

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2008/C 16/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«ČESKÉ PIVO»**

**Αριθ. ΕΚ: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια σημεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Úřad průmyslového vlastnictví  
Διεύθυνση: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč  
Τηλ.: (420) 220 383 111  
Φαξ: (420) 224 324 718  
e-mail: posta@upv.cz

**2. Ομάδα:**

Όνομα: Sdružení České pivo  
Διεύθυνση: Lípová 15  
CZ-120 44 Praha 2  
Τηλ.: (420) 224 914 566  
Φαξ: (420) 224 914 542  
e-mail: —  
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί (X)

**3. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 2.1: Μπύρα

<sup>(1)</sup> EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

#### 4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

##### 4.1 Ονομασία: «České pivo»

4.2 Περιγραφή: Η τσεχική μπίρα «České pivo» διακρίνεται από πλήθος παραγόντων, κυρίως από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται, την τεχνολογία που έχει αποκτηθεί μετά από πολλά έτη συνεχών εξελίξεων στη ζυθοποιία και τις ειδικές διεργασίες ζυθοποίησης. Η παρασκευή της «České pivo» ξεχωρίζει για τη διεργασία αφέψησης του βυνοπολτού, τον βρασμό του ζυθογλεύκου και τη ζύμωση σε δύο στάδια. Η συνολική διεργασία παραγωγής (προσεκτικά επιλεγμένα συστατικά, βυνοποίηση και παρασκευή του ζύθου στην παραδοσιακή περιοχή της Τσεχικής Δημοκρατίας) έχει ως αποτέλεσμα ένα συγκεκριμένο και μοναδικό προϊόν με εξαιρετική φήμη.

Οι τεχνικές παράμετροι της «České pivo» δίνονται στη συνέχεια. Η μπίρα διακρίνεται χάρη στο γεγονός ότι υπερσχύουν η βύνη και ο λυκίσκος, επιτρέπεται μόνο μια ελαφριά γεύση παστερίωσης, ζύμης ή εστέρων, ενώ δεν επιτρέπονται οι ξένες οσμές ή γεύσεις. Η χαμηλότερη ένταση του συνολικού αρώματος της «České pivo» οφείλεται στη σχετικά χαμηλή περιεκτικότητά της σε παραπροϊόντα ζύμωσης. Η μπίρα έχει μέτρια έως έντονη γεύση, με βραδεία αποδέσμευση του διοξειδίου του άνθρακος. Ομοίως, το σώμα είναι επίσης μέτριο έως γεμάτο, ιδίως χάρη στο γεγονός ότι περιέχει αζύμωτα υπολείμματα του εκχυλίσματος, ως απόρροια της διαφοράς μεταξύ φαινομένου και εφικτού βαθμού ζύμωσης. Χαμηλότερος βαθμός ζύμωσης σημαίνει επίσης χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο. Ένα πολύ σημαντικό χαρακτηριστικό της «České pivo» είναι η πικρή της γεύση. Η πικρή γεύση είναι μεσαίας έως έντονης έντασης και ήπιου έως ελαφρώς δριμύος χαρακτήρα, με μεγαλύτερη επίγευση. Η πικρή γεύση παραμένει στο στόμα για μεγαλύτερο διάστημα, ερεθίζοντας έτσι τους γευστικούς κάλυκες. Η εντονότερα πικρή γεύση διευκολύνει επίσης τη διαδικασία της πέψης. Άλλα χαρακτηριστικά της «České pivo» είναι η υψηλότερη συγκέντρωση πολυφαινόλων και το υψηλότερο pH.

Η ξανθιά μπίρα (ξανθιά μπίρα τύπου lager, ξανθιά βαρελίσια μπίρα και ελαφριά μπίρα) έχει ασθενές έως μεσαίο άρωμα ανοιχτόχρωμης βύνης και λυκίσκου. Η μπίρα έχει χρυσοκίτρινο χρώμα μέτριας έως υψηλής έντασης, είναι αφρώδης και, όταν χυθεί σε ποτήρι, σχηματίζει συμπαγή λευκό αφρό. Η μαύρη μπίρα (μαύρη μπίρα τύπου lager και μαύρη βαρελίσια μπίρα) έχει ξεχωριστό άρωμα βαθύχρωμης και έγχρωμης βύνης. Έχει γεύση μεσαίας δριμύτητας με χαρακτηριστικά γεμάτο σώμα, που οφείλεται στη σημαντική διαφορά μεταξύ φαινομένου και εφικτού βαθμού ζύμωσης και στην παρουσία αζύμωτων ουσιών στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για τη ζυθοποίηση. Το χαρακτηριστικό της πικρής γεύσης επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από το πολύ γεμάτο σώμα της μπίρας. Από τις δευτερεύουσες γεύσεις και αρώματα επιτρέπονται η καραμέλα και οι γλυκαντικές ουσίες.

