

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2008/C 16/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ČESKÉ PIVO«

EF-nr.: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

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

2. Sammenslutning:

Navn: Sdružení České pivo
Adresse: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Tlf. (420) 224 914 566
Fax (420) 224 914 542
E-mail: —
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre (X)

3. Produktets art:

Kategori 2.1: Øl

(¹) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »České pivo«

- 4.2. *Beskrivelse:* Det særlige ved »České pivo« skyldes en række faktorer, navnlig de anvendte råmaterialer, bryggeindustriens knowhow opbygget gennem mange år og de specielle bryggeprocesser. De bemærkelsesværdige træk ved »České pivo«-fremstillingen er afkogning, mæskning, urtkogning og gæring i to faser. Hele fremstillingsprocessen (de omhyggeligt udvalgte råmaterialer, malteprocessen og tilberedelsen af øllet i det traditionelle område i Tjekkiet) giver et specifikt og unikt produkt med det gode omdømme.

De tekniske parametre for »České pivo« er anført nedenfor. Øllet kan kendes på, at det er domineret af malt og humle, og kun meget lidt pasteurisering, gær eller estere kan accepteres; ingen udefrakommende smags- eller dufttilførsel er tilladt. »České pivo«s mindre intense aroma kommer fra det relativt lave indhold af uønskede biprodukter fra gæringen. Øllet er middelstærkt til stærkt og har en langsom kuldioxidfrigivelse. Øllet er ligeledes middelfyldigt til fyldigt, hovedsagelig på grund af indholdet af ugæret restekstrakt i tilknytning til forskellen mellem den tilsyneladende og faktiske styrke. Lavere styrke betyder lavere alkoholindhold. Et meget vigtigt træk ved »České pivo« er dets bitre smag. Øllets bitterhedsgrad er middelhøj til høj med en moderat til let beskhed, der hænger ved i eftersmagen. Bitterheden dvæler længere i munden og stimulerer længe smagsløgene. Den høje bitterhedsgrad fremmer fordøjelsesprocessen. Et højere indhold af polyfenoler og en højere pH-værdi er andre egenskaber ved »České pivo«.

Det lyse øl (lys pilsner, lyst fadøl og lyst øl) har en svag til middel aroma af lys malt og humle. Farven er mere eller mindre gylden. Øllet skummer og danner et kompakt hvidt skumdække, når det hældes i et glas. Mørkt øl (lagerøl og mørkt fadøl) har en tydelig aroma af mørke og farvede malte. Det er middelstærkt med en karakteristisk fyldig smag i betragtning af den væsentlige forskel mellem den tilsyneladende og faktiske styrke og tilstedeværelsen af ugæringsdygtige stoffer i råmaterialerne til ølbrygningen. Bitterheden er påvirket af øllets kraftige smag. Karamelagtige og sødlige smagsindtryk er tilladte som sekundære indtryk.

Kvalitetsparametre

Lys pilsner

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 11,00-12,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 3,8-6,0 (volumenprocent)
- Farve: 8,0-16,0 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 20-45 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 1,0-9,0 (rel. %)
- Polyfenoler: 130-230 (mg/l)

Lagerøl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 11,00-12,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 3,6-5,7 (volumenprocent)
- Farve: 50-120 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 20-45 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 2,0-9,0 (rel. %)

Lyst fadøl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 8,00-10,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 2,8-5,0 (volumenprocent)
- Farve: 7,0-16,0 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 16-28 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 1,0-11,0 (rel. %)

Mørkt fadøl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 8,00-10,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 2,6-4,8 (volumenprocent)
- Farve: 50-120 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 16-28 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 2,0-11,0 (rel. %)

Lyst øl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: højst 7,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 2,6-3,6 (volumenprocent)
- Farve: 6,0-14,0 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 14-26 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 1,0-11,0 (rel. %)

4.3. Geografisk område:

Produktionsområdet for »České pivo« er følgende:

