

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 16/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ČESKÉ PIVO”

EK-szám: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: Sdružení České pivo
Cím: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Tel.: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb (X)

3. A termék típusa:

2.1. osztály: Sör

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „České pivo”

4.2. *Leírás:* A „České pivo” megkülönböztethetősége tényezők egész sorából következik; ilyenek elsősorban a felhasznált alapanyagok, a folyamatosan fejlődő sörgyártási know-how és a speciális sörfőzési eljárások. A „České pivo” gyártása figyelemre méltó, köszönhetően a cefrőzési folyamatnál alkalmazott dekokciós módszernek, a sörlé főzésének és a kétfokozatú erjesztésnek. A teljes gyártási módszer révén (alapanyagok gondos kiválasztása, malátakészítés és sörgyártás a Cseh Köztársaság hagyományos területén) rendkívül elismert, sajátos és egyedülálló termék jön létre.

A „České pivo” műszaki paraméterei az alábbi szövegben szerepelnek. A sör megkülönböztethető annak köszönhetően, hogy ízeit a maláta és a komló uralja, és csupán enyhe mellékíz fogadható el, amely a pasztórizálásból, az élesztőkből, illetve az észterekből adódik, míg idegen illatok és mellékízek nem megengedettek. A „České pivo” egész aromájának kisebb intenzitását a nemkívánatos erjedési melléktermékek viszonylag csekély mennyisége idézi elő. A sör bukéja a közepes és az erős között van, és a sörből lassan szabadul fel a széndioxid. A testessége is a közepes és az erős között van, elsősorban a nem kiejedt extraktum-maradék tartalomnak köszönhetően, amely a látszólagos és az elérhető erjedés különbségével jellemezhető. Az erjedés kisebb mértéke egyben kisebb alkoholtartalmat is jelent. A „České pivo” nagyon fontos tulajdonsága a keserűség. A sör keserűségének mértéke közepes vagy ennél erősebb, az enyhétől a könnyűig terjedő fanyarsággal, amely hosszabb lecsengésű. A keserű ízérzet hosszabban megmarad a szájban és így tovább hat az ízlelőbimbókra. Az erőteljesebben keserű íz elősegíti az emésztés folyamatát is. A „České pivo”-ra ugyancsak jellemző a polifenolok nagyobb koncentrációja és a magasabb pH érték.

A világos sör (világos ászoksör, világos csapolt sör és könnyű sör) a világos maláta és a komló gyenge és közepes közötti aromáját hordozza. A sörnek közepes, illetve erős intenzitású arany színe van. A sör szikrázó és a pohárba töltést követően kompakt fehér habot képez. A barna sör (a barna ászoksör és a barna csapolt sör) a barna és a színes maláta erőteljes aromájával bír. Közepes bukéjú, jellemző, erőteljes testességgel, amelyet a látszólagos és az elérhető erjedés alapvető különbsége és a sörfőzés alapanyagaiban lévő nem erjeszthető összetevők jelenléte idéz elő. A keserű jelleget a sör nagyfokú testessége befolyásolja. A másodlagos ízek és illatok közül a karamelles és az édeskés megengedhető.

Minőségi paraméterek

Világos ászoksör

- A sörlé eredeti szárazanyag-tartalma 11,00–12,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 3,8–6,0 (térfogatszázalék)
- Szín 8,0–16,0 (EBC egység)
- Keserű anyagok 20–45 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 1,0–9,0 (% rel.)
- Polifenolok 130–230 (mg/l)

Barna ászoksör

- A sörlé eredeti szárazanyag-tartalma 11,00–12,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 3,6–5,7 (térfogatszázalék)
- Szín 50–120 (EBC egység)
- Keserű anyagok 20–45 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 2,0–9,0 (% rel.)

Világos csapolt sör

- A sörle eredeti szárazanyag-tartalma 8,00–10,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 2,8–5,0 (térfogatszázalék)
- Szín 7,0–16,0 (EBC egység)
- Keserű anyagok 16–28 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 1,0–11,0 (% rel.)

Barna csapolt sör

- A sörle eredeti szárazanyag-tartalma 8,00–10,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 2,6–4,8 (térfogatszázalék)
- Szín 50–120 (EBC egység)
- Keserű anyagok 16–28 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 2,0–11,0 (% rel.)

