

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/С 16/05)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„ČESKÉ PIVO“

ЕО №: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Úřad průmyslového vlastnictví
Адрес: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Тел. (420) 220 383 111
Факс (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Група:

Наименование: Sdružení České pivo
Адрес: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Тел. (420) 224 914 566
Факс (420) 224 914 542
E-mail: —
Състав: Производители/преработватели (X) Други (X)

3. Вид на продукта:

Клас 2.1: Бира

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „České pivo“

- 4.2. Описание: Отличителните черти на „České pivo“ се придават от ред фактори, особено използваните суровини, ноу-хау, изградено от пивоварната индустрия в продължение на много години и специалните пивоварни процеси. Забележителни характеристики на „České pivo“ са декокционният метод на майшуване, варенето на пивната мъст и двустепенната ферментация. Целият производствен процес (внимателно подбрани суровини, процес на малцуване и приготвяне на бирата в традиционната област на Чешката република) създава специфичен и уникален продукт с висока репутация.

Техническите параметри за „České pivo“ са изложени по-надолу. Бирата може да се отличава по това, че в нея преобладават малц и хмел, допуска се само слаба следа от пастеризация, мая или естер и не се разрешават никакви непривични вкус или мирис. По-ненатрапчивият цялостен аромат на „České pivo“ се получава от относително слабото съдържание на нежелани странични продукти от ферментацията. Бирата притежава средносилен остър вкус, със слабо изпускане на въглероден двуокис. Бирата е и със среден до висок пълен вкус, главно поради неферментиран остатъчен екстракт, свързан с разликата между видимото и действителното разреждане. Ниското разреждане означава също по-ниско алкохолно съдържание. Много важна характеристика на „České pivo“ е горчивият ѝ вкус. Степента на горчивина на бирата е от средна до висока, с умерена до лека тръпчивост, която изчезва по-бавно. Горчивината остава по-дълго в устата, стимулира по-дълго вкусовите рецептори. По-високата степен на горчивина спомага и за храносмилането. По-високата концентрация на полифеноли и по-висока стойност на рН са допълнителни характеристики на „České pivo“.

Светлата бира (светъл лагер, светла наливна бира и лека бира) притежава от слаб до среден аромат на светъл малц и хмел. Тя има златист цвят със среден до висок интензитет. Бирата е искряща и, когато се налее в чаша, оформя компактна бяла пяна. Тъмната бира (тъмен лагер и тъмна наливна) притежава отличителен аромат на тъмен и цветен малц. Тя има средноостър вкус, с характерна пълнота поради значителната разлика между видимото и действителното разреждане и наличието на неферментиращи вещества в суровините, от които се вари бирата. Горчивината се влияе от пълнотата на бирата. Разрешени са вторични вкусове на карамел и други сладникави аромати.

Качествени параметри

Светъл лагер

- Оригинален екстракт на пивна мъст: 11,00-12,99 (% от теглото)
- Алкохолно съдържание: 3,8-6,0 (% от обема)
- Оцветител: 8,0-16,0 (единици Е(вропейска) П(ивоварна) К(онвенция))
- Горчиви вещества: 20-45 (единици Е(вропейска) П(ивоварна) К(онвенция))
- рН: 4,1-4,8
- Разлика между видимото и действително разреждане: 1,0-9,0 (% rel.)
- Полифеноли: 130-230 (mg/l)

Тъмен лагер

- Оригинален екстракт на пивна мъст: 11,00-12,99 (% от теглото)
- Алкохолно съдържание: 3,6-5,7 (% от обема)
- Оцветител: 50-120 (единици ЕПК)
- Горчиви вещества: 20-45 (единици ЕПК)
- рН: 4,1-4,8
- Разлика между видимото и действително разреждане: 2,0-9,0 (% rel.)

Светла наливна бира

- Оригинален екстракт на пивна мъст: 8,00-10,99 (% от теглото)
- Алкохолно съдържание: 2,8-5,0 (% от обема)
- Оцветител: 7,0-16,0 (единици ЕПК)
- Горчиви вещества: 16-28 (единици ЕПК)
- рН: 4,1-4,8
- Разлика между видимото и действително разреждане: 1,0-11,0 (% rel.)