#### Ποιοτικές παράμετροι

##### Ξανθιά μπίρα τύπου lager

- Αρχικό εκχύλισμα ζυθογλεύκου μετά την προσθήκη λυκίσκου 11,00-12,99 ( % κατά βάρος)
- Αλκοολικός τίτλος 3,8-6,0 ( % κατ' όγκο)
- Χρώμα 8,0-16,0 (μονάδες EBC)
- Πικρές ουσίες 20-45 (μονάδες EBC)
- pH 4,1-4,8
- Διαφορά μεταξύ φαινομένου και εφικτού βαθμού ζύμωσης 1,0-9,0 ( % σχετικό)
- Πολυφαινόλες 130-230 (mg/l)

##### Μαύρη μπίρα τύπου lager

- Αρχικό εκχύλισμα ζυθογλεύκου μετά την προσθήκη λυκίσκου 11,00-12,99 ( % κατά βάρος)
- Αλκοολικός τίτλος 3,6-5,7 ( % κατ' όγκο)
- Χρώμα 50-120 (μονάδες EBC)
- Πικρές ουσίες 20-45 (μονάδες EBC)
- pH 4,1-4,8
- Διαφορά μεταξύ φαινομένου και εφικτού βαθμού ζύμωσης 2,0-9,0 ( % σχετικό)

## Ξανθιά βαρελίσια μπύρα (pale)

- Αρχικό εκχύλισμα ζυθογλεύκους μετά την προσθήκη λυκίσκου 8,00-10,99 ( % κατά βάρος)
- Αλκοολικός τίτλος 2,8-5,0 ( % κατ' όγκο)
- Χρώμα 7,0-16,0 (μονάδες EBC)
- Πικρές ουσίες 16-28 (μονάδες EBC)
- pH 4,1-4,8
- Διαφορά μεταξύ φαινόμενου και εφικτού βαθμού ζύμωσης 1,0-11,0 ( % σχετικό)

## Μαύρη βαρελίσια μπύρα (dark)

- Αρχικό εκχύλισμα ζυθογλεύκους μετά την προσθήκη λυκίσκου 8,00-10,99 ( % κατά βάρος)
- Αλκοολικός τίτλος 2,6-4,8 ( % κατ' όγκο)
- Χρώμα 50-120 (μονάδες EBC)
- Πικρές ουσίες 16-28 (μονάδες EBC)
- pH 4,1-4,8
- Διαφορά μεταξύ φαινόμενου και εφικτού βαθμού ζύμωσης 2,0-11,0 ( % σχετικό)

## Ελαφριά μπύρα

- Μέγιστο αρχικό εκχύλισμα ζυθογλεύκους μετά την προσθήκη λυκίσκου 7,99 ( % κατά βάρος)
- Αλκοολικός τίτλος 2,6-3,6 ( % κατ' όγκο)
- Χρώμα 6,0-14,0 (μονάδες EBC)
- Πικρές ουσίες 14-26 (μονάδες EBC)
- pH 4,1-4,8
- Διαφορά μεταξύ φαινόμενου και εφικτού βαθμού ζύμωσης 1,0-11,0 ( % σχετικό)

## 4.3 Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή παραγωγής της «České pivo» ορίζεται ως εξής:

- νοτιοδυτικά: το λεκανοπέδιο Cheb, το Český les (Τσεχικό Δάσος), η Šumava, το δάσος Blanský και οι πρόποδες των ορέων Novohradské,
- νότια: το λεκανοπέδιο Třeboň, το νότιο άκρο των ορεινών περιοχών Τσεχίας-Μοραβίας, καθώς και ο ποταμός Dyje και ο ποταμός Μοράβας πέραν του Hodonín,
- νοτιοανατολικά: το δυτικό και βόρειο άκρο της περιοχής που προστατεύεται από τα Λευκά Καρπάθια,
- ανατολικά: το δυτικό, το βόρειο και το νοτιοανατολικό άκρο της περιοχής που προστατεύεται από τα όρη Beskydy,
- δυτικά: ο ποταμός Ohře, το λεκανοπέδιο Most και ο ποταμός Labe μέχρι το Děčín,
- βορειοδυτικά: οι ποταμοί Ploučnice και Kamenice και τα όρη Lužické,
- βόρεια: το λεκανοπέδιο Liberec, τα νότια πρανή των ορέων Krkonoše, τα όρη Broumovské και τα νότια πρανή των ορέων Orlické,
- βορειοανατολικά: το όριο διαμορφώνεται από τους πρόποδες του Kralický Sněžník, τα όρη Rychlebské και τις ορεινές περιοχές Zlatohorská, τον ποταμό Oranice μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Orava, τον ποταμό Orava μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Odra, τον ποταμό Odra μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Olše, τον ποταμό Olše μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Lomna και τον ποταμό Lomna μέχρι την περιοχή που προστατεύεται από τα όρη Beskydy.

Η γεωγραφική ένδειξη «České pivo» περιέχει το όνομα του κράτους επειδή η «České pivo» συνδέεται με ολόκληρη σχεδόν την περιοχή που αποτελεί σήμερα την Τσεχική Δημοκρατία, ιδίως λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου παραγωγής που εφαρμόζεται επί αιώνες στην οριοθετημένη περιοχή. Επί αιώνες τώρα, παρασκευάζεται αυτή η χαμηλής ζύμωσης και πλήρους ωρίμασης μπίρα με την ίδια σχεδόν διαδικασία, η οποία συνδυάζει τη διεργασία αφέισης του βυνοπολτού, το βρασμό του ζυθογλεύκου, την προσθήκη λυκίσκου και την ξεχωριστή ζύμωση σε δύο στάδια (βλέπε σημείο 4.5). Σε αντίθεση με άλλες μπίρες, η τσεχική μπίρα έχει χαρακτηριστικά υψηλότερη αναλογία αζύμωτου εκχυλισματος, μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, υψηλότερο pH και πιο ευδιάκριτο χρώμα και πικρή και δριμεία γεύση.