Könnyű sör

- A sörle eredeti szárazanyag-tartalma max. 7,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 2,6–3,6 (térfogatszázalék)
- Szín 6,0–14,0 (EBC egység)
- Keserű anyagok 14–26 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 1,0–11,0 (% rel.)

4.3. Földrajzi terület:

A „České pivo” előállítási területének határai a következők:

- délnyugaton a Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les és a Novohradské hory hegyaljai része,
- délen a Třeboňská pánev, a Českomoravská vrchovina déli széle, valamint a Dyje folyó és a Morava folyó Hodonín után,
- a délkeleti határt a Fehér-Kárpátok által körülölelt terület nyugati és északi határvonala alkotja,
- a keleti határt a Beskydy által körülölelt terület nyugati, északi és délkeleti határvonala jelöli ki,
- nyugaton az adott területet az Ohře folyó, a Mostecká pánev és Děčínig az Elba folyó határolja,
- az északnyugati határt a Ploučnice és a Kamenice folyók és a Lužické hory alkotják,
- az északi határt a Liberecká pánev, a Krkonoš déli lejtői, a Broumovské hory és az Orlické hory alkotják,
- az északkeleti határt a Kralický Sněžník hegyaljai része, a Rychlebské hory és a Zlatohorská vrchovina, az Opava torkolatáig az Opavice folyó, az Odra torkolatáig az Opava folyó, az Olše torkolatáig az Odra folyó, a Lomná torkolatáig az Olše folyó, és a Beskydy által körülölelt területig a Lomná folyó alkotja.

A „České pivo”, mint földrajzi megjelölés tartalmazza az ország megnevezését, mivel a „České pivo” behatárolt földrajzi területén az évszázadok óta tipikus, speciális gyártási mód a mai Cseh Köztársaságnak szinte az egész területére kiterjed. Itt évszázadok óta túlnyomó részben alsó erjesztésű, alaposan kiérlelt sört főznek, végig azonos gyártási eljárással, amelyet a dekokciós módszer, a cefrézési folyamat, a sörlé főzése, a komló tényleges forrázása és a különválasztott kétfokozatú erjesztés jellemez (lásd a 4.5. pontot). Más sörökkel szemben a „České pivo”-t a nem erjesztett extraktum magasabb részaránya, a polifenolok nagyobb mennyisége, a magasabb pH, az erőteljesebb szín, a kesernyesség és a buké jellemzi.

A „České pivo” gyártási módjának sajátosságaiból erednek a termék jellemző tulajdonságai, ezekből pedig – mind belföldön, mind pedig külföldön – a termék hírneve és „České pivo”-ként való megjelölése, valamint egyértelmű összekapcsolása az előállítás helyével, a Cseh Köztársasággal.

A „České pivo” minőségének fogalmi fontosságát és hírnevét bizonyítja, hogy ez az elnevezés a Cseh-szlovák Szocialista Köztársaság kormánya és a Portugál Köztársaság kormánya között 1985-ben megkötött, az eredetre vonatkozó adatok, az eredetmegjelölés és más földrajzi és hasonló megjelölések oltalmáról szóló egyezmény keretében bekerült az oltalmat élvező megjelölések közé. Ekkor a behatárolt terület csak a teljes ország egy részére terjedt ki. A behatárolt terület akkor vált az ország nagyobbik részévé, amikor kettévált a Cseh és Szlovák Szövetségi Köztársaság. A fogyasztók a világon mindenütt nem csak a gyártás helyével, azaz a Cseh Köztársasággal kapcsolják össze a „České pivo” elnevezést, hanem elsősorban e sör speciális tulajdonságaival és minőségével.

A „České pivo” földrajzi megjelölés bejegyzésének kérelmezője azoknak a gyártóknak a társulása, akik a fenti sör gyártását gyakorlatilag a Cseh Köztársaság egész területén folytatják. A „České pivo” végső tulajdonságaira és hírnevére vitathatatlan hatással vannak a „České pivo”-t főző mesterek, akik a Cseh Köztársaságon belül az adott területen nemzedékről nemzedékre adják tovább az értékes tapasztalatokat.