- mod sydvest: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les og ved foden af Novohradské hory
- mod syd: Třeboňská pánev, den sydlige udkant af Českomoravská vrchovina og Dyje-floden og Morava-floden efter Hodonín
- mod sydøst: den vestlige og den nordlige udkant af det fredede landskabsområde Bílé Karpaty
- mod øst: den vestlige og den nordlige og den sydøstlige udkant af det fredede landskabsområde Beskydy
- mod vest: Ohře-floden, Mostecká pánev og floden Elben helt til Děčín
- mod nordvest: Ploučnice-floden, Kamenice-floden og Lužické hory
- mod nord: Liberecká pánev, de sydlige skråninger af Krkonoše, Broumovské hory og de sydlige skråninger af Orlické hory
- mod nordøst: ved foden af Kralický Sněžník, Rychlebské hory og Zlatohorská vrchovina, Opavice-floden til dens sammenløb med Opava-floden, Opava-floden til dens sammenløb med Oder-floden, Oder-floden til dens sammenløb med Olše-floden, Olše-floden til dens sammenløb med Lomná-floden og Lomná-floden indtil det fredede landskabsområde Beskydy.

Den geografiske betegnelse »České pivo« indeholder landets navn, hovedsagelig fordi den specifikke produktionsmetode, der har været den traditionelle i det afgrænsede område i århundreder, giver »České pivo« tilknytning til praktisk talt hele Tjekkiet i dag. Der er i århundreder uafbrudt blevet brygget undergæret, fuldt lagret øl her, fortrinsvis efter samme metoder, der kombinerer afkogning, mæskning, urtkogning, egentlig kogning af humlen og den separate gæring i to faser (jf. afsnit 4.5). »České pivo« har typisk et højere indhold af ugæret ekstrakt, et højere polyfenolindhold, en højere pH-værdi og en mere markant farve og bitterhed og en kraftigere smag end andet øl.

På grund af produktionsmetodens særlige træk, der giver »České pivo« de karakteristiske egenskaber, er øllets omdømme og navnet »České pivo« blevet udbredt både nationalt og internationalt, og produktet er blevet uigenkaldeligt forbundet med sit produktionssted, nemlig Tjekkiet.

»České pivo«s betydning og kvalitetsomdømme bekræftes ligeledes af, at navnet var på listen over beskyttede betegnelser i 1985-aftalen mellem Den Tjekkoslovakiske Socialistiske Republik og Republikken Portugal om beskyttelse af kildebetegnelser, oprindelsesbetegnelser og andre geografiske og lignende betegnelser. På daværende tidspunkt var det afgrænsede område kun en del af hele landet. Det udgjorde størstedelen af en uafhængig stat efter opløsningen af Den Tjekkiske og Slovakiske Føderative Republik. Forbrugere i hele verden forbinder helt klart ikke kun navnet »České pivo« med det sted, hvor det brygges, dvs. Tjekkiet, men også — og i særdeleshed — med dets specifikke egenskaber og kvalitet.

Ansøgeren om registrering af den geografiske betegnelse »České pivo« er sammenslutningen af ølbryggere i praktisk talt hele Tjekkiet. »České pivo«s egenskaber og omdømme er uden tvivl blevet påvirket af den uvurderlige erfaring, som de tjekkiske maltgørere og bryggere har overgivet fra generation til generation i det afgrænsede område af Tjekkiet.

Hvad udstrækning angår, hører Tjekkiet blandt de mindre europæiske stater. Nu som tidligere gør den ringe udstrækning og relieffet det muligt at sikre overensstemmelse med produktionsbetingelserne — teknologien og de anvendte råmaterialer såvel som bryggenes færdigheder — overalt i det afgrænsede område.

I betragtning af disse fakta og navnlig takket være de typiske og traditionelle ølfremstillingsmetoder, der adskiller sig fra metoderne i de nærliggende områder, samt øllets uforlignelige smag og egenskaber (jf. afsnit 4.2) og dets renommé, der strækker sig langt uden for det afgrænsede områdes grænser, er det afgrænsede områdes ensartethed klart og ubestrideligt.

Humle

Det største humledyrkningsområde i Tjekkiet er Žatecko med 355 humledyrkende kommuner i distrikterne Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany og Plzeň-sever, efterfulgt af Ústěcko med 220 humledyrkende kommuner i distrikterne Litoměřice, Česká Lípa og Mělník og Tršicko med 65 humledyrkende kommuner i distrikterne Olomouc, Přerov og Prostějov.

De tjekkiske humledyrkningsområder er overgangssteder mellem tempereret kystklima og fastlandsklima. Žatecko-området ligger desuden beskyttet mod regn fra Krušné hory og Český les, der skaber unikke betingelser i dette område.