Тъмна наливна бира

- Оригинален екстракт на пивна мъст: 8,00-10,99 (% от теглото)
- Алкохолно съдържание: 2,6-4,8 (% от обема)
- Оцветител: 50-120 (единици ЕПК)
- Горчиви вещества: 16-28 (единици ЕПК)
- рН: 4,1-4,8
- Разлика между видимото и действително разреждане: 2,0-11,0 (% rel.)

Лека бира

- Оригинален екстракт на пивна мъст: най-много 7,99 (% от теглото)
- Алкохол: 2,6-3,6 (% от обема)
- Оцветител: 6,0-14 (единици ЕПК)
- Горчиви вещества: 14-26 (единици ЕПК)
- рН: 4,1-4,8
- Разлика между видимото и действително разреждане: 1,0-11,0 (% rel.)

4.3. Географска област:

Границите на географската област на производства на „České pivo“ се определят така:

- на югозапад: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les и подножието на Новохрадските планини,
- на юг: Třeboňská pánev, южният край на Českomoravské vrchoviny и реките Dyje и Morava след Hodonín,
- на югоизток: западните и северните покрайнини на защитените от държавата Бели Карпати,
- на изток: западните, северните и югоизточните части на защитените от държавата Бескиди,
- на запад: областта граничи с река Ohře, Mosteckou pávní и река Елба до Děčín,
- северозапад: реките Ploučnice и Kamenice и Лужицки планини,
- на север: Liberecká pánev, южните склонове на Крконоше, Брумовските планини и южните склонове на Орлицките планини,
- североизток: подножието на Кралицки снежник, Rychlebské hory и Zlatohorská vrchovina, река Оравца до вливането ѝ в Орава, Орава до вливането ѝ в Одра, Одра до вливането ѝ в Олша, Олша до вливането ѝ в Ломна и река Ломна до Olše k soutoku s Lomnou a Lomná до областта на охраняваните от държавата Бескиди.

Географското указание „České pivo“ се състои от името на държавата, тъй като, най-вече поради специфичния метод на производство, типичен за определената област в продължение на векове, „České pivo“ е свързано почти с цялата площ на сегашната Чешка република. Стотици години наред дънно-ферментиралата, напълно узряла бира е била варена по тези места преобладаващо по един и същ метод, съчетаващ декокционен майшуване, варене на пивната мъст, същинско сваряване на хмела и отделна двустепенна ферментация (виж 4.5). Обикновено „České pivo“ има по-голям процент неферментирал екстракт, по-високо съдържание на полифенол, по-висока стойност на рН и по-отличителен цвят, горчицина и острота от останалите видове бира.

От специфичните характеристики на използвания метод на производство, откъдето „České pivo“ добива характерните си качества, са се разпространили у дома и в чужбина репутацията на бирата и името „České pivo“, и продуктът вече еднозначно се свързва с мястото, където се произвежда, а именно Чешката република.

Важността на концепцията и репутацията на качеството на „České pivo“ се потвърждават също и от факта, че това наименование е било включено в списъка от защитени наименования в Споразумението от 1985 г. между правителствата на Чехословашката социалистическа република и Португалската република за защитата на указанията за източник, наименованията за произход и други географски и подобни означения. Тогава определената област е била само част от една цяла държава. Тя съставлявала повечето от площта на независима държава след разпадането на Чешката и Словашката федерални републики. Потребителите по света еднозначно свързват наименованието „České pivo“ не само с мястото, където тя е произведена, т.е. Чешката република, но и, по-специално, със специфичните ѝ характеристики и качество.

Кандидат за регистрацията на географското указание „České pivo“ е Асоциацията на производителите, които варят бира практически из цялата Чешка република. Характеристиките и репутацията на „České pivo“ без съмнение са се повлияли от безценния опит, натрупан в продължение на години от чешките пивовари и предаван от поколение на поколение в определената област на Чешката република.

Чешката република се нарежда измежду малките като площ европейски държави. Както в миналото, така и сега, малкият ѝ размер и релефът ѝ спомагат за гарантиране на спазването на производствените условия — използваните технологии и суровини, както и уменията на производителите — из цялата определена област.

С оглед на фактите, споменати по-горе и в частност на типичните и традиционни методи за производство на бира, които се различават от методите, използвани в съседните области, на неподражаемия вкус и характерните свойства на бирата (виж 4.2) и на реномето ѝ далеч извън пределите на определената област, хомогенността на определената територия е ясна и неоспорима.