Η συγκεκριμένη μέθοδος παραγωγής της «České pivo», από την οποία προήλθαν οι χαρακτηριστικές ιδιότητες του προϊόντος, είχε ως αποτέλεσμα η φήμη του και η ονομασία «České pivo» να διαδοθούν τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό και να συνδεθούν άρρηκτα με τον τόπο παραγωγής του προϊόντος — την Τσεχική Δημοκρατία.

Το κύρος και η φήμη της «České pivo» ως προϊόντος εξαιρετικής ποιότητας επιβεβαιώνονται από την εγγραφή αυτής της ονομασίας στον κατάλογο προστατευόμενων ονομασιών, στο πλαίσιο της συμφωνίας που συνήφθη το 1985 μεταξύ των κυβερνήσεων της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της Δημοκρατίας της Πορτογαλίας και αφορά την προστασία των ενδείξεων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και λοιπών γεωγραφικών ή άλλων ενδείξεων. Την εποχή εκείνη, η οριοθετημένη περιοχή αποτελούσε τμήμα μόνο του κράτους. Αποτέλεσε την επικράτεια ενός ανεξάρτητου κράτους μετά τη διάσπαση της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Τσεχίας και Σλοβακίας. Παγκοσμίως, οι καταναλωτές συνδέουν σαφώς το όνομα «České pivo» όχι μόνο με τον τόπο παραγωγής της, δηλαδή την Τσεχική Δημοκρατία, αλλά και, ιδίως, με τις συγκεκριμένες ιδιότητες και την ποιότητά της.

Η αίτηση για την καταχώριση της γεωγραφικής ένδειξης «České pivo» υποβάλλεται από την ένωση των ζυθοποιών που παράγουν αυτή την μπίρα σχεδόν σε ολόκληρη την Τσεχική Δημοκρατία. Η μακρόχρονη εμπειρία των τσέχων βυνοποιών και ζυθοποιών έχει αναμφίβολα αντίκτυπο στις ιδιότητες και τη φήμη της «České pivo», καθώς αυτοί μεταβιβάζουν τις πολύτιμες γνώσεις τους από γενιά σε γενιά.

Η έκταση της Τσεχικής Δημοκρατίας την τοποθετεί μεταξύ των μικρότερων κρατών της ΕΕ. Η μικρή έκταση και το ανάγλυφο της διασφαλίζουν την τήρηση των όρων παραγωγής — οι τεχνολογίες και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται, καθώς και η δεξιοτεχνία των παραγωγών — σε ολόκληρη την οριοθετημένη περιοχή, σήμερα όπως και στο παρελθόν.

Η ομοιογένεια της οριοθετημένης περιοχής είναι σαφής και αδιαμφισβήτητη, όπως συνάγεται από τα στοιχεία που προαναφέρθηκαν όπως, ιδίως, οι τυπικές και παραδοσιακές μέθοδοι ζυθοποιίας που διαφέρουν από τις που χρησιμοποιούνται στις γειτονικές περιοχές, η απaráμιλλη γεύση και οι χαρακτηριστικές ιδιότητες της μπίρας (βλέπε σημείο 4.2), καθώς και η φήμη της που έχει εξαπλωθεί πολύ πέρα από τα όρια της οριοθετημένης περιοχής.

#### Λυκίσκος

Η μεγαλύτερη περιοχή καλλιέργειας λυκίσκου στη Δημοκρατία της Τσεχίας είναι η περιφέρεια Žatecko, με 355 καλλιεργητικές κοινότητες στα διαμερίσματα Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany και βόρειο Pilsen, ακολουθούμενη από την περιφέρεια Ústěcko, με 220 κοινότητες στα διαμερίσματα Litoměřice, Česká Lípa και Mělník. Επιπλέον, υπάρχει η περιοχή Tršicko με 65 κοινότητες στα διαμερίσματα Olomouc, Přerov και Prostějov.

Οι περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου της Τσεχίας βρίσκονται σε εδάφη μετάβασης από ήπιο ατλαντικό κλίμα σε ηπειρωτικό. Επιπλέον, η περιοχή Žatec βρίσκεται στην ομβροσκιά των ορέων Krušné και του δάσους Český les, που δημιουργούν μοναδικές συνθήκες σε αυτή την περιοχή.

Στις τσεχικές περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου υπάρχουν διάφοροι τύποι εδάφους (μαύρο χώμα, πλούσιο μαύρο χώμα, καστανόχωμα και καστανόχρωμο έδαφος) και διάφορα είδη εδάφους (αμμώδη, πηλώδη και αργιλώδη εδάφη). Αυτά τα εδάφη σχηματίστηκαν επάνω σε διάφορα πετρώματα — γεωλογικά υποστρώματα.

Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής καλλιέργειας λυκίσκου Žatecko αποτελείται από εδάφη που προέρχονται από τα στρώματα ενός γεωλογικού σχηματισμού της Περμίου περιόδου. Αυτά τα εδάφη ονομάζονται κόκκινοι άργιλοι της Περμίου και περιέχουν σημαντικό ποσοστό σιδηρούχων ενώσεων (6-7 % οξειδίου του σιδήρου), μαγνητίου, καθώς και ενώσεων άλλων μετάλλων.

Το ανατολικό τμήμα της περιοχής καλλιέργειας λυκίσκου Ústěcko βρίσκεται σε σχηματισμό της Τριτογενούς κρητιδικής περιόδου, το κεντρικό τμήμα αποκαλούμενο «Ιλός Ρολερská», βρίσκεται σε ιζήματα της Τεταρτογενούς, ενώ στο δυτικό τμήμα υπάρχουν πολλά ηφαιστειογενή πετρώματα βασάλτη.

Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής καλλιέργειας λυκίσκου Tršicko αποτελείται από εδάφη της Τεταρτογενούς και, σε ορισμένες περιπτώσεις, της Τριτογενούς περιόδου.

Τα καλύτερα εδάφη για λυκίσκο καλής ποιότητας θεωρούνται οι κόκκινες άργιλοι της Περμίου περιόδου στην περιοχή καλλιέργειας λυκίσκου Zatecko. Τα εν λόγω πηλώδη-αργιλώδη εδάφη, αφού υποστούν βαθιά κατεργασία, έχουν καλή απορροφητικότητα ύδατος και αέρα εξασφαλίζουν και αξιοσημείωτη προσρόφηση των θρεπτικών ουσιών του εδάφους. Τα ιδανικά εδάφη για την καλλιέργεια λυκίσκου είναι ελαφρά όξινα έως ουδέτερα. Η καταλληλότητα των εδαφών για την καλλιέργεια λυκίσκου δεν καθορίζεται μόνο από τις φυσικές ιδιότητές τους αλλά, σε μεγάλο βαθμό, και από τα έτη βελτίωσης και κατεργασίας τους, το επίπεδο λίπανσης με οργανικά και ανόργανα λιπάσματα και άλλες μακροπρόθεσμες παρεμβάσεις που καθιστούν τις συνθήκες ευνοϊκές για την καλλιέργεια και την ανάπτυξη λυκίσκου.

4.4 *Απόδειξη προέλευσης:* Κάθε ζυθοποιός τηρεί αρχείο των προμηθευτών όλων των πρώτων υλών. Η προέλευσή τους αναγράφεται στα δελτία αποστολής. Επιπλέον, ο νόμος 97/1996 Sb, επιβάλλει την ιχνηλασιμότητα του λυκίσκου που καλλιεργείται στην επικράτεια της Τσεχικής Δημοκρατίας. Ομοίως, τηρείται αρχείο των αγοραστών του τελικού προϊόντος. Κάθε συσκευασία προϊόντος περιλαμβάνει τα υποχρεωτικά στοιχεία για τον παραγωγό και το ίδιο το προϊόν. Έτσι, διασφαλίζεται η ακριβής ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Η ίδια η διεργασία παραγωγής ελέγχεται επιμελώς και με ακρίβεια και τα στοιχεία των παρτίδων καταγράφονται, ώστε αργότερα να μπορεί να εντοπιστεί η προέλευση όλων των πρώτων υλών κάθε παρτίδας του προϊόντος. Ο έλεγχος της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές διεξάγεται από την τοπική υπηρεσία της Τσεχικής Επιθεώρησης Γεωργίας και Τροφίμων.

4.5 *Μέθοδος παραγωγής:* Πρώτες ύλες για την παραγωγή μύρας:

Βύνη — ένα ανοιχτόχρωμο είδος βύνης που αποκαλείται επίσης Pilsner ή Pils και παράγεται από εαρινή δίστιχο κριθή. Οι ποικιλίες κριθής για την παραγωγή βύνης προέρχονται από καλλιεργούμενες ποικιλίες εγκεκριμένες από την Τσεχική Επιθεώρηση Γεωργίας και Τροφίμων του Βrno, τις οποίες συνιστά για την παραγωγή της «České pivo» το Ερευνητικό Ινστιτούτο Ζυθοποιίας και Βυνοποίησης Α.Ε. με έδρα την Πράγα (για λεπτομέρειες σχετικά με το ζυθογλεύκος, βλέπε παρακάτω πίνακα).

Οι ισχύουσες διεθνείς και ευρωπαϊκές απαιτήσεις για την ποιότητα της κριθής ζυθοποιίας δίνουν προτεραιότητα σε ποικιλίες με υψηλή ενζυματική δραστηριότητα, μεγάλη περιεκτικότητα εκχυλίσματος και υψηλές τιμές για την τελική ζύμωση. Αντίθετα, η «České pivo» χαρακτηρίζεται από χαμηλότερο επίπεδο πρωτεολυτικών και κυτταρολυτικών τροποποιήσεων και από το βαθμό ζύμωσης, που συνεπάγεται την παρουσία υπολειμμάτων εκχυλίσματος. Επί τη βάση αυτού, ορίστηκαν οι βασικές παράμετροι για τις ποικιλίες που είναι κατάλληλες για την παραγωγή της «České pivo».

Εκχύλισμα στην ξηρή βύνη	(% κατά βάρος)	ελάχ.	80,0
Δείκτης Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Δραστικότητα διαστάσης	(μονάδες W.-K.)	ελάχ.	220
Εφικτός βαθμός ζύμωσης	(%)	μέγ.	82
Ευθρυπτότητα	(%)	ελάχ.	75,0

Λυκίσκος Τσεχίας και προϊόντα μεταποίησης λυκίσκου — χρησιμοποιούνται ιδιαίτερα οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στις ακόλουθες περιοχές: 1) Zatecko, 2) Ústěcko, 3) Tršicko. Ο λυκίσκος καλλιεργείται σε πηλώδη ή αργιλώδη-πηλώδη εδάφη, όπως στα κοκκινόχρωμα εδάφη της Περμίου περιόδου, της περιφέρειας Zatecko. Η πιο ευνοϊκή μέση θερμοκρασία για την καλλιέργεια λυκίσκου είναι 8 έως 10 °C.

