqu'à sa confluence avec l'Olše, par l'Olše jusqu'à sa confluence avec la Lomná et par la Lomná jusqu'au territoire protégé par les Beskydes.

L'indication géographique «České pivo», bière tchèque, contient le nom du pays car, du fait de sa méthode de fabrication spécifique pluriséculaire et typique de la région indiquée, cette bière est liée à la majeure partie du territoire actuel de la République tchèque. Depuis plusieurs siècles, la quasi-totalité de la bière fabriquée dans cette région est une bière à fermentation basse, caractérisée par une bonne maturation et un même procédé de fabrication, c'est-à-dire la méthode de brassage par décoction, l'ébullition du moût houblonné, la cuisson proprement dite du houblon et la fermentation en deux phases séparées (voir le point 4.5). À la différence des autres bières, la bière «České pivo» présente des valeurs plus élevées pour ce qui est du taux d'extrait non fermenté, de la quantité de polyphénols et du pH.

De même, sa couleur, son amertume et son corps sont plus prononcés. Les spécificités du procédé de fabrication de cette bière, qui ont donné ses propriétés caractéristiques au produit, sont à l'origine de sa renommée ainsi que de son appellation «České pivo», tant dans le pays d'origine qu'à l'étranger, permettant ainsi de faire un lien direct avec le lieu de production — la République tchèque.

Afin de souligner l'importance de cette appellation et la qualité reconnue de la bière «České pivo», cette appellation a été ajoutée au registre des appellations d'origine dans le cadre de l'Accord de 1985 entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des données concernant l'origine, les appellations d'origine et d'autres appellations géographiques et similaires. À cette époque, la région spécifiée ci-dessus ne représentait qu'une partie du pays. Ce n'est que depuis la séparation de la République fédérative tchèque et slovaque en deux pays que cette région couvre la majeure partie de l'État tchèque indépendant. Les consommateurs étrangers associent l'appellation «České pivo» non seulement avec le lieu de sa production, à savoir la République tchèque, mais surtout avec ses propriétés spécifiques et sa qualité.

L'enregistrement de l'indication géographique protégée «České pivo» est demandé par l'association des producteurs qui produisent cette bière sur la quasi-totalité du territoire de la République tchèque. Les propriétés finales ainsi que la renommée de la bière «České pivo» tiennent sans aucun doute au savoir-faire ancestral des brasseurs et des producteurs de bière tchèques, qui se transmettent leur expérience précieuse de génération en génération dans cette région délimitée de la République tchèque.

Par sa superficie, la République tchèque se classe parmi les petits pays européens. Sa taille et son relief permettent, aujourd'hui comme avant, de garantir le respect des conditions de fabrication, c'est-à-dire les technologies et les matières premières nécessaires à la fabrication et le respect du savoir-faire des producteurs sur l'ensemble du territoire délimité.

L'homogénéité de la région délimitée est évidente et incontestable et résulte des faits indiqués ci-dessus. Elle tient notamment à la méthode de fabrication typique et traditionnelle, différente de celle des régions voisines, au goût original et aux propriétés caractéristiques de la bière (voir le point 4.2), dont la notoriété dépasse largement les frontières de cette région.

Houblon

La plus grande région de culture du houblon en République tchèque est la région Žatecko (région de Saaz), qui compte 355 communes de culture dans les districts de Louny, de Chomutov, de Kladno, de Rakovník, de Rokycany et de Plzeň-sever, suivie par la région Ústěcko avec 220 communes dans les districts de Litoměřice, de Česká Lípa et de Mělník et enfin, par la région Tršicko avec 65 communes dans les districts d'Olomouc, de Přerov et de Prostějov.

Les régions tchèques de culture du houblon sont situées sur un territoire dont le climat se situe à la limite entre le climat maritime tempéré et le climat continental. La région Žatecko se trouve privée d'une partie des précipitations qui tombent avant sur les monts Krušné et la Forêt tchèque, ce qui crée des conditions particulières dans cette zone.

Il existe plusieurs types de sol dans les régions tchèques de culture du houblon (tchernozems, rendzines, brunizems et sols bruns) présentant des caractéristiques différentes (sols sablonneux, argileux et glaiseux). Ces sols se sont formés sur des couches pétrographiques et géologiques différentes.

Dans la région Žatecko, la majorité des plantations houblonnières se trouvent sur des sols formés sur des couches de la formation géologique du permien. Ces sols appelés permien rouges contiennent une grande quantité de composés ferreux (6–7 % d'oxyde ferrique), de manganèse ainsi que d'autres composés métalliques.