Területét tekintve a Cseh Köztársaság a kis európai országok közé tartozik. Jelenleg, ahogy a múltban is, az ország kis kiterjedése és domborzata a teljes behatárolt területen garantálja a gyártási feltételek – az alkalmazott technológia és a gyártáshoz szükséges alapanyagok – betartásának lehetőségét, csakúgy, mint a gyártók szakértelmét.

A fenti tényeken fényében, és különösen a környező területeken alkalmazottaktól eltérő, tipikus és hagyományos gyártási módszerek, a sör megismételhetetlen ízének és jellemző tulajdonságainak (lásd a 4.2. pontot), valamint a behatárolt területen messze túlmutató hírnevének köszönhetően a behatárolt terület homogenitása nyilvánvaló és tagadhatatlan.

Komló

A Cseh Köztársaságban a legnagyobb komlótermelő terület a žateci körzet, ahol Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany és Plzeň-sever járásokban 355 termelő település van, ezt követi az ústíi körzet, a Litoměřice, Česká Lípa és Mělník járásokban 220 településsel, majd a tršickoi körzet, az Olomouc, Přerov és Prostějov járásokban 65 településsel.

A cseh komlótermelő körzetek olyan területen találhatóak, ahol az éghajlat átmenetet képez az enyhe tenger melléki és a szárazföldi éghajlat között. A žateci körzet emellett a Krušné hory/Krušné hegység és a Český les/Cseh erdő esőárnyékában fekszik, ami különleges feltételeket teremt ebben a körzetben.

A cseh komlótermelő körzetekben különböző talajtípusokkal (fekete föld, rendzina, barna föld, barna talajok) és különböző talajfajtákkal (homokos, agyagos, agyagpalás) találkozunk. Ezek a talajok különböző petrográfiai-geológiai alapokon jöttek létre.

A žateci komlótermelő körzetben a komlóültetvények többsége olyan talajokon található, amelyek a perm-kori geológiai alakzat rétegeiből erednek. Ezek a talajok, amelyeket permi vörös talajokként jelölnek, jelentős mennyiségű vasvegyületet (6–7 % vas-III-oxidot) és mangánt, valamint további fémoxidokat tartalmaznak.

Az ústíi komlótermelő körzet keleti része egy harmadkori krétaformáción fekszik, a középső rész, az úgynevezett Polepská blata negyedkori üledékeken, míg a nyugati ústíi körzetben gyakoriak a bazalttömlenyek.

A tršickoi komlótermelő körzet talajainak többsége negyedkori, részben pedig harmadkori eredetű.

A finom minőségi komló legjobb termőtalajának a žateci komlótermelő körzet permkori vörös talajait tekintik. Ezek a többnyire agyagtartalmú talajok a mélyszántást követően jó víz- és levegőfelvételre valamint tápanyag-megkötő képességgel bírnak. A komló számára a legjobbak az enyhén savas, illetve semleges reakciót adó talajok. A talajok alkalmasságát a komló termelésére nem csak a természetes tulajdonságok határozzák meg, hanem a megműveltség foka, a fellazítottság, a szerves és ásványi trágyákkal való trágyázottság foka és más, tartósan végzett beavatkozások is, amelyek kedvező feltételeket teremtenek a komló növekedéséhez és fejlődéséhez.

4.4. *A származás igazolása:* Minden sörgyártónak jegyzéke van az összes alapanyag-beszállítóról. Az alapanyagok eredetét a szállítólevelekből lehet meghatározni. Túl ezen, a 97/1996 Sb. sz. törvény előírja a Cseh Köztársaság területén termesztett komló származásának nyomonkövethetőségét. Ugyancsak vezetik a végtermék vásárlóinak listáját. A termék minden csomagolási egysége tartalmazza a gyártónak és magának a terméknek a kötelezően megadandó adatait. Így garantált a termék pontos nyomonkövethetősége. Magát a gyártási folyamatot gondosan és pontosan ellenőrzik és az egyes főzések adatait feljegyzik, hogy a későbbiekben visszakereshető legyen a gyártott „České pivo” egyes főzéseinél felhasznált összes alapanyag származása. A specifikáció betartásának ellenőrzését az Állami Mezőgazdasági és Élelmiszerfelügyelet helyi kirendeltségei végzik.

