

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2008/C 16/05)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimas Komisijai turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) NR. 510/2006/EEB**„ČESKÉ PIVO“****EB Nr. CZ/PGI/005/00375/14.10.2004****SKVN () SGN (X)**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga

Pavadinimas: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresas: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Telefonas: (420) 220 383 111
Faksas: (420) 224 324 718
El. paštas: posta@upv.cz

2. Grupė

Pavadinimas: Sdružení České pivo
Adresas: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Telefonas: (420) 224 914 566
Faksas: (420) 224 914 542
El. paštas: —
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti (X)

3. Produkto rūšis

2.1 klasė – alus.

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

4. Specifikacija

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje nurodytų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „České pivo“

- 4.2. *Apibūdinimas*: Savitumo alui „České pivo“ suteikia keletas veiksnių, pirmiausia gamyboje naudojamos žaliavos, per daugelį metų sukaupta aludarių patirtis ir ypatingi alaus gamybos procesai. Dėmesio vertos „České pivo“ gamybos ypatybės yra mentalo paruošimo procesas, misos virimas ir dviejų etapų fermentacija. Pabaigus visą gamybos procesą (atidus žaliavinės medžiagos parinkimas, salyklo gamybos procesas ir alaus ruošimas tradicinėje Čekijos vietovėje) gaunamas charakteringas ir savitas gerai žinomas produktas.

Toliau pateikiami techniniai „České pivo“ parametrai. Šis alus išsiskiria tuo, kad jame dominuoja salyklas ir apyniai, jis yra tik šiek tiek pasterizuotas, mielės arba esteris yra priimtini, o pašaliniai skoniai ar kvapai neleidžiami. Dėl gana nedidelio nepageidaujimų šalutinių fermentacijos produktų kiekio „České pivo“ aromatas nėra labai intensyvus. Šis alus gali būti nuo vidutiniškai iki labai aštraus, su lėtai išsiskiriančiu anglies dvideginiu. Jis taip pat gali būti nuo vidutiniškai iki labai intensyvaus skonio, daugiausia dėl nefermentuoto liekamojo ekstrakto, susijusio su skirtumu tarp matomosios ir faktinės atenuacijos. Mažesnė atenuacija – tai ir mažesnė alkoholio koncentracija. Kartumas yra viena svarbiausių „České pivo“ savybių. Šio alaus skonis gali būti nuo vidutiniškai iki gana smarkiai jaučiamo ilgai išliekančio kartumo, su vidutiniškai arba tik šiek tiek jaučiamu aitrumu. Kartumas burnoje išlieka ilgiau, taip ilgesnį laiką stimuliuodamas skonio receptorių. Stipresnis kartumas padeda ir virškinimo procesui. Kitos „České pivo“ savybės – tai didesnė polifenolių koncentracija ir didesnis rūgštingumas.

Šviesus alus (šviesusis *lager* tipo alus, šviesusis *draught* tipo alus ir baltas alus) turi šviesaus salyklo ir apynių kvapo, kuris gali būti nuo silpnai iki vidutiniškai stipraus. Paprastai toks alus yra aukso spalvos – nuo vidutinio iki didesnio intensyvumo. Alus utoja, jį pilant į stiklinę susidaro tiršta balta puta. Tamsus alus (tamsusis *lager* tipo alus ir tamsusis *draught* tipo alus) išsiskiria tamsaus ir spalvoto salyklų aromatu. Jis yra vidutiniškai aštrus, dėl didelio skirtumo tarp matomosios ir faktinės atenuacijos ir dėl žaliavose, iš kurių verdamas alus, esančių nefermentuotinių medžiagų, jam būdingas sodrus skonis. Skonio sodrumas veikia alaus kartumą. Antriniai karamelės ir saldoki skoniai ir aromatai yra leistini.

Kokybės parametrai

Šviesusis *lager* tipo alus

- Pradinis su apyniais virtos misos ekstraktas: 11,00–12,99 (masės proc.)
- Alkoholio koncentracija: 3,8–6,0 (tūrio proc.)
- Spalva: 8,0–16,0 (EBC vnt.)
- Karčiosios medžiagos: 20–45 (EBC vnt.)
- pH vertė: 4,1–4,8
- Skirtumas tarp matomosios ir faktinės atenuacijos: 1,0–9,0 (santykinis, proc.)
- Polifenoliai: 130–230 (mg/l)

Tamsusis *lager* tipo alus

- Pradinės su apyniais virtos misos ekstraktas: 11,00–12,99 (masės proc.)
- Alkoholio koncentracija: 3,6–5,7 (tūrio proc.)
- Spalva: 50–120 (EBC vnt.)
- Karčiosios medžiagos: 20–45 (EBC vnt.)
- pH vertė: 4,1–4,8
- Skirtumas tarp matomosios ir faktinės atenuacijos: 2,0–9,0 (santykinis, proc.)