La partie orientale de la région de production de houblon Ústěcko est située sur une formation géologique tertiaire du crétacé, la partie centrale, appelée Polepská blata, se trouve sur des sédiments quaternaires et la partie occidentale d'Ústěcko est riche en roches éruptives basaltiques.

Les sols dans la région Tršice sont, pour la plupart, d'origine quaternaire et en partie d'origine tertiaire.

Ce sont les sols rouges permien de la région Žatecko qui sont considérés comme les meilleurs sols produisant un houblon fin de bonne qualité. Ces sols, en majorité argileux et glaiseux, et qui ont été retournés en profondeur, absorbent bien l'eau et l'air et assimilent parfaitement les matières nutritives. Le houblon se plaît le mieux dans des terres légèrement acides à neutres. Les sols qui conviennent pour la culture du houblon doivent avoir certaines propriétés naturelles, mais d'autres aspects jouent également un rôle important comme l'amendement et le travail des sols, l'utilisation d'engrais organiques et de minéraux ainsi que la réalisation d'autres interventions régulières permettant de créer des conditions propices à la croissance et au bon développement du houblon.

4.4. *Preuve de l'origine:* Chaque producteur de bière dispose d'un registre de fournisseurs pour toutes les matières premières. Leur origine peut être identifiée sur les bons de commande. En ce qui concerne l'origine du houblon cultivé sur le territoire de la République tchèque, sa traçabilité est obligatoire conformément à la loi n° 97/1996 Sb. Un registre d'acheteurs du produit final est également tenu. Les données obligatoires relatives au producteur et au produit figurent sur chaque emballage du produit, ce qui permet un suivi précis du produit. Le processus de fabrication est contrôlé avec rigueur et précision, et les informations sur les différents brassins sont enregistrées de telle sorte que l'on puisse retrouver ensuite l'origine de toutes les matières premières utilisées pour chaque brassin de bière «České pivo» produite. Le contrôle du respect du cahier des charges est effectué par le bureau compétent de l'Inspection d'État agricole et alimentaire.

4.5 *Méthode d'obtention:* Matières premières entrant dans la fabrication de la bière:

Malt — Le malt blond utilisé est appelé Pils. Il est produit à partir d'orge de printemps à deux rangs. Les variétés d'orge pour la fabrication du malt sont dérivées des variétés cultivées qui sont approuvées par l'Inspection d'État agricole et alimentaire de Brno et recommandées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a. (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.*) de Prague pour la fabrication de la «České pivo» (toutes les données concernant le moût préparé par une méthode de brassage standard sont indiquées dans le tableau ci-dessous).

La tendance actuelle en Europe et dans le monde quant à la qualité de l'orge de brasserie est de privilégier les variétés ayant une activité enzymatique élevée, un contenu d'extrait élevé et des valeurs de fermentation finale élevées. En revanche, la bière «České pivo» présente un niveau de modification protéolytique et cytologique et un niveau de fermentation inférieurs, ce qui est caractéristique de cette bière et qui se traduit par la présence d'extrait résiduel. Sur la base de ces éléments, les principaux paramètres que doivent satisfaire les variétés d'orge convenant pour la fabrication de la «České pivo» ont été définis.

Extrait sec de malt	(% du poids)	min.	80,0
Indice de Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Pouvoir diastasique	(unités W.-K.)	min.	220
Niveau de fermentation réel	(%)	max.	82
Friabilité	(%)	min.	75,0

Le houblon tchèque et les produits à base de houblon — Les variétés utilisées sont notamment les variétés cultivées dans certaines zones des régions suivantes — 1) région Žatecko; 2) région Ústěcko; 3) région Tršicko. Le houblon est cultivé dans des sols argileux ou argilo-glaiseux. Les sols rouges permien sont typiques de la région Žatecko. La température moyenne annuelle la plus favorable pour la culture du houblon est comprise entre 8 et 10 °C.

Le houblon local est tout à fait spécifique et différent du houblon cultivé à l'étranger, notamment par le rapport qu'il présente entre les acides alpha et bêta. Pour les variétés couramment cultivées, ce ratio est en général de 2,5 à 1, tandis que pour les variétés cultivées dans la région délimitée, il est en moyenne de 1 à 1,5. Une autre particularité caractéristique par rapport aux autres variétés de houblon est la teneur en bêta-farnésène, qui représente entre 14 et 20 % de la totalité des huiles essentielles. Les variétés de houblon cultivées dans la région délimitée et d'une manière générale, toutes les variétés de houblon utilisées pour la fabrication de la bière «České pivo», doivent être approuvées par les autorités de contrôle et recommandées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a.