Хмел

Най-голямата област за производство на хмел в Чешката република е Žatecko с 355 общини, които отглеждат хмел в окръзите Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany и Plzeň-sever, следвана от Ústěčko с 220 общини в окръзите Litoměřice, Česká Lípa и Mělník, и по-нататък областта Tršicko с 65 общини в окръзите Olomouc, Přerov и Prostějov.

Чешките области, отглеждащи хмел, се намират в точки, които са преходни между умерения морски и континентален климат. Област Žatecko също така е разположена в дъждовната сянка на Крушните планини и Чешки лес, което създава уникални условия в тази област.

Различни видове почва (черноземи, рендзини, кафяви земи и кафяви почви) могат да се открият в областите на Чехия, които отглеждат хмел, заедно с различни класове почва (песъчливи, мергелни и глинести почви). Тези почви са се оформили върху различни петрографско-геоложки субстрати.

В областта за отглеждане на хмел Žatecko повечето от плантацията с хмел са разположени върху почви, произлезли от пластове с пермско геолошко образуване. Тези почви, познати като пермски червени пластове, съдържат значително количество железни смеси (6-7 % железен окис), манган и смеси от други метали.

Източната част на отглеждащата хмел област Ústěcko е разположена върху кредно-терциерно образувание, централната част, Polepská blata, лежи върху кватернерски седименти, а в западната му част има многобройни базалтови вулканични скали.

Почвите в отглеждащата хмел област Tršicko са главно с кватернерен и отчасти терциерен произход.

Най-хубави за добив на висококачествен хмел се смятат пермските червени пластове на областта за отглеждане на хмел Žatecko. Те са в по-голямата си част глинесто-мергелни и, след като се обработят до известна дълбочина, добиват добри качества за поглъщане на вода и въздух и значителна сорбция на почвени хранителни вещества. За отглеждане на хмел най-добра е леко киселата до неутрална почва. Дали дадена почва е подходяща за отглеждане на хмел се определя не само от нейните естествени свойства, но и, до голяма степен, от нивото на почвена амелиорация и разработване, от количеството използвани органични и минерални торове и от други дългосрочни обработки, които създават благоприятни условия за растеж и развитие на хмела.

- 4.4. *Доказателство за произход:* Всеки производител на бира води регистър на доставчиците си на суровини. Произходът на суровините може да се открие в документите за доставка. Освен това, проследяването на произхода на хмела, отглеждан в Чешката република, представлява изискване на Акт № 97/1996 Сб. Води се също регистър на купувачите на крайния продукт. Опаковката на всеки продукт съдържа задължителните данни за производителя и за самия продукт. Това гарантира точното проследяване на продукта. Самият производствен процес се контролира внимателно и прецизно и подробно-стите от всяка партия се записват, така че произходът на всички суровини, използвани във всяка партия на „České pivo“, може впоследствие да се проследи. Контролът за придържането към спецификацията се извършва от местния клон на Státní zemědělské a potravinářské inspekce (Национална инспекция за селско стопанство и храна).

- 4.5. *Метод на производство:* Суровини за производството на бира:

Малц — светъл малц, познат също и като „Пилзенски малц“, произведен от пролетен двуреден ечемик. Сортовете ечемик, използвани за производството на малц, са получени от култивирани сортове, одобрени от Националната инспекция за селско стопанство и храна в Бърно и препоръчани от Научноизследователския институт за пивоварство и получаване на малц в Прага за производството на „České pivo“ (за пълни подробности за конвенционалната мъст виж таблицата по-долу).

Настоящите международни и европейски изисквания за качество на варене на ечемика отдават предпочитание на сортове с висока ензимна активност, високо съдържание на екстракт и високи стойности на окончателно разреждане. От друга страна по-ниското протеолитично и цитолитично изменение и степента на разреждане, довеждаща до наличие на остатъчен екстракт, са характерни за „České pivo“. На тази основа са уточнени следните фундаментални параметри за сортове, подходящи за производство на „České pivo“:

Екстракт в сух малц	(% от теглото)	минимално	80,0
Число на Колбах	(%)		39,0 ± 3
Диастатична сила	(W.-K. единици)	минимално	220
Действително разреждане	(%)	максимално	82
Ронливост	(%)	минимално	75,0

За чешкия хмел и обработените продукти от хмел се използват по-специално сортовете, отглеждани в избраните области: 1. Žatecká oblast; 2. Ústěcká oblast; 3. Tršická. Хмелът расте върху мергелни до глинесто-мергелни почви; за област žatecko са характерни пермските червени пластове. Най-благоприятните средни годишни температури за отглеждане на хмел са от 8-10 °C.