Šviesusis *draught* tipo alus

- Pradinės su apyniais virtos misos ekstraktas: 8,00–10,99 (masės proc.)
- Alkoholio koncentracija: 2,8–5,0 (tūrio proc.)
- Spalva: 7,0–16,0 (EBC vnt.)
- Karčiosios medžiagos: 16–28 (EBC vnt.)
- pH vertė: 4,1–4,8
- Skirtumas tarp matomosios ir faktinės atenuacijos: 1,0–11,0 (santykinis, proc.)

Tamsusis *draught* tipo alus

- Pradinės su apyniais virtos misos ekstraktas: 8,00–10,99 (masės proc.)
- Alkoholio koncentracija: 2,6–4,8 (tūrio proc.)
- Spalva: 50–120 (EBC vnt.)
- Karčiosios medžiagos: 16–28 (EBC vnt.)
- pH vertė: 4,1–4,8
- Skirtumas tarp matomosios ir faktinės atenuacijos: 2,0–11,0 (santykinis, proc.)

Baltas alus

- Pradinės su apyniais virtos misos ekstraktas: daugiausia 7,99 (masės proc.)
- Alkoholio koncentracija: 2,6–3,6 (tūrio proc.)
- Spalva: 6,0–14,0 (EBC vnt.)
- Karčiosios medžiagos: 14–26 (EBC vnt.)
- pH vertė: 4,1–4,8
- Skirtumas tarp matomosios ir faktinės atenuacijos: 1,0–11,0 (santykinis, proc.)

4.3. Geografinė vietovė:

„České pivo“ gamybos vietovė apibrėžiama taip:

- pietvakariai: *Chebská pánev*, *Český les*, *Šumava*, *Blanský les* ir *Novohradské hory* prieskalnės;
- pietūs: *Třeboňská pánev*, pietinis *Českomoravská vrchovina* kraštas ir Dyjės ir Moravos upės už Hodonyno;
- pietryčiai: vakarinės ir šiaurinės saugomos Baltųjų Karpatų kraštovaizdžio vietovės pakraščiai;
- rytai: vakariniai, šiauriniai ir pietrytiniai Beskidų saugomos kraštovaizdžio vietovės pakraščiai;
- vakarai: Ohržės upė, *Mostecká pánev* ir Elbės upė iki *Děčín*;
- šiaurės vakarai: Ploučnicės upė, Kamenicės upė ir *Lužické hory*;
- šiaurė: *Liberecká pánev*, pietiniai *Krkonoše* šlaitai, *Broumovské hory* ir pietiniai *Orlické hory* šlaitai;
- šiaurės rytai: *Kralický Sněžník*, *Rychlebské hory* ir *Zlatohorská vrchovina* prieskalnės, Opavicės upė iki santakos su Opavos upe, Opavos upė iki santakos su Oderio upe, Oderio upė iki santakos su Olšės upe, Olšės upė iki santakos su Lomnos upe bei Lomnos upė iki saugomos Beskidų kraštovaizdžio vietovės.

Geografinę nuorodą „České pivo“ sudaro ir šalies pavadinimas, nes daugiausia dėl tam tikro daugelį šimtmečių apibrėžtai vietai būdingo gamybos būdo „České pivo“ siejamas su beveik visa dabartine Čekijos teritorija. Šimtus metų visiškai subrandintas žemutinės fermentacijos alus čia gaminamas daugiausia taikant tą patį metodą, kurį sudaro mentalo ruošimas, misos virimas, faktinis apynių virimas ir atskiras dviejų etapų fermentavimas (žr. 4.5 dalį). Paprastai aluje „České pivo“ yra daugiau nefermentuoto ekstrakto, didesnis polifenolio kiekis, jo rūgštingumas didesnis, spalva ryškesnė, skonis kartesnis ir aštresnis nei kitų rūšių alaus.

Dėl būdingų taikomo gamybos būdo ypatybių, kurios nulėmė „České pivo“ savybes, šio alaus pavadinimas tapo žinomas ir išplito ir nacionaliniu, ir tarptautiniu mastu; šį gaminį nedviprasmiškai imta sieti su vieta, kurioje jis pagamintas, t. y. su Čekija.

„České pivo“ koncepcijos svarbą ir kokybės žinomumą patvirtina ir tai, kad šis pavadinimas buvo įtrauktas į 1985 m. Čekoslovakijos Socialistinės Respublikos ir Portugalijos Respublikos vyriausybių susitarimo dėl kilmės nuorodų, kilmės pavadinimų ir kitų geografinių ir panašių nuorodų apsaugos saugomų nuorodų sąrašą. Tuo metu nustatytas ribas turinti vietovė buvo tik šalies teritorijos dalis. Suskilus Čekijos ir Slovakijos Federacinei Respublikai ji sudarė didžiąją nepriklausomos valstybės dalį. Vartotojai visame pasaulyje „České pivo“ pavadinimą aiškiai sieja ne tik su vieta, kurioje jis pagamintas, t. y. su Čekija, bet ir su konkrečiomis alaus savybėmis ir kokybe.