4.5. *Az előállítás módja:* Sörgyártási alapanyagok:

Maláta – Világos, „pilzeni malátának” is nevezett malátafajta, amelyet kétsoros tavaszi árpából állítanak elő. A malátagyártáshoz az árpafajtákat a brünni Állami Mezőgazdasági és Élelmiszerfelügyelet által jóváhagyottan termesztett és a prágai Sör és Malátakutató Intézet (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.) által a „České pivo” gyártásához ajánlott fajták közül választják ki (a szabványos maláta összesítő adatait lásd a lenti táblázatban).

A világon és Európában a sörgyári árpa minőségével szemben támasztott követelmények előnyben részesítik a nagy enzimaktivitású, magas szárazanyag-tartalmú fajtákat, amelyeknél magasak a végső erjedési értékek. Másrészt a „České pivo”-ra jellemző a proteolitikus és a citolitikus módosulás alacsonyabb szintje és az extraktum-maradék jelenlétét előidéző erjedési mérték. Ezen az alapon határozták meg azokat az alapvető paramétereket, amelyekkel a „České pivo”-hoz alkalmas fajtáknak rendelkeznie kell.

Extraktum a maláta szárazanyagában	(tömegszázalék)	min.	80,0
Kolbach-féle szám	(%)		39,0 ± 3
Diasztatikus kiadósság	(W.-K. egységben)	min.	220
Elérhető erjedési fok	(%)	max.	82
Friabilitás	(%)	min.	75,0

Cseh komló és gyártott komlótermékek – elsősorban az alábbi területek kiemelt körzeteiben termesztett fajtákat használják: 1) žateci körzet, 2) ústíi körzet, 3) tršickoi körzet. A komló az agyagos vagy az agyagtartalmú talajokon nő; a žateci körzetben tipikusak a permkori vörös talajok. A komló termesztéséhez a legkedvezőbb éves átlagos hőmérséklet 8–10 °C.

A komló teljesen egyedi és a világon termelt komlótól elsősorban a benne lévő alfa- és béta keserűsavak arányában tér el. Amíg a közönségesen termesztett fajtáknál ez az arány általában 2,5:1, addig az ebben a körzetben termesztett fajtáknál átlagosan 1:1,5. A más komlófajtáktól eltérő, további jellemző tulajdonság a béta-farnezol tartalom, amely az összes esszenciális olaj 14–20 %-át teszi ki. Az adott területen művelt és termesztett komlófajtákat és általánosan a „České pivo” gyártásához használt összes komlófajtát az ellenőrző szervezeteknek kell jóváhagynia és a Sör és Malátakutató Intézetnek kell ajánlania.

Víz – A „České pivo” gyártásához helyi forrásokból származó vizet használnak. A sör főzéséhez használt víz keménységét lágy és félkemény közöttiként értékelik.

Sörgyári élesztők – Az úgynevezett alsó erjesztéshez használt élesztő törzsek (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), amelyek alkalmasak a „České pivo” gyártásához, és amelyek ezen specifikáció szerint biztosítják a látszólagos és az elérhető erjesztés közötti különbséget. Leggyakrabban a 2., 95. és 96. sz. törzseket alkalmazzák, amelyek a Sör és Malátakutató Intézetnél a sörgyári reprodukciós élesztőtörzsek gyűjteményében RIBM 655 regisztrációs szám alatt vannak elhelyezve, és amelyek a „České pivo” minden előállítója számára hozzáférhetők.

Gyártás:

A sör gyártása a főzőházban kezdődik, ahol a ledarált malátát összekeverik a vízzel és cefrézik, amelynek során a nem erjeszthető keményítő erjeszthető cukrokká alakul át. Maga a cefrézési folyamat dekokciós, egy-három cefrés módon történik; infúziós cefrézési módot nem használnak. A teljes malátadara mennyiségnek legkevesebb 80 %-át a jóváhagyott fajtákból gyártott maláta képezi, ami garantálja a „České pivo” ízprofilját.