Ο λυκίσκος είναι πολύ ιδιάζων και διαφέρει από εκείνον που καλλιεργείται σε άλλα μέρη του κόσμου, κυρίως ως προς την αναλογία α- και β- πικρικού οξέος που περιέχει. Ενώ για τις συνήθεις καλλιεργούμενες ποικιλίες αυτή η αναλογία είναι κατά κανόνα 2,5:1, η αναλογία για τις ποικιλίες που καλλιεργούνται σε αυτή την περιοχή είναι 1:1,5. Μια άλλη χαρακτηριστική ιδιότητα που τον διαχωρίζει από τους άλλους τύπους λυκίσκου είναι η περιεκτικότητά του σε β-φαινεσένιο, που μπορεί να ανέρχεται σε 14-20 % του συνόλου των αιθέριων ελαίων. Οι ποικιλίες λυκίσκου που καλλιεργούνται στην εκάστοτε οριοθετημένη περιοχή και, γενικά, όλες οι ποικιλίες λυκίσκου για την παρασκευή της «České pivo» πρέπει να εγκρίνονται από τους οργανισμούς ελέγχου και να συνιστώνται από το Ερευνητικό Ινστιτούτο Ζυθοποιίας και Βυνοποίησης Α.Ε.

Νερό — για την παρασκευή της «České pivo» χρησιμοποιείται νερό από τοπικές πηγές. Το νερό που χρησιμοποιείται για την ζυθοποίηση είναι από μαλακό έως μετρίως σκληρό.

Ζυθοζύμη — χρησιμοποιούνται στελέχη βυθοζυμών (*Saccharomyces cerevisiae*, υποείδος *uvanum*), τα οποία είναι κατάλληλα για την παραγωγή της «České pivo» και εξασφαλίζουν τη διαφορά μεταξύ της φαινομενικής και της εφικτής ζύμωσης με τις παρούσες προδιαγραφές. Συνήθως, χρησιμοποιούνται τα στελέχη υπ' αριθ. 2, 95 και 96, που είναι αποθηκευμένα στη Συλλογή Αναπαραγωγικών Στελεχών Ζυθοζύμης του Ερευνητικού Ινστιτούτου Ζυθοποιίας και Βυνοποίησης Α.Ε. με αριθμό καταχώρησης RIBM 655 και είναι διαθέσιμα σε όλους τους παραγωγούς της «České pivo».

#### Παραγωγή:

Η παραγωγή μπίρας ξεκινά στο ζυθοποιείο, όπου η αλεσμένη βύνη αναμειγνύεται με νερό και πολτοποιείται, διαδικασία που μεταβάλλει το μη ζυμώσιμο άμυλο σε ζυμώσιμα σάκχαρα. Η πολτοποίηση γίνεται με τη μέθοδο αφέψησης απλού έως τριπλού πολτού. Η μέθοδος διάβρεξης για την πολτοποίηση δεν χρησιμοποιείται. Τουλάχιστον το 80 % του συνολικού βυνάλευρου αποτελείται από βύνη που παρασκευάζεται από εγκεκριμένες ποικιλίες, διασφαλίζοντας το γευστικό προφίλ της «České pivo».

Η σύσταση του βυνάλευρου, περιλαμβανομένων των ποσοτήτων που υποβάλλονται σε επεξεργασία, καταγράφεται σε ένα αρχείο ζυθοποίησης, ενώ η προέλευση της βύνης τεκμηριώνεται από τα δελτία αποστολής. Η θερμοκρασία και ο χρόνος πολτοποίησης καταγράφονται στο αρχείο ζυθοποίησης. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία πολτοποίησης και τα αδιάλυτα μέρη της βύνης διαχωριστούν με τη διαδικασία έκπλυσης των υπολειμμάτων, αρχίζει η Παρασκευή του ζυθογλεύκου με βρασμό με το λυκίσκο. Αυτή η φάση διαρκεί 60 έως 120 λεπτά και στη διάρκειά της πρέπει να εξατμιστεί τουλάχιστον 6 % του όγκου. Η προσθήκη λυκίσκου μπορεί να γίνει σε μία έως τρεις δόσεις. Η ελάχιστη ποσότητα τσεχικού λυκίσκου ή προϊόντων μεταποίησής του είναι 30 % για τις ξανθές μπίρες τύπου *lager* και τουλάχιστον 15 % για τα άλλα είδη μπίρας. Η σύσταση του λυκίσκου, περιλαμβανομένης της σύστασης κάθε παρτίδας πρώτων υλών, καταγράφεται στο αρχείο ζυθοποίησης, ενώ η προέλευση των πρώτων υλών τεκμηριώνονται από τα δελτία αποστολής. Όταν ολοκληρωθεί ο βρασμός, το ζυθογλέυκο ψύχεται σε θερμοκρασία ζύμωσης 6 έως 10 °C και αερίζεται. Προστίθενται οι ζυθοζύμες (*Saccharomyces cerevisiae* υποείδος *uvanum*) που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για ζύμωση.