Хмелът е доста отличителен и се различава от другите видове хмел по света, главно по съотношението си на алфа-горчиви към бета-горчиви киселини. Докато съотношението за повсеместно отглежданите сортове обикновено е 2,5:1, то за хмела, отглеждан в тази област средно е 1:1,5. Друга характеристика, която ги отличава от другите сортове хмел е съдържанието на бета-фарнезен: 14-20 % от общото съдържание на етерични масла. Сортите хмел, отглеждани в съответната област и, най-общо, всички сортове хмел за производство на „České pivo“ трябва да бъдат одобрени от надзорните власти и препоръчани от Научноизследователския институт за пивоварство и получаване на малц.

Вода — за приготвянето на „České pivo“ се използва вода от местни извори. Твърдостта на водата, използвана за варене на бира се оценява като мека до среднотвърда.

Бирена мая — използват се шамове на дънно ферментирала мая (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*), които са подходящи за производство на „České pivo“ и се получават от разликата между видимото и действително разреждане, описано в спецификацията. Най-често използваните шамове са № 2, 95, 96, които са включени в колекцията от възпроизводителни шамове за бирена мая на Научноизследователския институт за пивоварство и получаване на малц под регистрационен номер RIBM 655 и са достъпни за всички производители „České pivo“.

Производство

Производството на бира започва в пивоварната, където смленият малц се смесва с вода и става на каша, която превръща неферментиращата скорбяла във ферментиращи захари. Самото майшуване става посредством метода на еднопартидни до трипартидни декокиции; не се практикува инфузионно майшуване. Най-малко 80 % от целия малцов шрот са съставени от малц, произведен от одобрени сортове, което гарантира вкусовия профил на „České pivo“.

Съставът на малцовия шрот, включително обработеното количество, се вписва в пивоварния регистър и произходът на малца се доказва с документите от доставката. В пивоварния регистър се вписват също и температурата и времето за майшуване. След приключването на майшуването и неразтворимите частици малц са разделени посредством процес, известен като филтриране на малц, започва процесът на приготвяне на пивната мъст чрез варене. През тази фаза, която отнема от 60 до 120 минути, трябва да се достигне норма на изпаряване от поне 6 %. Може да се добавя малц най-много до третата част. Минималното количество чешки хмел или продукти, получени от него, е 30 % за светлия лагер и поне 15 % за другите видове бира. Съставът на хмела, включително съставът на партидата суровини, се вписва в пивоварния регистър; произходът на суровините се доказва с документите от доставката. След сваряването на пивната мъст, тя се охлажда до заквасваща температура от 6-10 °C и се аерира. После се добавя бирена мая (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*), използвана изключително за дънна ферментация.

Ферментацията става при максимална температура от 14 °C и този технологичен процес обикновено се отделя от вторичната ферментация, т.е. използва се двустепенна ферментация. Вариациите в температурата при ферментация се вписват в протокола по ферментация. Процедурата на вторичната ферментация се провежда при температури, близки до 0 °C. След завършване на процедурата по узряване посредством вторична ферментация в резервоари, бирата се филтрира и налива в бурета, бутилки, кенове или автомобилни цистерни. Възможно е да се произвежда и нефилтрирана бира. Крайният продукт трябва да съответства на параметрите за качество, указани в Раздел 4.2.

Цялата пивоварна технология се контролира непрекъснато.

Метод на контрол

Мъст

Екстракт от първата мъст — проба 10 минути преди началото на филтрирането.

Определяне на екстракта — пикнометрично, посредством захарометър или друг апарат (А. Рааг или друг апарат, подходящ за измерване на екстракта).

Прозрачност на мъстта при 25 °C — нефелометрично при 25 °C, измерване след 30 минути регулиране.

Измерване на екстракт от последната мъст при 25 °C — измерва се по същия метод, както и екстрактът от първата мъст.

Пивна мъст

Екстракт от пивна мъст — проба 15 минути след края на варенето ѝ.