A malátadara összetétele – beleértve a feldolgozott dózis összetételét is – a főzésről készült feljegyzésben szerepel; a maláta eredetét a szállítólevelek igazolják. A főzésről készült feljegyzésben szerepel a cefrézés hőmérséklete és időtartama is. A cefrézési folyamat befejezését és az oldhatatlan malátarészecskék úgynevezett cefreszűrési folyamattal történő leválasztását követően a komlóforrázással kezdődik meg a sörlé készítése. Ez a fázis 60–120 percig tart, és ennek során el kell érni a térfogat legalább 6 %-ának elpárologtatását. A komló adagolását akár három részre is el lehet osztani. A cseh komló vagy a belőle készített termékek minimális mennyiségi részaránya a világos ászoksöröknél 30 %, míg a többi sörfélénél legalább 15 %. A komló összetétele – beleértve a dózis alapanyagainak összetételét is – a forrázási feljegyzésben szerepel; az alapanyagok származását a szállítólevelek igazolják. A sörlé főzésének befejezését követően a sörlévet lehűtik az erjesztés hőmérsékletére, azaz 6–10 °C-ra és átlegegőztetik. Hozzáadják a kizárólag az alsó erjesztéshez használt sörgyári élesztőt (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*).

Az erjesztés maximum 14 °C-ig terjedő hőmérsékleten történik és ez a technológiai folyamat standard módon el van választva a második erjesztéstől, vagyis kétfázisú erjesztésről van szó. Az erjesztés alatt a hőmérséklet alakulását az erjesztési jegyzőkönyvben regisztrálják. A második erjesztési folyamat 0 °C-hoz közelítő hőmérsékleteken történik. A tankokban a sör második erjesztéssel történő érlelési folyamatának befejezését követően a sört leszűrik és hordókba, palackokba, dobozokba vagy tartálykoszikba fejtik le. Lehet gyártani szűretlen sört is. A végtermékek teljesítenie kell a 4.2. pontban megadott paramétereket.

A sörgyártás teljes technológiája állandó ellenőrzés alatt áll.

Az ellenőrzés módja:

Malátalé:

Előextrakt (első malátalé) – Mintavétel 10 perccel a szűrés megkezdését követően.

Szárazanyag-tartalom meghatározása – Piknometriásan, cukormérővel vagy speciális készülékkel (A. Paar, vagy más megfelelő műszer az anyagok szárazanyag-tartalmának mérésére).

A malátalé áttetszősége 25 °C hőmérsékleten – Nefelometrián 25 °C-on, 30 perces temperálás után mérve.

Az utolsó atmoszféra szárazanyag-tartalmának mérése 25 °C hőmérsékleten – A mérés azonos módszerrel történik, mint az előextrakt mérésénél.

Sörlé:

A sörlé szárazanyag-tartalma – Mintavétel 15 perccel a főzés befejezését követően.

Szárazanyag-tartalom meghatározása – Píknometrián, cukormérővel vagy speciális készülékkel (A. Paar, vagy más megfelelő műszer az anyagok szárazanyag-tartalmának mérésére).

Az üledék mennyisége – A komlóval összekevert sörlé vizuális ellenőrzése 5 perccel a főzés befejezését követően Imhot lombikban vagy más kis edényben, amelyben megvizsgálható az üledék mennyisége.

A sörlé áttetszősége – A sörlévet leszűrik (kék csíkos analitikai szűrőpapíron), a szűrletet 90°-os szög mellett nefelometriás meghatározásra használják. A mérést egyrészt (20 perces temperálást követően) 20 °C hőmérsékleten, másrészt (20 perces temperálást követően) 5 °C hőmérsékleten végzik el.

A sörlé keserűségének meghatározása – Izo-béta-keserűsavak (IBU) mennyisége

A sörlé elérhető erjesztése – Ajánlott módszerrel meghatározandó.

Fickósör:

Az élesztősejtek számának mikroszkópos meghatározása a feljövő anyagban.

Az élesztők viabilitásának meghatározása (metilénkékkel történő színezéssel).

Izo-béta-keserűsavak (IBU) meghatározása ajánlott módszerekkel.

Kész sör:

Alapvető elemzés – Látszólagos és elérhető szárazanyag-tartalom, alkoholtartalom, szárazanyag-tartalom számítása az eredeti sörléből, izo-béta-keserűsavak (IBU) meghatározása, a sör áttetszősége 90°-os szög mellett, elérhető erjesztés, a sör színe.

Az ellenőrzést a sörgyári laboratóriumok vagy szakosodott laboratórium (pl. a Sör és Malátakutató Intézet Rt.) végzi a Sör- és malátagyártási analitika vagy az EBC analitika szerint.