Η ζύμωση πραγματοποιείται σε μέγιστη θερμοκρασία 14 °C και αυτή η τεχνολογική διεργασία, τυπικά, διαχωρίζεται από τη δεύτερη ζύμωση, επομένως πρόκειται για ζύμωση σε δύο στάδια. Οι θερμοκρασίες ζύμωσης καταγράφονται στο πρωτόκολλο ζύμωσης. Η διαδικασία της δεύτερης ζύμωσης πραγματοποιείται σε θερμοκρασίες που προσεγγίζουν τους 0 °C. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ωρίμασης της μπίρας με δεύτερη ζύμωση μέσα σε δεξαμενή, η μπίρα διηθείται και τοποθετείται σε βαρέλια, φιάλες, κουτιά ή δεξαμενές. Μπορεί επίσης να παρασκευαστεί αδιάθητη μπίρα. Το τελικό προϊόν πρέπει να ικανοποιεί τις ποιοτικές παραμέτρους που ορίζονται στην ενότητα 4.2.

Ολόκληρη η τεχνολογία παραγωγής μπίρας βρίσκεται υπό συνεχή έλεγχο.

#### Μέθοδος ελέγχου:

##### Ζυθογλέυκος:

Πρώτο εκχύλισμα (πρώτη πολτοποίηση) — λαμβάνεται 10 λεπτά μετά την έναρξη της έκπλυσης των υπολειμμάτων.

Προσδιορισμός του εκχυλίσματος — πυκνομετρικός, με σακχαρόμετρο ή ειδική συσκευή (Anton Paar ή άλλη κατάλληλη συσκευή για τη μέτρηση του εκχυλίσματος).

Καθαρότητα του ζυθογλεύκου στους 25 °C — νεφελομετρικός προσδιορισμός στους 25 °C, μέτρηση έπειτα από διατήρηση στη συγκεκριμένη θερμοκρασία επί 30 λεπτά.

Μέτρηση του τελευταίου εκχυλίσματος στους 25 °C — μέτρηση του εκχυλίσματος χρησιμοποιώντας την ίδια μέθοδο όπως για το πρώτο εκχύλισμα.

Ζυθογλεύκος με λυκίσκο:

Εκχύλισμα ζυθογλεύκου μετά την προσθήκη λυκίσκου — δειγματοληψία 15 λεπτά μετά τη διακοπή του βρασμού.

Προσδιορισμός του εκχυλίσματος — πυκνομετρικός, με σακχαρόμετρο ή ειδική συσκευή (Anton Paar ή άλλη κατάλληλη συσκευή για τη μέτρηση του εκχυλίσματος).

Περιεκτικότητα σε ίζημα — οπτικός έλεγχος του ζυθογλεύκου μετά από προσθήκη λυκίσκου 5 λεπτά μετά τη διακοπή του βρασμού σε δοχείο Imhoff ή άλλο μικρό δοχείο που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για υπολογισμό της περιεκτικότητας σε ίζημα.

Καθαρότητα ζυθογλεύκου — το ζυθογλεύκος διηθείται (αναλυτικός χάρτινος ηθμός με μπλε ταινία) και το διήθημα χρησιμοποιείται για νεφελομετρικό προσδιορισμό υπό γωνία 90°. Η μέτρηση πραγματοποιείται εν μέρει στους 20 °C (θέρμανση επί 20 λεπτά) και εν μέρει στους 5 °C (θέρμανση επί 20 λεπτά).

Προσδιορισμός της πικρής γεύσης του ζυθογλεύκου — περιεκτικότητα σε ισο-α-πικρικά οξέα (IBU).

Εφικτή ζύμωση ζυθογλεύκου — προσδιορίζεται με συνιστώμενη μέθοδο.

Νεαρή μύρα:

Μικροσκοπικός προσδιορισμός του αριθμού κυττάρων ζύμης στο ρευστό.

Προσδιορισμός της βιωσιμότητας των κυττάρων ζύμης (χρώση με κυανό του μεθυλενίου).

Προσδιορισμός ισο-α-πικρικών οξέων (IBU) με χρήση των συνιστώμενων μεθόδων.

Ωριμη μύρα:

Βασική ανάλυση — φαινόμενο και εφικτό εκχύλισμα, τίτλος αλκοόλης, υπολογισμός του εκχυλίσματος του αρχικού ζυθογλεύκου, προσδιορισμός των ισο-α-πικρικών οξέων (IBU), καθαρότητα υπό γωνία 90°, εφικτή ζύμωση, χρώμα.

Ο έλεγχος διεξάγεται από το εργαστήριο του ζυθοποιού ή ένα εξειδικευμένο εργαστήριο (π.χ. το Ερευνητικό Ινστιτούτο Ζυθοποιίας και Βυνοποίησης) σύμφωνα με τα αναλυτικά πρότυπα για τη ζυθοποιία-βυνοποίηση ή την μέθοδο Analytica EBC.

- 4.6 Δεσμός: Από τα αρχαιολογικά ευρήματα, είναι προφανές ότι η μύρα παρασκευαζόταν στην περιοχή που ορίζεται στο παρόν έγγραφο (εφεξής καλούμενη «οριοθετημένη περιοχή») πριν από την έλευση των Σλάβων και ότι οι Σλάβοι συνέχισαν την παράδοση αυτή. Οι πρώτες καταγραφές για την παρασκευή μύρας στην οριοθετημένη περιοχή συνδέονται με τη Μονή Βřevnov, όπου οι Βενεδικτινοί μοναχοί παρασκεύαζαν μύρα και κρασί το 993 μ.Χ.