Der findes forskellige jordtyper (sort jord (chernozem), rendzina og brunjord) i det tjekkiske humledyrkningsområde sammen med forskellige jordarter (sandet, lermuld og lerjord). Disse jordtyper blev dannet på forskellige petrografiske-geologiske substrater.

I Žatecko ligger de fleste humlemarker på jorder tilknyttet lagene i den permiske geologiske formation. Disse jorder, der er kendt som permisk rødjord, indeholder betydelige mængder jernforbindelser (6-7 % jernoxid), mangan og andre metalforbindelser.

De østlige dele af Ústěcko-humlearealerne er beliggende på en tertiær kridtformation, og den centrale del, Polepská blata, er beliggende på kvartærtidens sedimenter. I den vestlige del af Ústěcko-området er der talrige basaltiske vulkanklipper.

I Tršicko-humledyrkningsområdet er jorderne hovedsagelig fra kvartærtiden og delvis tertiærtiden.

Den permiske rødjord i Žatecko-humledyrkningsområdet anses for at være den bedste jord til udsøgt humle. Det er hovedsagelig lerjord, der efter bearbejdning i en vis dybde har en god vand- og luftabsorberingsevne og en betydelig optagelse af næringsstoffer. En lettere sur til neutral jordbund er bedst til humledyrkning. Jordens egnethed til humledyrkning afhænger ikke kun af dens naturgivne egenskaber, men også i vid udstrækning af graden af jordforbedring og -udvikling, mængden af tilførte organiske og mineralske gødningsstoffer og af anden langsigtet behandling, der giver gunstige betingelser for humlevækst og -udvikling.

4.4. *Bevis for oprindelse:* Alle ølbryggere fører en fortegnelse over leverandører af alle råmaterialer. Råmaterialernes oprindelse er anført på følgesedlerne. Tjekkiet lov nr. 97/1996 *Sb* fastsætter regler for sporbarheden af humle dyrket i Tjekkiet. Der føres også en liste over indkøbere af det færdige produkt. Al emballering anfører de pligtige oplysninger om producent og selve produktet. Herved sikres produktets sporbarhed. Selve fremstillingsprocessen kontrolleres omhyggeligt og nøjagtigt, og der registreres detaljerede oplysninger om hvert parti, således at oprindelsen af de råmaterialer, der er anvendt i hvert parti »České pivo«, efterfølgende kan spores. Overensstemmelse med varespecifikationen overvåges af den lokale afdeling af den tjekkiske fødevarekontrol.

4.5. *Produktionsmetode:* Råmaterialer til ølfremstilling:

Malt — Lys malt, også kaldet »pilsnermalt«, der fremstilles af toradet forårsbyg. Bygsorterne til fremstilling af malt er afledt af dyrkede sorter, der er godkendt af den tjekkiske fødevarekontrol i Brno og anbefalet af Forskningsinstituttet for Brygning og Malt i Prag til fremstilling af »České pivo« (for yderligere oplysninger om kongresurt, jf. tabellen nedenfor).

De nugældende internationale og europæiske kvalitetskrav til maltbyg giver fortrinsstilling til sorter med høj enzymaktivitet, højt ekstraktindhold og høj styrke. På den anden side er lav proteolytisk og cytolytisk forandring og styrkegraden, der opnås gennem tilstedeværelsen af restekstrakt, karakteristiske for »České pivo«. På det grundlag er følgende grundlæggende parametre blevet fastsat for sorter, der egner sig til fremstilling af »České pivo«:

Ekstrakt i tør malt	(vægtprocent)	min.	80,0
Kolbach-indeks	(%)		39,0 ± 3
Diastatisk aktivitet	WK-enheder	min.	220
Faktisk styrke	(%)	maks.	82
Sprødhed	(%)	min.	75,0

Der anvendes tjekkisk humle og forarbejdede humleprodukter, navnlig sorter dyrket i de udvalgte områder i: 1) Žatecko, 2) Ústěcko og 3) Tršicko. Humlen dyrkes på lermuld og lerjord. Den permiske rødjord er typisk for Žatecko-regionen. Den gunstigste årlige gennemsnitstemperatur til humledyrkning er 8-10 °C.