Определяне на екстракта — пикнометрично, посредством захарометър или друг апарат (А. Рааг или друг апарат, подходящ за измерване на екстракта).

Съдържание на утаяемите твърди частици — визуална проверка върху разбърканата пивна мъст след приключване на варенето на мъстта в конус на Имхоф или друг малък съд, в който могат да се оцени съдържанието на утаяемите твърди частици.

Прозрачност на пивната мъст — пивната мъст е филтрирана (аналитична филтър-хартия, синя лента) и филтратът се използва за нефелометрична оценка при ъгъл 90°. Измерването се провежда отчасти при 20 °C (затопляне за 20 минути), отчасти при 5 °C (затопляне за 20 минути).

Установяване на горчивината на пивната мъст — съдържание на изо- α -горчиви киселини (IBU).

Действително разреждане на пивната мъст — установено по препоръчан метод.

Зелена бира

Микроскопско установяване на броя клетки мая в течността.

Установяване на жизнеността на маята (чрез използване на метиленово синьо).

Установяване на изо- α -горчиви киселини (IBU) според препоръчан метод.

Готова бира

Основен анализ — видим и действителен екстракт, алкохолно съдържание, изчисляване на оригиналния екстракт в мъстта, установяване на изо- α -горчиви киселини (IBU), прозрачност на бирата при ъгъл 90°, действително разреждане и цвят на бирата.

Проверките се провеждат от пивоварните лаборатории или от специализирани лаборатории (например Научноизследователския институт за пивоварство и получаване на малц) в съответствие с аналитичните стандарти на индустриите за пивоварство и получаване на малц или аналитичните методи на ЕПК.

- 4.6. Връзка: От археологични открития е видно, че обитателите на определената географска област (оттук нататък назовавана „съответната област“) са произвеждали бира още преди славяните, а впоследствие и самите славяни са я произвеждали. Първите сведения за пивоварство в областта са свързани с Бржевовския манастир (Břevnovský klášter), където монаси-бенедиктинци са произвеждали бира и вино през 993 г. от Хр.

Най-старото сведение на отглеждане на хмел в съответната област е Учредителната харта на принц Бржетислав I, с която той отпуска една десета от реколтата хмел, отглеждана в Жатец, Стара и Млада Болеслав, на Ордена на Св.Вацлав в Стара Болеслав. Първият исторически документ, пряко свързан с производството на бира, е Учредителната харта на Вишеградския орден, издадена от първия крал на Бохемия, Вратислав II, през 1088 г. В този документ, преписи от който са запазени, се споменават десетки от хмел и други дарения, като недвижими имоти и парични вноски, отпуснати на канониците от Вишеградския орден. Много други документи, датиращи от 1090 г. до 1100 г. разказват за отглеждане на хмел, малц, бира, лицензи за пивоварство и за износ на бира. От 1330 г. нататък съществуват много архиви в кралски, благороднически и граждански документи за производство на малц и бира.

Пивоварството се е предавало от поколение на поколение. Отначало производството на бира било привилегия, на която са се радвали единици (например свободни граждани с лиценз за пивоварство и благородници). През XIV в. са основани гилдии на производителите на малц и бира и производството на бира с дънна и горна ферментация продължило да се разраства, довеждайки до създаването на индустриални пивоварни, които продължили традицията на „České pivo“ до ден днешен. Превратна точка била годината 1842, когато е основана Градската пивоварна в Пилзен.

Производството на бира с дънна ферментация се подобрявало все повече и типичните характеристики на тази бира се различавали напълно от бирите, произвеждани дотогава. Тази златиста пенлива напитка с приятен вкус на хмел и фина стегната пяна се разпространила по света. Това отбелязало началото на нова ера в развитието на световната пивоварна индустрия, която се разраствала с невиджани темпове не само из чешките земи, но и в Австро-Унгария, Германия и други европейски държави. През следващите десетилетия били основани многобройни пивоварни, всичките оборудвани с най-съвременни технологии. Постепенните подобрения в машините и технологията доведоха до съвременното едромасшабно производство. Основният принцип обаче остана един и същ. Бирата, за която са се използвали и все още се използват главно местни суровини (т.е. суровини, които произхождат от съответната област, с всичките ѝ специфични почвени и климатични условия), спечели уважение и си изгради силна позиция на местния и чуждестранния пазар. Популярността ѝ се потвърждава от многобройни доказателства за износ на „České pivo“ не само в миналото, но и в наши дни.