Geografinės nuorodos „České pivo“ registravimo pareiškėjas – gamintojų, gaminančių alų beveik visoje Čekijoje, asociacija. Be jokios abejonės, „České pivo“ savybėms ir vardui įtakos turėjo neįkainojama per daugelį metų Čekijos salyklo gamintojų ir aludarių sukaupta ir iš kartos į kartą nustatytas ribas turinčioje Čekijos vietovėje perduodama patirtis.

Pagal plotą Čekija yra viena mažųjų Europos valstybių. Dabar, kaip ir praityje, dėl nedidelio jos ploto ir reljefo galima užtikrinti gamybos sąlygų (taikomos technologijos ir naudojamų žaliavų bei gamintojų įgūdžių) atitiktį visoje nustatytas ribas turinčioje vietovėje.

Dėl pirmiau išdėstytų faktų ir ypač dėl būdingų bei tradicinių alaus gamybos metodų, kurie skiriasi nuo taikomų aplinkinėse vietovėse, nepakartojamo šio alaus skonio bei būdingų savybių (žr. 4.2 dalį) ir jo populiarumo toli už nustatytas ribas turinčios vietovės ribų, nustatytos teritorijos homogeniškumas yra akivaizdus ir neginčytinas.

Apyniai

Žatecko yra didžiausia Čekijos vietovė, kurioje auginami apyniai, apimanti 355 apynius auginančias savivaldybes *Louny*, *Chomutov*, *Kladno*, *Rakovník*, *Rokycany* ir *Plzeň-sever* rajonuose. Antra pagal dydį – *Ústěcko*, kuri apima 220 apynius auginančių savivaldybių *Litoměřice*, *Česká Lípa* ir *Mělník* rajonuose. Trečia pagal dydį – *Tršicko*, kur apyniai auginami 65 savivaldybėse *Olomouc*, *Přerov* ir *Prostějov* rajonuose.

Apynius auginančios Čekijos vietovės išsidėsčiusios pereinamose zonose tarp jūrinio ir žemyninio klimato. Be to, Žatecko vietovė yra lietingoje *Krušné hory* ir *Český les* dalyje, dėl to šioje vietovėje yra susiformavusios ypatingos sąlygos.

Čekijos vietovėse, kur auginami apyniai, esama įvairių rūšių dirvožemių (juodžemis, išplautžemiai, rudžemiai) ir įvairių dirvožemio klasių (smėlingas dirvožemis, priemolis ir molingas dirvožemis). Šie dirvožemiai susiformavo ant įvairių petrografinių geologinių sluoksnių.

Apynius auginančioje Žatecko vietovėje dauguma apynių sodų auga ant permės geologinės formacijos sluoksnių kilmės dirvožemiuose. Šių dirvožemių, vadinamų permės raudonaisiais sluoksniais, sudėtyje yra daug geležies junginių (6–7 % geležies oksido), mangano ir kitų metalų junginių.

Rytinė *Ústěcko* apynius auginančios vietovės dalis yra išsidėsčiusi ant terciaro kreidos periodo formacijos, o centrinė dalis – *Polepská blata* – ant kvartero periodo nuosėdų. Vakarinėje *Ústěcko* vietovės dalyje yra gausybė bazaltinių vulkaninių riedulių.

Tršicko apynius auginančios vietovės dirvožemiai yra daugiausia kvartero ir iš dalies terciaro kilmės.

Žatecko apynius auginančios vietovės permės raudonieji dirvožemiai yra laikomi geriausiu dirvožemiu geros kokybės apyniams auginti. Tai daugiausia moliniai priemolio dirvožemiai, kurie, kai yra šiek tiek giliau apdirbti, geba sugerti vandenį bei orą ir pasisavinti daug maistinių dirvožemio medžiagų. Geriausiai apyniams auginti tinka šiek tiek rūgštinga arba neutrali dirva. Dirvožemio tinkamumą apyniams auginti lemia ne tik natūralios jo savybės, bet nemažai ir dirvožemio gerinimo bei apdirbimo lygis, naudojamas organinių ir mineralinių trąšų kiekis ir kiti ilgalaikio apdirbimo būdai, kurie sukuria palankias sąlygas auginti ir gerinti apynius.