- 4.6. *Kapcsolat:* A régészeti leletekből nyilvánvaló, hogy a behatárolt földrajzi területen (a továbbiakban „behatárolt terület”) már a szlávok előtt itt élő lakosok is ugyanúgy főzték a sört, mint maguk a szlávok. Az adott területen a sörfőzésről készült első feljegyzések a břeňnovi kolostorhoz kötődnek, ahol a Benedek-rendi szerzetesek az i. sz. 993. évben sört és bort állítottak elő.

Az adott területen a komló termesztéséről szóló legrégebbi feljegyzés I. Břetislav herceg alapító okirata, amely a Stará Boleslav-i Szent Vencel káptalanságnak tizedet ad a Žatecban, Stará és Mladá Boleslavban termesztett komlóból. A sörfőzéshez közvetlenül kapcsolódó első történelmi dokumentum a vyšehradi káptalanság alapító okirata, amelyet II. Vřastislav cseh király adott ki 1088-ban. Ebben a dokumentumban, amely másolatokban maradt fenn, említést tesznek a vyšehradi káptalanság kanonokainak juttatott komló-tizedről és más – ingatlanokat és juttatásokat is magába foglaló – ajándékokról. Az 1090–1100 közötti években a komló termesztésével, a malátával, a sörrrel, a sörfőzési joggal és a sör kivételével számos további dokumentum foglalkozik. 1330-tól kezdődően a királyi, a nemesi és a polgári iratokban számos feljegyzés található a maláta és a sör gyártásáról.

A sörfőzés folyamatát nemzedékről nemzedékre adták át. A sörgyártás eleinte az egyének (például főzési joggal bíró polgárok, nemesség) kiváltsága volt. A 14. században alapították meg a sörfőző céheket, és az alsó és felső erjesztésű sörök gyártása erőteljesen nőtt egészen az ipari sörgyárak megalapításáig, amelyek mind a mai napig letéteményesei a „České pivo” hagyományának. Fontos mérföldkő volt az 1842. év, amikor Plzeňben megalapították a városi sörgyárat.

Az alsó erjesztésű sör gyártásán folyamatosan javítottak, és ennek a sörnek a tipikus jellege teljesen eltért a korábban gyártott sörökétől. Ez az aranyszínű, gyöngyöző, kellemesen komlóízű ital, gyönyörű tömör habjával utat talált magának az egész világon. Szerke a világon ez volt a kezdete egy új időszaknak a sörgyártás fejlődésében, amely nem csak a cseh korona országokban, de az Osztrák-Magyar Monarchiában, Németországban és további európai országokban is elképesztő tempóban növekedett. Az ezután következő évtizedekben számos, a legkorszerűbb technológiával tökéletesen felszerelt sörgyárat alapítottak. A gépi felszereltség és a technológia fokozatos fejlesztése elvezetett a mai korszerű tömegtermeléshez. Az alapelv azonban változatlan maradt. Az a sör, amelynek a gyártásához elsősorban helyi (vagyis a speciális talaj- és klímaviszonyokkal rendelkező, adott területről származó) alapanyagokat használtak és használnak fel, tekintélyt és külföldön is fontos pozíciót szerzett magának. Kedveltségét tanúsítja számos feljegyzés a „České pivo” exportjáról, úgy a múltban, mint a jelenben is.

A „České pivo”-t a sörfőzők tudására alapozott, fentebb leírt módon, kizárólag az adott területen, első sorban meghatározott minőségű helyi alapanyagokból és a helyi vízforrások felhasználásával gyártják. Ezek összessége adja meg a „České pivo”-nak azokat a specifikus tulajdonságokat, amelyeknek eredménye a „České pivo” eltérő összetétele.

A prágai Sör és Malátakutató Intézet által elkészített tanulmányok azt bizonyították, hogy a „České pivo” jelentősen különbözik a külföldi söröktől. A kiválasztott hazai és külföldi söröket gondos analitikai és érzékszervi értékelésnek vetették alá.

Kidolgoztak egy részletes analitikai és statisztikai modellt, amely lehetővé tette egyrészt a közös és a hasonló tulajdonságok, másrészt a különböző sörök eltérősegeinek leírását. Az eredményeket többdimenziós statisztikai módszerekkel (diszperziós elemzés, faktor-elemzés, csoportosítás stb.) dolgozták fel. Bizonyítást nyert, hogy a „České pivo”-t meg lehet különböztetni az azonos kategóriába tartozó külföldi söröktől.