Humlen er ret speciel og adskiller sig fra humle, der er dyrket andre steder i verden, hovedsagelig på grund af forholdet mellem alfa-bittersyrer og beta-bittersyrer. Forholdet i de mest almindelige sorter er normalt 2,5:1, men for humle dyrket i dette område er det gennemsnitligt 1:1,5. Et andet træk, der udskiller den fra anden humle, er betafarsenindholdet på 14-20 % af de samlede essentielle olier. Humlesorterne dyrkes i det afgrænsede område, og alle humlesorter til fremstilling af »České pivo« skal godkendes af kontrolmyndigheden og anbefales af Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning.

Vand — Til fremstilling af »České pivo« anvendes vand fra de lokale kilder. Hårdheden af det vand, der anvendes til brygningen, vurderes som blødt til mellemhårdt.

Ølgær — Der anvendes bundgærende gærstammer (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*), der er egnede til »České pivo«-fremstilling og giver forskellen mellem tilsyneladende og faktisk styrke som fastsat i varespecifikationen. De oftest anvendte stammer er nr. 2, 95 og 96, der er anført i samlingen af reproduktionsstammer af ølgær i Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning under registreringsnummer RIBM 655 og er til rådighed for alle producenter af »České pivo«.

Fremstilling

Ølfremstillingen starter i bryggeriet, hvor malet malt blandes med vand og mæskes, hvorved ugæringsdygtigt stivelse omdannes til gæringsdygtige sukkerarter. Mæskningen består af en til tre faser; infusionsmæskning anvendes ikke. Mindst 80 % af den samlede malmængde består af malt fremstillet af godkendte sorter, der garanterer »České pivo«'s smagsprofil.

Maltens sammensætning, herunder den forarbejdede malt, registreres i bryggebogen, og maltens oprindelse dokumenteres ved følgesedlerne. Temperatur og mæskningstid registreres ligeledes i bryggebogen. Når mæskningen er færdig, og de uopløselige maltpartikler er separeret fra ved udskillelse, begynder kogningen af urten med humlen. Under denne fase, der varer 60 til 120 minutter, skal der opnås en fordampningsgrad på mindst 6 %. Der kan tilføjes humle i op til tre stadier. Den mindste mængde tjekkisk malt eller produkter fremstillet heraf er 30 % for lys pilsner og mindst 15 % for andre øltyper. Humlens sammensætning, herunder sammensætningen af partiet af råmaterialer, registreres i bryggebogen; råmaterialernes oprindelse dokumenteres ved følgesedlerne. Når urtkogningen er færdig, afkøles humleurt til 6-10 °C og luftes. Der tilsættes herefter ølgær, udelukkende til bundgæring (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Gæringen sker ved højst 14 °C, og denne teknologiske proces adskilles normalt fra den anden gæring, dvs. der anvendes en to-trinsgæring. Temperaturmønstret under gæringen registreres i gæringsbogen. Den anden gæringsproces finder sted ved temperaturer omkring 0 °C. Efter lagringen i tanke under den anden gæring filtreres øllet og fyldes på fade, i flasker, i dåser eller i tanke. Der kan også laves ufiltreret øl. Slutproduktet skal opfylde kvalitetsparametrene i afsnit 4.2.

De samlede ølfremstillingsteknologi er under konstant overvågning.

Overvågningsmetode

Urt

Ekstrakt fra første urt — prøvetagning 10 min. efter udskillelsens start.

Ekstraktbestemmelse — med pyknometer, saccharometer eller specielt apparat (A. Paar eller andre lignende apparater til ekstraktmåling).

Urtklarhed ved 25 °C — med nefelometer ved 25 °C, måling efter 30 min.

Måling af ekstrakt fra sidste urt ved 25 °C — ekstrakten måles efter de samme metoder som ekstrakt fra første urt.

Humleurt

Ekstrakt fra humleurt — prøvetagning 15 min. efter urtkogningens afslutning.

Ekstraktbestemmelse — med pyknometer, saccharometer eller specielt apparat (A. Paar eller andre lignende apparater til ekstraktmåling).

Bundfældning af tørstofindhold — visuelt tjek af blandet humleurt 5 min. efter urtkogningens afslutning i et Imhoffglas eller en anden lille beholder, hvor bundfældningsindholdet kan anslås.

Humleurtens klarhed — humleurtens filtreres (analytisk filterpapir, blåstrimmel), og filtratet anvendes til nefelometrisk bestemmelse ved en vinkel på 90°. Målingen foretages delvis ved 20 °C (opvarmes i 20 min.) og delvis ved 5 °C (opvarmes i 20 min.).