„České pivo“ се произвежда по метода, описан по-горе, който се основава на уменията на чешките пивовари, изключително в съответната област, главно от местни суровини с описано в спецификацията качества наред с вода от местни източници. Всичко това придава на „České pivo“ специфични свойства, които са резултат от уникалния ѝ състав.

Изследванията, провеждани от Научноизследователския институт за пивоварство и получаване на малц в Прага показаха, че „České pivo“ се различава в значителна степен от чуждестранните бири. Отбрани видове чешка и чуждестранна бира бяха подложени на подробна аналитична и сензорна оценка.

Беше създаден подробен аналитичен и статистически модел, който направи възможно идентифицирането на приликите и разликите между различните бири. Резултатите бяха обработени посредством многостранни статистически методи (дисперсен анализ, факторен анализ, клъстерен анализ и др.). Беше доказано, че „České pivo“ може да се отличи от чуждестранните бири в същия разред.

В повечето случаи „České pivo“ съдържа остатъчен (неферментиран) екстракт, което е едно от най-типичните му свойства. Други черти, които я отличават от чуждестранните бири, са по-наситеният ѝ цвят, нивото на горчивина, рН стойността и съдържанието на полифеноли. По-наситеният цвят и по-високото съдържание на полифеноли се получават вследствие на декокционния метод на майшуване, който се използва най-често в Чешката република. Всички тези параметри се определят от качеството и съдържанието на суровините и техническите и технологически условия. От технологична гледна точка най-важни са съдържанието на малцовия щрот, количеството хмел, избраният шам на маята и използваният метод на ферментация, всичко това съчетано с пивоварната традиция и човешкия фактор. От сензорна гледна точка „České pivo“ може да се определи с по-високата си пълнота и горчивина, с по-бавното затихване на горчивината и с по-малкия процент непривичен аромат и вкус.

Уникалността на производството на тази бира е следствие от вековна традиция на пивоварство в съответната област и на предаването от поколение на поколение на този занаят в специфичната му форма до ден днешен. Благоприятните условия за отглеждане на хмел в съответната област, съчетани с високите професионални умения, придобити от работниците по време на обучението им в чешките училища от всички нива, гарантират отличната репутация на „České pivo“ по целия свят. Наименованието „České pivo“ вече е уточнено в приложението към Споразумението между правителствата на Чехословашката социалистическа република и Португалската република за защитата на указанията за източник, наименованията за произход и други географски и подобни означения. Това споразумение е публикувано в Постановление на Министъра на външните работи № 63/1987 Сб. от 18 май 1987 г.

През 2003 г. Чешката туристическа централа проведе проучване за възприемането на Чешката република и причините, посочвани от туристите при избора за дестинация. Целевата група се състоеше от туристи от Германия, Австрия, Полша, Италия, Нидерландия, САЩ, Япония, скандинавските страни, Русия, Южна Корея и арабските страни. Участваха общо 1 800 респондента (150 души от всяка държава или група държави) — мъжете представляваха 66 % от тях. Проучването показва, че Чешката република основно се свързва с Прага (47 %) и отличната бира (45 %). Въпросът гласеше: „Когато чуя наименованието „Чешка република“, първото, което ми идва наум, е ...“.

Популярността на „České pivo“ се демонстрира също от стабилно нарастващия износ.

4.7. *Инспекционен орган:*

Наименование: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Адрес: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Тел. (420) 543 540 205

Факс (420) 543 540 210

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

4.8. *Етикетирание:* Наименованието „České pivo“ оформя част от търговската марка върху главния етикет на продукта.

Нищо в спецификацията на „České pivo“ не цели да предотврати споменаването на производството на бира в Чешката република в случая на бирите, които не са класифицирани като „České pivo“ в съответствие с изискванията на националното и общностното законодателство. Подобни споменавания обаче няма да представляват част от търговската марка върху основния етикет на такива бири.

Всякакви споменавания на „ЗГУ“, „Защитено географско указание“ и съответният символ на Общността трябва ясно да се свързват с термина „České pivo“ и не трябва да създават впечатлението, че някои други термини върху етикета са регистрирани.