Eau — L'eau utilisée pour la fabrication de la bière «České pivo» provient de sources locales. Concernant sa dureté, l'eau utilisée pour le brassage de la bière est évaluée comme douce à demi dure.

Levure de bière — Les souches de levures de fermentation basse (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) se révèlent particulièrement adaptées à la fabrication de la bière «České pivo» et créent la différence entre atténuation apparente et atténuation réelle conformément au présent cahier des charges. Les souches les plus souvent utilisées sont les souches 2, 95 et 96. Elles sont déposées dans le Registre des souches de reproduction des levures de bière à l'Institut de recherche en brasserie et en malterie a.s. sous le numéro d'enregistrement RIBM 655 et sont mises à la disposition de tous les producteurs de bière «České pivo».

Fabrication:

La fabrication de la bière commence dans la salle de brassage, où le malt égrugé est mélangé avec l'eau et brassé. L'amidon infermentescible est ainsi transformé en sucres fermentescibles. Le processus de brassage est réalisé par décoction en une, deux ou trois phases. La méthode de brassage par infusion n'est pas utilisée. Au moins 80 % de la quantité totale de malt égrugé provient de variétés approuvées, ce qui garantit la caractéristique gustative de la bière «České pivo».

La composition du malt égrugé ainsi que du brassin en préparation est indiquée dans la fiche de brassage. L'origine du malt est justifiée par les bons de livraison. La fiche de brassage contient également les informations sur la température et la durée du brassage. Lorsque le processus de brassage est terminé et que les parties insolubles du malt sont séparées par le processus appelé filtrage, il est procédé à la préparation du moût houblonné par houblonnage. Cette phase dure de 60 à 120 minutes, durant lesquelles au moins 6 % du volume doit s'évaporer. Le houblon est ajouté jusqu'à trois fois. La quantité minimale de houblon tchèque ou de produits à base de houblon est de 30 % pour les lagers blondes et d'au moins 15 % pour les autres sortes de bière. La composition du houblon ainsi que des matières premières de chaque brassin est indiquée dans la fiche de brassage. L'origine des matières premières est spécifiée sur les bons de livraison. À la fin de l'ébullition, le moût est refroidi à la température de fermentation de 6 à 10 °C et aéré. La levure de bière ajoutée (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) n'est utilisée que pour la fermentation basse.

La fermentation se déroule par une température maximale de 14 °C. Ce processus technologique est généralement séparé de la deuxième fermentation, ce qui signifie que la fermentation se déroule en deux phases. L'évolution de la température pendant la fermentation est enregistrée dans le bulletin de fermentation. La deuxième fermentation s'effectue à des températures proches de 0 °C. Le processus de maturation est terminé après la deuxième fermentation de la bière dans des tanks. La bière est alors filtrée et soutirée dans des fûts, des bouteilles, des canettes ou des camions-citernes. Il est également possible de fabriquer des bières non filtrées. Le produit fini doit satisfaire aux paramètres de qualité indiqués au chapitre 4.2.

L'ensemble du processus de fabrication de la bière est contrôlé en permanence.

Méthode de contrôle:

Moût non houblonné:

Extrait de l'avant-coulant (premier moût) — Une prise est effectuée 10 minutes après le début de la clarification.

Détermination de l'extrait — À l'aide d'un pycnomètre, d'un saccharimètre ou d'un appareil spécial (densimètre Paar ou un autre appareil permettant de mesurer le niveau d'extraction des matières).

Transparence du moût à 25 °C — Déterminée par néphélogéométrie à 25 °C, mesurée après 30 minutes de maintien de la température.

Mesure de l'extrait du dernier produit de tête à 25 °C: L'extrait est mesuré par la même méthode que pour l'extrait de l'avant-coulant.

Moût houblonné:

Extrait du moût houblonné — Une prise est effectuée 15 minutes après la fin de l'ébullition.

Détermination de l'extrait — À l'aide d'un pycnomètre, d'un saccharimètre ou d'un appareil spécial (densimètre Paar ou un autre appareil permettant de mesurer le niveau d'extraction des matières).

Niveau du trouble — Contrôle visuel du moût mélangé avec le houblon cinq minutes après la fin de cuisson du moût dans une fiole Imhot ou un autre petit récipient permettant d'évaluer le niveau du trouble.