Η παλαιότερη μαρτυρία για την καλλιέργεια λυκίσκου στην οριοθετημένη περιοχή είναι το προνόμιο είσπραξης της δεκάτης του λυκίσκου που καλλιεργούνταν στο Zatec, το Stará και το Mladá Boleslav, το οποίο παραχώρησε ο πρίγκιπας Βρατισλάβος Α΄ στη μοναστική αδελφότητα του Αγίου Βάκλαβ στο Stará Boleslav. Το πρώτο ιστορικό έγγραφο που συνδέεται άμεσα με την παραγωγή μύρας είναι το προνόμιο της μοναστικής αδελφότητας του Βίσεχραντ, που παραχωρήθηκε από τον πρώτο τσέχο βασιλιά, Βρατισλάβο Β΄, το 1088. Σε αυτό το έγγραφο, του οποίου έχουν διατηρηθεί αντίγραφα, γίνεται αναφορά στη δεκάτη του λυκίσκου και σε άλλα δώρα, στα οποία συμπεριλαμβάνονταν ακίνητη περιουσία και η αντιμισθία για τους πρωτοσύγκελους της μοναστικής αδελφότητας του Βίσεχραντ. Πολλά άλλα έγγραφα από το 1090 έως το 1100 ασχολούνται με την καλλιέργεια λυκίσκου, τη βύνη, την μύρα, τα δικαιώματα ζυθοποίησης και τις εξαγωγές μύρας. Από το 1330, υπάρχουν πολλές μαρτυρίες για την παραγωγή βύνης και μύρας σε βασιλικά, αριστοκρατικά και κοινά αντικείμενα.

Η διαδικασία παρασκευής μπίρας μεταδιδόταν από γενιά σε γενιά. Αρχικά, η ζυθοποίηση ήταν μια παραχώρηση σε ιδιώτες (για παράδειγμα, αστούς πολίτες με δικαιώματα ζυθοποίησης και ευγενείς). Το 14ο αιώνα, συστάθηκαν οι συντεχνίες ζυθοποιίας και βυνοποίησης και αυξήθηκε γρήγορα η παραγωγή μπίρας με υψηλή και χαμηλή ζύμωση, μέχρι την ίδρυση των βιομηχανικών ζυθοποιείων, που μετέφεραν την παράδοση της «České pivo» μέχρι σήμερα. Ένα σημαντικό ορόσημο ήταν το 1842, όταν ιδρύθηκε η Ζυθοποιία Burgher στο Pilsen.

Η παραγωγή μπίρας με χαμηλή ζύμωση βελτιώθηκε περαιτέρω και τα τυπικά χαρακτηριστικά της μπίρας αυτής ήταν εντελώς διαφορετικά από της μπίρας που παραγόταν μέχρι τότε. Το χρυσοκίτρινο, αεριούχο ποτό με την ευχάριστη γεύση λυκίσκου και τον ωραίο συμπανή αφρό κατέκτησε τον κόσμο. Ήταν μια νέα περίοδος στην εξέλιξη της παγκόσμιας ζυθοποιίας, που αναπτυσσόταν με πρωτοφανή ρυθμό, όχι μόνο στις τσεχικές περιοχές, αλλά και στην υπόλοιπη αυстро-ουγγρική αυτοκρατορία, τη Γερμανία και πολλές άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Τις επόμενες δεκαετίες, ιδρύθηκαν πολλά νέα ζυθοποιεία με υπερσύγχρονη τεχνολογία. Η σταδιακή βελτίωση του εξοπλισμού και της τεχνολογίας οδήγησε στη σύγχρονη παραγωγή μεγάλης κλίμακας. Ωστόσο, οι βασικές αρχές παρέμειναν οι ίδιες. Η μπίρα, για την οποία χρησιμοποιούνταν και, πρωτίστως, εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται τοπικές πρώτες ύλες (δηλαδή προερχόμενες από την οριοθετημένη περιοχή με τις συγκεκριμένες εδαφικές και κλιματικές συνθήκες), κέρδισε τόσο την εκτίμηση όσο και ισχυρή θέση στο εσωτερικό και το εξωτερικό. Η δημοτικότητα της τεκμηριώνεται από πολλές καταγραφές εξαγωγών «České pivo» τόσο στο παρελθόν όσο και στο παρόν.

Η «České pivo» παρασκευάζεται, με τη μέθοδο που περιγράφεται παραπάνω με βάση την τεχνογνωσία των τσέχων ζυθοποιών, αποκλειστικά στην οριοθετημένη περιοχή, κυρίως από τοπικές πρώτες ύλες που καθορίζουν την ποιότητα και με νερό από τοπικές πηγές. Όλα αυτά προσδίδουν στην «České pivo» τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά της, που είναι αποτέλεσμα της μοναδικής σύνθεσής της.

Μια μελέτη του Ερευνητικού Ινστιτούτου Ζυθοποιίας και Βυνοποίησης Α.Ε. έδειξε ότι η «České pivo» ξεχωρίζει από τις μπίρες του εξωτερικού. Επιλεγμένες εγχώριες και ξένες μπίρες υποβλήθηκαν σε ενδελεχή αναλυτική και οργανοληπτική αξιολόγηση.

Εκπονήθηκε ένα λεπτομερές αναλυτικό και στατιστικό μοντέλο, που επέτρεψε τον προσδιορισμό των κοινών ιδιοτήτων και των διαφορών μεταξύ διαφόρων ειδών μπίρας. Η επεξεργασία των αποτελεσμάτων έγινε με χρήση πολυδιάστατων στατιστικών μεθόδων (παραγοντική ανάλυση, ανάλυση διασποράς, συσταδοποίηση, κ.λπ.). Αποδείχθηκε ότι η «České pivo» μπορεί να διακριθεί από μια ξένη μπίρα της ίδιας κατηγορίας.