Bestemmelse af humleurts bitterhed — indholdet af iso- α -bittersyrer (IBU).

Faktisk styrke af humleurt — bestemmes ved en anbefalet metode.

Grøn øl

Mikroskopisk bestemmelse af antallet af gærceller i væsken.

Bestemmelse af gærens levedygtighed (med methylenblåt farvestof).

Bestemmelse af iso- α -bittersyrer (IBU) ved anbefalede metoder.

Færdigt øl

Grundlæggende analyse — tilsyneladende og faktisk ekstrakt, alkohol-indhold, beregning af ekstrakt i oprindelig urt, bestemmelse af iso- α -bittersyrer (IBU), øllets klarhed ved en vinkel på 90°, faktisk styrke og farve.

Der foretages kontrol af bryggerilaboratorier eller af et specialiseret laboratorium (f.eks. Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning) i overensstemmelse med analysestandarder for brygge- og maltindustrien eller Analytica-EBC.

- 4.6. *Tilknytning:* Det fremgår af arkæologiske fund, at der allerede blev fremstillet øl af indbyggerne i det afgrænsede geografiske område (i det følgende benævnt det »pågåeldende område«), inden slaverne kom, og af slaverne selv. De første optegnelser om ølbrygning i det pågåeldende område er i forbindelse med Břevnovský klášter (Břevnov-klostret), hvor benediktinermunke fremstillede øl og vin i 993 e.Kr.

Den ældste optegnelse af humledyrkning i området er grundlæggelseschartret, hvorved prins Břetislav I gav en tiendedel af humle dyrket i Žatec, Stará og Mladá Boleslav til domkapitlet ved St. Wenceslas i Stará Boleslav. Det første historiske dokument, der direkte er tilknyttet ølfremstilling, er grundlæggelseschartret for Vyšehrad domkapitel, der blev udstedt af den første bøhmiske konge, Vratislav II, i 1088. Dette dokument, hvoraf afskrifter er blevet bevaret, henviser til en tiendedel humle og andre gaver, såsom fast ejendom og betalinger, der blev ydet domherrerne i Vyšehrad domkapitel. Mange andre dokumenter fra 1090 til 1100 omhandler humledyrkning, malt, øl, bryggelicenser og øleksport. Fra 1330 og senere er der mange optegnelser om maltning og brygning i kongelige, adelige og civile dokumenter.

Brygningsprocessen blev overdraget fra generation til generation. Oprindeligt var ølfremstilling et privilegium, som enkeltpersoner nød godt af (f.eks. borgere med licens og adelsfolk). I det 14. århundrede blev der grundlagt maltlav og bryggerlav, og fremstillingen af top- og bundgæret øl voksede hurtigt og kulminerede med oprettelsen af industribryggerier, der har viderebragt »České pivo«-traditionen op til nutiden. Grundlæggelsen af »Borgernes Bryggeri« i Plzeň i 1842 blev et vigtigt vartegn.

Ølfremstilling ved bundgæring blev til stadighed forbedret, og dette øls typiske egenskaber blev fuldstændig anderledes end øl fremstillet indtil da. Denne gyldne skummende drik med den behagelige humlesmag og fine kompakte skumdække spredtes overalt i verden. Det markerede begyndelsen til en ny æra i udviklingen af verdens bryggeindustri, der voksede med hidtil ukendt fart, ikke kun i de tjekkiske områder, men også i Østrig-Ungarn, Tyskland og andre europæiske lande. I de følgende årtier blev der grundlagt talrige bryggerier, der alle var udstyret med den mest moderne teknologi. Gradvise forbedringer af maskiner og teknologi har resulteret i nutidens moderne masseproduktion. De grundlæggende principper er imidlertid forblevet de samme. Øllet, hvortil der stadig hovedsagelig anvendes lokale råmaterialer (f.eks. råmaterialer fra det pågældende område med de specifikke jord- og klimaforhold), har vundet respekt og opbygget en stærk stilling både hjemme og i udlandet. Øllets popularitet bekræftes af de talrige eksportfortegnelser for »České pivo«, ikke kun tidligere, men også nu.

»České pivo« fremstilles efter den ovenfor beskrevne metode, der tager sit udgangspunkt i de tjekkiske bryggere udelukkende fra det pågældende område, de hovedsagelig lokale råmaterialer af den specifikke kvalitet og vandet fra de lokale kilder. De giver tilsammen »České pivo«s specifikke egenskaber, der er resultatet af dets unikke sammensætning.