Limpidité du moût houblonné — Le moût houblonné est filtré (papier à filtre analytique, ruban bleu), le filtrat est utilisé pour la néphélogéométrie sous un angle de 90°. Les mesures sont effectuées à 20 °C (chauffage pendant 20 minutes) et à 5 °C (chauffage pendant 20 minutes).

Détermination de l'amertume du moût houblonné: Teneur en acides iso — alpha (IBU).

Degré de fermentation du moût houblonné pouvant être atteint: à déterminer par une méthode recommandée.

Bière jeune:

Détermination microscopique du nombre de cellules de levure dans la montée.

Détermination de la viabilité des levures (par coloration avec le bleu de méthylène).

Détermination de la teneur en acides iso — alpha (IBU) par les méthodes recommandées.

Bière finie:

Analyse de base — Extrait apparent et extrait réel, taux d'alcool, calcul de l'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling), détermination des acides iso — alpha (IBU), limpidité de la bière sous un angle de 90°, atténuation réelle, couleur de la bière.

Le contrôle est effectué par le laboratoire de la brasserie ou par un laboratoire spécialisé (par exemple Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a.) selon l'Analytique de brassage et de maltage ou selon l'Analytique EBC.

- 4.6 *Lien*: Les découvertes archéologiques démontrent clairement que de la bière était produite sur le territoire géographique délimité (ci-après désignée comme «territoire concerné») par les Slaves mais aussi par les populations qui l'occupaient avant eux. Les premières mentions relatives à la préparation de la bière sur le territoire concerné sont liées au monastère bénédictin de Břevnov, où les moines produisaient de la bière et du vin en 993.

La trace la plus ancienne de la culture du houblon sur le territoire concerné est l'acte de fondation du prince Břetislav I^{er} attribuant au chapitre de Saint Venceslas de Stara Boleslav, les dîmes provenant du houblon cultivé à Žatec (Saaz), à Stara Boleslav et à Mlada Boleslav. Le premier document historique directement lié à la fabrication de la bière est l'acte de fondation du chapitre de Vyšehrad datant de 1088 et édité par Vratislav II, le premier roi tchèque. Ce document, qui a été préservé grâce à ses copies, mentionne l'attribution des dîmes provenant du houblon ainsi que d'autres dons comme des biens immeubles et des rémunérations au profit des chanoines du chapitre de Vyšehrad. Un grand nombre d'autres documents de la période de 1090 à 1100 traitent de la culture du houblon, du malt, de la bière, du droit de brassage et de l'exportation de la bière. À partir de 1330, de nombreux documents royaux, de la noblesse et de la bourgeoisie décrivent la production du malt et de la bière.

Le savoir-faire concernant la fabrication de la bière s'est transmis de génération en génération. Au départ, le privilège de fabriquer la bière n'était réservé qu'à certaines personnes (par exemple, les bourgeois disposant du droit de brassage ou la noblesse). Au XIV^e siècle ont été créées des corporations de maîtres brasseurs et de producteurs de bière. La fabrication de la bière à fermentation basse et haute a connu un grand essor, qui a abouti à la fondation des brasseries industrielles perpétuant la tradition de la bière «České pivo» jusqu'à nos jours. L'année 1842, date de la fondation des Brasseries de la ville de Pilsen, a été un tournant important.

La fabrication de la bière à fermentation basse s'est sans cesse améliorée, à tel point que les caractéristiques de cette bière sont devenues au fil du temps très différentes de celles des bières fabriquées jusqu'à cette époque. Cette boisson pétillante de couleur or, au goût houblonné très agréable et possédant une belle mousse compacte s'est fait connaître dans le monde entier. Ainsi s'est ouverte une nouvelle ère dans le développement de l'industrie de la bière mondiale, qui a connu une croissance exceptionnelle non seulement dans les pays tchèques mais aussi dans l'empire austro-hongrois, en Allemagne et dans d'autres pays européens. Au cours des décennies suivantes, de nombreuses brasseries ont été fondées et équipées des technologies les plus modernes. Les installations techniques et les procédés ont été progressivement mis au point pour aboutir à la production moderne à grande échelle que nous connaissons aujourd'hui. Le principe de base, lui, est resté inchangé. La bière a été et est toujours fabriquée à partir des matières premières essentiellement d'origine locale (c'est-à-dire provenant du territoire défini, caractérisé par un sol et des conditions climatiques spécifiques). La bière «České pivo» a réussi à se créer une solide position et une notoriété à l'étranger. De nombreux documents relatifs à l'exportation témoignent de la popularité de cette bière dans le passé comme de nos jours.

