



**Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143**

(C/2026/2612)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 <sup>(1)</sup>.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“**

**EU č.: PGI-BE-03417 – 14.4.2025**

**1. Název (názyvy)**

„Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“

**2. Druh zeměpisného označení**

CHOP  CHZO

**3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Belgie

**4. Popis zemědělského produktu**

**4.1 Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2203 – Pivo ze sladu

**4.2 Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

Produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ je pivo se smíšeným kvašením, které zraje zcela nebo částečně v dubových kádích nastojato, které jsou tradičně nazývány „foeders“. Produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ má minimální obsah alkoholu 3 % obj.

Produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ se vaří z ječného sladu, kvasnic, surových a jiných sladových zrn nebo z kvasitelných cukrů, místní pivovarské vody, chmele, bylin, červeného ovoce a přírodních cukrů. Použití bylin a červeného ovoce není povinné a záleží na tom, jakého požadovaného chuťového profilu chtějí pivovarníci dosáhnout a jaké tóny chtějí přidat.

<sup>(1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Postup vaření a prvního kvašení je stejný jako u svrchně kvašených piv. Pro produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ je charakteristické smíšené kvašení částečným nebo úplným zráním ze základního piva po prvním kvašení v kádích. Během procesu smíšeného kvašení pracují v symbióze různé mikroorganismy, včetně *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus spec.* a *Brettanomyces spec.*, které zajišťují kvašení a/nebo zrání piva a určují jeho chuť.

Tento způsob zrání je v belgické pivovarské kultuře jedinečný a dodává pivu jeho typickou mírně nakyslou chuť.

Pro produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ je přínosné částečné nebo úplné zrání ve dřevě, což znamená, že lépe a déle uchovává. Ovocné, vyzrálé a mírně kyselé pivo lze na konci procesu zrání smíchat s mladým kvašeným pivem nebo mladým vyzrálým pivem. Smíšené pivo musí zrát v kádích v průměru 4,5 měsíce. Směšování starého vyzrálého piva s mladým kvašeným pivem nebo někdy pouze s mladým vyzrálým pivem má zajistit, aby výsledné pivo mělo pH srovnatelné s vínem. Směšování starého a ovocného vyzrálého piva dodává mladému kvašenému pivu nebo mladému vyzrálému pivu chuť. Protože se chmelová hořkost k lehce kyselým pivům příliš nehodí, používá se chmel jen v omezené míře.

Použitý sušený nebo lehce pražený ječný slad dodává produktu „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ červenohnědou barvu a smíšené kvašení jedinečnou chuť. Pivo je často sladké i kyselé a má komplexní vůni.

#### Organoleptické vlastnosti

Vůně:

komplexní kyselost kyseliny jablečné s ovocnou vůní, červené ovoce, vinná, karamelové až lehce pražené tóny, nádech dubového dřeva.

Chuť:

mírně až výrazně kyselá chuť, kompenzována sladkostí potřebnou k vyvážení chuti piva, vinná, jemná nebo žádná chmelová hořkost, mírná suchost zajišťující lepší pitelnost.

Pocit v ústech:

pouze mírně trpká až jemně suchá, mírně až výrazně kyselá, jemně štiplavý pocit díky CO<sub>2</sub>.

Dochuť: osvěžující, velmi hasí žízeň, středně dlouhá až dlouhá dochuť.

#### Parametry kvality

Původní hustota	> 7°PL
Barva	> 50 EBC < 80 EBC
Alkohol	≥ 3 % obj.
Hořkost	< 15 EBU
Obsah CO <sub>2</sub>	> 4,0 g/l < 7,0 g/l
Kyselost	celková kyselost: > 40 miliekvivalentů NaOH/l těkavé kyseliny: > 10 miliekvivalentů NaOH/l
estery:	> 50 ppm ethylacetátu
Černý slad	Nejméně 70 % použitého sladu má barvu nejméně 7–8 EBC a nejvýše 160 EBC.
Zrání piva	Zcela nebo zčásti v dubových kádích nastojato známých jako „foeders“ s čistým objemem od 50 do 700 hektolitrů, přičemž nejčastěji se používají kádě o objemu od 100 do 700 hektolitrů.