Στις περισσότερες περιπτώσεις, η «České pivo» περιέχει (αζύμωτα) υπολείμματα του εκχυλίσματος, που είναι ένα από τα τυπικά χαρακτηριστικά της. Σε άλλες, σε σύγκριση με τις ξένες μπίρες, χαρακτηρίζεται από εντονότερο χρώμα και πικράδα, υψηλότερο pH και μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες. Το εντονότερο χρώμα και οι αυξημένες πολυφαινόλες είναι αποτέλεσμα των μεθόδων αφέψησης του βυνοπολτού, που χρησιμοποιείται συνήθως στην Τσεχία. Όλες αυτές οι παράμετροι προκύπτουν από την ποιότητα και τη σύνθεση των πρώτων υλών και τις τεχνικές και τεχνολογικές συνθήκες. Από την τεχνολογική άποψη, καθοριστικά στοιχεία είναι η σύνθεση της αλεσμένης βύνης και η ποσότητα του λυκίσκου, καθώς και η επιλογή του στελέχους ζύμης και των μεθόδων ζύμωσης που χρησιμοποιούνται. Όλες αυτές οι πτυχές συνδυάζονται με την παράδοση της ζυθοποίησης και τον ανθρώπινο παράγοντα. Από οργανοληπτική άποψη, η «České pivo» χαρακτηρίζεται από πιο γεμάτο σώμα και μεγαλύτερη πικράδα, πιο παρατεταμένη επίγευση πικράδας και λιγότερες ξένες οσμές και γεύσεις.

Η μοναδικότητα της παρασκευής μπίρας στην οριοθετημένη περιοχή απορρέει από μακράιωνη παράδοση στη ζυθοποίηση και από τη μετάδοση αυτής της παράδοσης με τη συγκεκριμένη της μορφή από γενιά σε γενιά μέχρι σήμερα. Οι ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια λυκίσκου στην οριοθετημένη περιοχή και η υψηλού επιπέδου επαγγελματική κατάρτιση των εργαζομένων, που έχει επιτευχθεί μέσω σπουδών σε όλα τα επίπεδα σε τσεχικές σχολές, διασφαλίζει τη φήμη της υπεροχής της «České pivo» σε ολόκληρο τον κόσμο. Η ονομασία «České pivo» καθορίστηκε στο Παράρτημα της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της Δημοκρατίας της Πορτογαλίας η οποία αφορά την προστασία των ενδείξεων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και λοιπών γεωγραφικών ή άλλων ενδείξεων. Η Συμφωνία δημοσιεύτηκε με το Διάταγμα του Υπουργείου Εξωτερικών αριθ. 63/1987Sb της 18ης Μαΐου 1987.



Το 2003, το Κεντρικό Γραφείο Τουρισμού της Τσεχίας εκπόνησε μια έρευνα για την εικόνα που έχουν οι τουρίστες για την Τσεχική Δημοκρατία και τα κίνητρά τους όταν την επιλέγουν ως τόπο προορισμού. Η ομάδα-στόχος αποτελούνταν από τουρίστες προερχόμενους από τη Γερμανία, την Αυστρία, την Πολωνία, την Ιταλία, την Ολλανδία, τις Η.Π.Α., την Ιαπωνία, τη Σκανδιναβία, τη Ρωσία, τη Νότια Κορέα και τις αραβικές χώρες. Συνολικά, ερωτήθηκαν 1 800 συμμετέχοντες (δηλαδή 150 από κάθε χώρα ή ομάδα χωρών) εκ των οποίων το 66 % ήταν άνδρες. Βάσει της έρευνας, διαπιστώθηκε ότι οι ερωτηθέντες συνδέουν την Τσεχική Δημοκρατία κυρίως με την Πράγα (47 %) και την εξαιρετική μπύρα (45 %). Η ερώτηση ήταν: «Όταν ακούω τις λέξεις “Δημοκρατία της Τσεχίας”, το πρώτο πράγμα που μου έρχεται στο μυαλό είναι ...»

Η δημοτικότητα της τσεχικής μπύρας τεκμηριώνεται από τις ολοένα αυξανόμενες εξαγωγές της.

#### 4.7 Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Διεύθυνση: Květná 15  
CZ-603 00 Brno

Τηλ.: (420) 543 540 205

Φαξ: (420) 543 540 210

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

#### 4.8 Επισήμανση: Η ονομασία «České pivo» αποτελεί τμήμα της εμπορικής ονομασίας στην κύρια ετικέτα του προϊόντος.

Με καμία από τις προδιαγραφές για την «České pivo» δεν επιδιώκεται να περιοριστούν οι αναφορές στην παρασκευή μπύρας στην Τσεχική Δημοκρατία για μπύρες που δεν πληρούν τις προδιαγραφές της «České pivo», σύμφωνα με τις εθνικές και κοινοτικές απαιτήσεις. Ωστόσο, αυτές οι αναφορές δεν πρέπει να αποτελούν μέρος της εμπορικής ονομασίας η οποία αναγράφεται στην κύρια ετικέτα που φέρουν οι μπύρες αυτές.

Κάθε αναφορά στην «ΠΓΕ», «Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» και το αντίστοιχο κοινοτικό σύμβολο πρέπει να συνδέεται σαφώς με τον όρο «České pivo» και δεν πρέπει να δημιουργεί την εντύπωση ότι τυχόν άλλοι όροι της ετικέτας έχουν καταχωρισθεί.