Undersøgelser gennemført af Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning i Prag har påvist, at »České pivo« adskiller sig betydeligt fra udenlandsk øl. Udvalgt tjekkisk og udenlandsk øl gennemgik en omhyggelig analyse og vurdering af smag og andre indtryk.

Der blev udtænkt en detaljeret analytisk og statistisk model, hvorved det blev muligt at bestemme ligheder og forskelle mellem forskelligt øl. Resultaterne blev behandlet med anvendelse af multidimensionelle statistikmetoder (faktor, dispersions- og klyngeanalyse osv.). Det blev påvist, at »České pivo« er anderledes end udenlandsk øl i samme kategori.

I nogle tilfælde indeholder »České pivo« restekstrakt (ugæret), der er et af dets mest typiske træk. Andre træk, der adskiller det fra udenlandsk øl, er dets farve, bitterhed, pH-værdi og polyfenolindhold. Den kraftigere farve og det højere polyfenolindhold fremkommer ved den afkognings- og mæskningsproces, der er den mest udbredte i Tjekkiet. Alle disse parametre bestemmes af kvaliteten og sammensætningen af råmaterialerne og de tekniske og teknologiske forhold. Set fra et teknologisk synspunkt udgør sammensætningen af den knuste malt, humlegraden, den udvalgte gærstamme og den anvendte gæringsmetode sammen med bryggetraditionen og den menneskelige faktor de vigtigste træk. Fra et smagssynspunkt kan »České pivo« kendes ved sin fyldige smag, højere grad af bitterhed, det forhold, at bitterheden dvæler længere i munden, og den ringe påvirkning af fremmede dufte og smagsindtryk.

Det unikke ved denne ølfremstilling er resultatet af århundreders øltradition i det pågældende område og overdragelsen fra generation til generation af dette håndværk i sin specifikke udformning indtil nu. De gunstige humledyrkningsforhold i det pågældende område sammen med de yderst professionelle færdigheder, som arbejderne har tilegnet sig under studier i tjekkiske skoler på alle niveauer, er en garanti for »České pivo«s fine omdømme i hele verden. Navnet »České pivo« blev allerede specificeret i bilaget til aftalen mellem Den Tjekkoslovakiske Socialistiske Republik og Republikken Portugal om beskyttelse af kildebetegnelser, oprindelsesbetegnelser og andre geografiske og lignende betegnelser. Denne aftale blev offentliggjort i udenrigsministerens dekret nr. 63/1987 Sb af 18. maj 1987.

I 2003 gennemførte den tjekkiske turismeorganisation en undersøgelse af opfattelsen af Tjekkiet og grundene til, at turisterne valgte at besøge landet. Målgruppen bestod af turister fra Tyskland, Østrig, Polen, Italien, Nederlandene, USA, Japan, de skandinaviske lande, Rusland, Sydkorea og arabiske lande. I alt blev 1 800 besvarelser gennemgået (150 besvarelser fra hvert land eller gruppe af lande). 66 % af de udspurgte var mænd. Undersøgelsen viste, at Tjekkiet hovedsagelig forbindes med Prag (47 %) og fortræffeligt øl (45 %). Spørgsmålet lød: »Når jeg hører Tjekkiets navn, er det første jeg tænker på ...«.

»České pivo«s popularitet påvises også ved den stadig voksende eksport.

4.7. *Kontrolorgan:*

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresse: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Tlf. (420) 543 540 205

Fax (420) 543 540 210

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

4.8. *Mærkning:* »České pivo« er en del af handelsmærket på etiketten.

Intet i varespecifikationen af »České pivo« sigter mod at undgå henvisning til fremstillingen i Tjekkiet, når det drejer sig om øl, der ikke er kategoriseret som »České pivo« i overensstemmelse med krav i den nationale lovgivning og fællesskabslovgivningen. Sådanne henvisninger må imidlertid ikke være en del af handelsnavnet på sådant øls primære etikette.

Henvisninger til »BGB«, »beskyttet geografisk betegnelse« og andre tilsvarende symboler skal tydeligt være tilknyttet udtrykket »České pivo« og må ikke give det indtryk, at andre udtryk på etiketten er registrerede.