	<p>V případě směšování, tj. míchání vyzrálého piva s mladým pivem, může být nejvýše 75 % konečného produktu mladý ležák;</p> <p>— směs musí splňovat tyto požadavky:</p>
Směšování	<p>X = objem piva zrajícího v dřevěné kádí; <math>X \geq 25</math> % směsi</p> <p>Y = objem mladého ležáku ve směsi; <math>Y \leq 75</math> % směsi</p> <p>m = počet měsíců, po které pivo zraje v dřevěné kádí</p> <p><i>Základní vzorec:</i></p> $(m * X)/(X+Y) \geq 4,5$ <p>Pokud se používá směs z kádí, je vzorec následující:</p> $(m1 * X1+m2 * X2+m3 * X3+...+mz * Xz)/(X1+X2+X3+...+Xz+Y) \geq 4,5$ <p>Pozn.: Pokud se použijí dřevěné kádě o objemu menším než 100 hl, zkracuje se průměrná doba zrání piva v těchto kádích na nejméně čtyři měsíce.</p>

4.3 *Odchytky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Povoleny jsou tyto suroviny:

- voda bohatá na minerály z vlastního pramene nebo studny nebo upravená voda z vodovodu,
- ječný slad tvoří nejméně 60 % všech surovin obsahujících škrob a cukr v pivovarské oblasti,
- nezpracované obiloviny (např. pšenice, špalda, žito, kukuřice nebo jiné), jiné sladovnické obiloviny nebo zkvasitelné cukry až do výše 40 % z celkového množství surovin v pivovarské oblasti,
- chmelové šišťice, případně ve zpracované formě (např. chmelové extrakty, chmelové pelety nebo chmelové deriváty),
- byliny, jako jsou: lékořice, vřesna, šalvěj, rozmarýn, koriandr, řebříček, jalovec, skořice, anýz, šafrán, bobkový list, pomeranč, citronová kůra a další, které jsou povoleny zákonem,
- červené ovoce: celé ovoce, šťáva nebo ovocné koncentráty z třešní, malin, ostružin, borůvek, červeného rybízu, jahod, brusinek, černého rybízu nebo jiných,
- kultura kvasinek sestávající z kvasinek svrchního kvašení, případně v kombinaci s bakteriemi mléčného kvašení;
- sladidla: přírodní cukry.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Celý proces vaření, zrání v kádích a směšování probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Je povoleno uvádět na etiketě vedle registrovaného názvu i název konkrétní směsi.

## 5. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblastí produkce „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ je belgická provincie Západní Flandry, konkrétně správní okresy Roeselare, Tielt a Kortrijk, rozšířené o obce Kortemark a Ichtegem.

## 6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi produktem „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ a vymezenou zeměpisnou oblastí spočívá především ve velmi dlouhé tradici pivovarnictví a know-how místních pivovarníků. Jeho pověst je neoddelitelně spjata se specifickými vlastnostmi výrobku.

### Tradice

Nejstarší známý popis červeného svrchně kvašeného piva pocházejícího ze zeměpisné oblasti lze nalézt v knize Georgese Lacambra z roku 1851 (Lacambre G., *Traité complet de la fabrication de bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc.*, Brusel, 1851). Tradice tohoto piva však sahá mnohem dále do minulosti, až do středověku (Verdonck E., De Raedemaeker L., *Het Belgisch Bierboek*, 2016, Lannoo, s. 342).

Až do konce 19. století se v Belgii vařila většina piv samovolně kvašených (v Bruselu a Pajottenlandu), smíšeně kvašených (v provinciích Východní a Západní Flandry, na západ od řeky Šeldy) a především svrchně kvašených. Některé regiony si své starobylé tradice zachovaly. Místní pivovary pokračovaly ve vaření svých místních specialit i nových módních piv.

Na rozdíl od oblastí, které byly pod vlivem Svaté říše římské, se ve Flandrech k ochucení piva používala směs známá jako „gruut“. Gruut je směs různých bylin a koření, která nejprve neobsahovala žádný chmel a později obsahovala omezené množství chmele, aby se zajistila stabilita a přilnavost pěny. Takto na západ od řeky Šeldy vznikl moderní produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“.

Pivovary vyrábějící produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ jsou spolu s pivovary vyrábějícími pivo lambik jediné, které stále nechávají svá piva zrát v dřevěných kádích. Výrobu tohoto jedinečného červenohnědého piva se smíšeným kvašením, které zraje v dubových kádích nastojato, se v provincii Západní Flandry podařilo zachovat.

### Místní odborné znalosti

Výrobu piva se podařilo zachovat na velmi malém území díky zkušenostem místních pivovarníků. Postup vaření a kvašení je stejný jako u svrchně kvašených piv. Poté následuje proces zrání nebo vinifikace, který se vyznačuje záměrným okyselováním s dlouhou fází úplného nebo částečného zrání v dřevěných sudech trvajícím nejméně čtyři a půl měsíce až více než dva roky. Pivo zraje a kvasí pod dohledem sklepmistra v dubových kádích nastojato, které jsou tradičně nazývány „foeders“: pýcha pivovarníků „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“.