La bière «České pivo» est fabriquée selon le procédé décrit ci-dessus, basé sur le savoir-faire des brasseurs tchèques, elle est produite exclusivement sur le territoire défini et essentiellement à partir des matières premières locales possédant les qualités requises et de l'eau de source locale. Tous ces éléments, associés à la composition unique de la bière «České pivo», lui procurent des propriétés spécifiques.

Les études élaborées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a. de Prague ont mis en évidence les grandes différences qui distinguent la bière «České pivo» des bières étrangères. Plusieurs bières tchèques et étrangères ont été choisies pour faire l'objet d'une évaluation analytique et sensorielle précise.

Le modèle détaillé analytique et statistique qui a été préparé, a permis de décrire les propriétés similaires communes et les différences entre les bières sélectionnées. Les résultats ont été obtenus à l'aide de méthodes statistiques multidimensionnelles (analyse de dispersion, analyse factorielle, analyse de faisceaux...). Il a ainsi été prouvé que la bière «České pivo» peut être distinguée des bières étrangères de la même catégorie.

Dans la plupart des cas, la bière «České pivo» contient des résidus (non fermentés) de l'extrait, ce qui constitue l'une des caractéristiques typiques de cette bière. De plus, par rapport aux bières étrangères, sa couleur est plus prononcée, son amertume et son pH sont plus élevés et sa teneur en polyphénols plus importante. La couleur plus prononcée et la teneur en polyphénols plus élevée sont dues à la méthode de brassage par décoction, méthode la plus souvent utilisée en République tchèque. Tous ces paramètres sont déterminés par la qualité et la composition des matières premières ainsi que par les conditions techniques et technologiques. Du point de vue technologique, les éléments essentiels sont la composition du malt égrugé, la quantité de houblon, le choix de la souche des levures et de la méthode de fermentation utilisée, associés à la tradition brassicole et au facteur humain. Du point de vue gustatif, la bière «České pivo» est une bière dont la densité et l'amertume sont plutôt élevées, avec une finale de goût amer assez longue et avec une présence de flaveurs et d'épices exotiques assez rare.

La particularité de la production de la bière «České pivo» repose sur une tradition pluriséculaire de fabrication de la bière sur le territoire défini et sur la transmission, de génération en génération jusqu'à nos jours, des spécificités de ce métier. Les conditions favorables à la culture du houblon sur le territoire considéré, ainsi que les grandes qualités professionnelles dont fait preuve le personnel formé à tous les niveaux dans les écoles tchèques, confèrent à cette bière une excellente réputation dans le monde entier. L'appellation «České pivo» était déjà définie dans l'annexe de l'Accord entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des données concernant l'origine, l'appellation d'origine et d'autres appellations géographiques et similaires. Cet accord a été publié par décret du ministre des affaires étrangères n° 63/1987 Sb., le 18 mai 1987.

En 2003, l'Agence centrale tchèque du tourisme a réalisé une enquête sur la perception de la République tchèque et sur les motivations des touristes pour le choix de leur destination. Le groupe cible se composait de touristes allemands, autrichiens, polonais, italien, néerlandais, américains, japonais, scandinaves, russes, coréens du sud et des pays arabes. Au total, 1 800 personnes ont été interrogées (soit 150 personnes par pays ou par groupe de pays), dont 66 % d'hommes. L'enquête a révélé que la République tchèque était généralement associée à Prague (47 %) et à de la très bonne bière (45 %). La question posée était: «Lorsque j'entends "République tchèque", la première idée qui me vient à l'esprit est ...».

L'engouement pour la bière «České pivo» se traduit également par la croissance de ses exportations.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresse: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Tél.: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

E-mail: sekret.ur@spzi.gov.cz

4.8 *Étiquetage:* L'appellation «České pivo» fait partie de la marque commerciale figurant sur l'étiquette principale du produit.

Aucune information indiquée dans le cahier des charges de la bière «České pivo» ne vise à interdire les références à la fabrication de la bière en République tchèque pour les bières qui ne sont pas désignées comme «České pivo» conformément aux exigences tchèques et communautaires. Cependant, ces références ne devraient pas faire partie de la marque commerciale sur l'étiquette principale de ces bières.

Les références à l'indication géographique protégée, IGP et au symbole communautaire correspondant, doivent être clairement liées à l'appellation «České pivo» et ne doivent pas donner l'impression que les autres appellations indiquées sur l'étiquette sont des appellations enregistrées.