A „České pivo” az esetek többségében (erjesztés nélküli) extraktum maradékokat tartalmaz, ami a „České pivo” tipikus tulajdonságainak egyike. A külföldi sörökkel összehasonlítva további ilyen tulajdonságok az intenzívebb szín, az erőteljesebb keserű íz és a pH érték, továbbá a polifenolok nagyobb mennyisége. Az intenzívebb szín és a nagyobb polifenol tartalom a Cseh Köztársaságban leggyakrabban használt dekokációs cefrézési módszernek a következménye. Az összes fenti paramétert meghatározza az alapanyagok minősége és összetétele és a műszaki és a technológiai feltételek. Technológiai szempontból nézve meghatározó a malátadara összetétele és a komló mennyisége, együtt az élesztőtörzs kiválasztásával és az alkalmazott erjesztési módszerrel, és mindez kombinálva a sörfőzési hagyományokkal valamint az emberi tényezővel. Érzékszervi szempontból a „České pivo” az erőteljesebb testességgel és keserűséggel, a keserű íz hosszabb lecsengésével és az idegen illatok és mellékízek csekélyebb előfordulásával jellemezhető.

Az adott területen a sörgyártás egyedisége a sörfőzés több évszázados hagyományából, valamint abból indul ki, hogy ezt a mesterséget specifikus formában mind a mai időkig nemzedékről nemzedékre adják át. A komló termesztése számára a behatárolt területen fennálló kedvező feltételek és a dolgozók magas szintű, a cseh oktatási intézmények valamennyi szintjén folytatott tanulmányai során megszerzett szakmai tudása biztosítja a „České pivo” kitűnő hírnevét az egész világon. A „České pivo”-t már a Csehszlovák Szocialista Köztársaság kormánya és a Portugál Köztársaság kormánya között kötött, az eredetre vonatkozó adatok, az eredetmegjelölés és más földrajzi és hasonló megjelölések oltalmáról szóló egyezmény mellékletében meghatározták. A szerződést az 1987. május 18-i 63/1987 Sb. sz. külügyminiszeri rendeletben tették közzé.

2003-ban a Cseh Idegenforgalmi Központ feldolgozta azt a felmérést, amely azt vizsgálta, hogy a turisták miként látják a Cseh Köztársaságot, és hogy mi motiválja őket az úti cél kiválasztásában. A célcsoportot a Németországból, Ausztriából, Lengyelországból, Olaszországból, Hollandiából, az Egyesült Államokból, Japánból, a skandináv országokból, valamint Oroszországból, Dél-Koreából és az arab országokból jövő turisták képezték. Összesen 1 800 embert kérdeztek meg (vagyis minden országból, illetve országcsoportból 150 embert), akiknek a 66 %-a férfi volt. A felmérés alapján azt állapították meg, hogy a Cseh Köztársaságot Prágával (47 %) és a kitűnő sörrel (45 %) kapcsolják össze. A kérdés így hangzott: „Ha ezt a nevet hallom, hogy Cseh Köztársaság, rögtön a következő jut eszembe ...”.

A „České pivo” népszerűségét dokumentálja a sör egyre növekvő exportja is.

4.7 Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Cím: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Tel.: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

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

4.8 Címkézés: A „České pivo” megjelölés a termék fő címkéjén az értékesítési jelzés részét képezi.

A „České pivo” specifikációjának nem célja, hogy azoknál a söröknél, amelyeket – a nemzeti és a helyi követelményekkel összhangban – nem minősítenek „České pivo”-nak korlátozza az utalást arra, hogy az adott sört a Cseh Köztársaságban gyártották. Ezeknél a söröknél azonban ezek az utalások nem képezhetik a fő címkén az értékesítési jelzés részét.

Az utalásokat a „VFM”-re – „védett földrajzi megjelölés” – és a megfelelő helyi szimbólumra világosan össze kell kapcsolni a „České pivo” kifejezéssel és ezeknek nem szabad azt a benyomást kelteniük, hogy a címkén lévő többi kifejezés regisztrált.