Délka procesu zrání je částečně závislá na velikosti a tvaru kádí. Proto je velmi důležitý poměr plochy vnitřní stěny k objemu kádě. Proces zrání může trvat více než dva roky v závislosti na velikosti sudu a teplotě sklepa, ve kterém pivo zraje. Sklepmistr kádě pravidelně kontroluje. Každá káď zraje svým vlastním tempem a získává svou vlastní chuť. Sklepmistr na proces zrání dohlíží a vybírá nejzralejší kádě.

Tajemství zrání spočívá v dubovém dřevě, které propouští právě tolik vzduchu, aby anaerobní mikroorganismy přítomné na vnitřní stěně kádě měly přesně tolik kyslíku, kolik je potřeba k přeměně organických kyselin na ovocné estery. Při vinifikaci v dřevěných sudech dodává vínu redukční schopnost tříslovina, která kompenzuje pronikání kyslíku. Stejný účinek mají i lehce pražené zbarvené ječné slady používané v pivech „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“. Tento proces je pro výrobu pravého piva „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ nezbytný.

Po dozrání se pivo z různých dubových kádí mísí, někdy se přidává mladý ležák. Pivovarníci ovládli umění směšování a vyrábějí jednotný, vysoce kvalitní konečný produkt.

### *Národní a mezinárodní pověst*

Na začátku byla schopnost uhasit žízeň, dobrá pitelnost a relativně dlouhá trvanlivost tohoto piva, díky nimž si ho oblíbili místní zemědělci a díky nimž se vyváželo do rozvíjejících se průmyslových oblastí v blízkém regionu Francouzské Flandry (a částí historického hrabství Flandry) a regionu Henegavsko.

I když se nadále vyrábělo jen na malém území, podařilo se pivu „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ dobýt belgický trh s pivem. Ačkoli jsou přesné údaje o historické distribuci omezené, řada zdrojů uvádí, že pivo „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ bylo od 50. let 20. století široce dostupné v barech a pivotékách, zejména v provincii Západní Flandry. Dnes je toto pivo široce dostupné v regionu Flandry i mimo tento region, což dokazuje jeho stálou oblibu a pověst tradičního regionálního produktu.

V roce 2005 byl produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ uznán Vlámskou zemědělskou marketingovou radou (VLAM) jako autentický tradiční regionální produkt. Bohaté a komplexní chuťové profily tohoto piva slouží renomovaným šéfkuchařům jako trvalý zdroj inspirace. Během improvizovaného hudebního festivalu (jam session) KOOKSLAG, který pořádala společnost VLAM, hrál produkt „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ významnou úlohu při přípravě klasických vlámských pokrmů, což zdůraznilo, že je tento produkt všestranný a že se toto pivo v současné době využívá v kuchyni (<https://streekproduct.be/zoeken?tekst=Vlaams%20roodbruin%20bier>, vyhledáno dne 20. února 2024). Osvěžující nápoj, který je již dlouhou dobu využíván zvědavými turisty jako ideální nápoj k zahnání žízně, se těší široké pozornosti díky nadšeneckému úsilí v rámci „100 % West-Vlaams“, iniciativy Útvaru pro hospodářství a evropskou a mezinárodní spolupráci (Dienst EEIS), Odboru pro hospodářství a vzdělávání v provincii Západní Flandry („Vlaams roodbruin bier“, <https://www.100percentwest-vlaams.be/proeven/vlaams-roodbruin-bier>, vyhledáno dne 20. února 2024).

Dobré jméno produktu „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ se rozšířilo daleko za hranice Belgie. Toto tradiční belgické pivo se již mnoho let těší mezinárodnímu uznání. V letech 2023 a 2024 získalo ocenění v prestižní soutěži World Beer Awards, do které se přihlásilo více než 50 zemí. Kromě toho se pivo „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ pravidelně účastní hlavních soutěží, jako je World Beer Cup a Brussels Beer Challenge, v kategoriích kyselá piva nebo piva zrající v dřevěných sudech.

Mezinárodní tisk věnující se pivovarnictví se o toto pivo stále zajímá: S vlámskými pivovarníky jsou pravidelně uskutečňovány rozhovory nebo jsou zváni na mezinárodní konference, včetně Belgium Beer Week USA (2023–2024) a veletrhů v Evropě (například Rolling Pin Convention v Berlíně a Heimbrau Convention v Romrodu v Německu).

Jako vývozní produkt se pivo „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ dostalo do severní a jižní Evropy i do zámoří. Toto mezinárodní uznání podtrhuje výjimečný charakter produktu „Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale“ jakožto produktu, který se těší celosvětovému uznání.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením**

<https://lv.vlaanderen.be/media/9279/download>