4.4. *Kilmės įrodymas*: Kiekvienas alaus gamintojas yra sudaręs visų savo žaliavų tiekėjų sąrašą. Žaliavinių medžiagų kilmė nurodoma pristatymo dokumentuose. Be to, Čekijoje auginamų apynių kilmės atsekamumas yra vienas iš Akto Nr. 97/1996 Coll reikalavimų. Sudaromas ir galutinių produktų pirkėjų sąrašas. Visos produkto pakuotės suteikia būtiną informaciją apie gamintoją ir patį produktą. Tai užtikrina tikslų produkto atsekamumą. Pats gamybos procesas yra atidžiai ir tiksliai kontroliuojamas, o duomenys apie kiekvieną siuntą registruojami, kad būtų galima atitinkamai atsekti kiekvienos pagamintos „České pivo“ siuntos žaliavų kilmę. Atitiktį specifikacijoms kontroliuoja Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos vietos padalinys.

4.5. *Gamybos būdas*: Alaus žaliavos

Salyklas – naudojamas šviesusis salyklas, dar vadinamas „Pilsener“ salyklu, kuris gaminamas iš pavasarinėlių dvieilių miežių. Salyklui gaminti naudojamos kultivuojamos miežių rūšys, kurias patvirtino Brno esanti Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcija ir alui „České pivo“ gaminti rekomendavo Prahos alaus ir salyklo gamybos mokslinių tyrimų institutas (visą išsamią informaciją apie atausintą ir nukoštą misą žr. toliau pateiktoje lentelėje).

Pagal dabartinius tarptautinius ir Europos miežių, naudojamų alaus gamybai, kokybės reikalavimus pirmenybė teikiama rūšims su aktyvia fermentine veikla, dideliu ekstrakto kiekiu ir gerais galutinės atenuacijos rodikliais. Kita vertus, dėl liekamojo ekstrakto „České pivo“ būdingi mažesni proteolitiniai bei citoliziniai pasikeitimai ir atenuacijos lygis. Atsižvelgiant į tai, rūšims, tinkamoms „České pivo“ gaminti, yra nustatyti šie pagrindiniai parametrai:

Ekstraktas sausame salykle	(masės proc.)	min.	80,0
Kolbacho indeksas	(%)		39,0 ± 3
Diastatinis aktyvumas	(WK vnt.)	maks.	220
Faktinė atenuacija	(%)	maks.	82
Purumas	(%)	min.	75,0

Naudojami Čekijoje auginti apyniai ir apdoroti apynių produktai, visų pirma apynių rūšys, auginamos parinktose 1) *Žatecko*, 2) *Ústěcko* ir 3) *Tršicko* vietovėse. Apyniai auginami priemolyje arba mologoje priemolio dirvoje. *Žatecko* regionui būdingi permės raudonieji dirvožemiai. Pati palankiausia vidutinė metinė temperatūra apyniams auginti yra 8–10 °C.

Šie apyniai gerokai išsiskiria ir skiriasi nuo kitose pasaulio vietovėse auginamų apynių, pirmiausia dėl alfa karčiosios rūgšties ir beta karčiosios rūgšties santykio. Visur kitur auginamuose apyniuose šių rūgščių santykis yra 2,5: 1, o šioje vietovėje auginamų apynių rūgščių santykis siekia vidutiniškai 1: 1,5. Dar viena savybė, dėl kurios šie apyniai išsiskiria iš kitų apynių, yra beta fernerzeno kiekis, kuris sudaro 14–20 % viso eterinių aliejų kiekio. Šioje vietovėje auginamas apynių rūšis ir apskritai visas apynių rūšis, skirtas „České pivo“ gamybai, turi patvirtinti priežiūros institucijos ir rekomenduoti Alaus ir salyklo gamybos mokslinių tyrimų institutas.

Vanduo. „České pivo“ gamybai naudojamas vietos šaltinių vanduo. Naudojamas vanduo yra nuo minkšto iki vidutinio kietumo.

Alaus mielės. Naudojamos žemutinės fermentacijos mielių atmainos (*Saccharomyces cerevisiae subsp. uvarum*), kurios yra tinkamos „České pivo“ gamybai ir kurios nulemia matomosios ir faktinės atenuacijos skirtumą, nustatytą specifikacijoje. Dažniausiai naudojamos Nr. 2, 95 ir 96 mielių atmainos, kurios yra įtrauktos į Alaus ir salyklo gamybos mokslinių tyrimų instituto alaus mielių reprodukcijos rinkinį ir registruotos numeriu RIBM 655; jų gauti gali kiekvienas „České pivo“ gamintojas.

Gamyba

Alaus gamybos procesas prasideda alaus darykloje, kur sumaltas salyklas sumaišomas su vandeniu ir fermentuojamas; taip nefermentuotas krakmolos virsta fermentuoti tinkama sacharozė. Fermentavimo proceso metu taikomas 1–3 fermentavimo etapų mentalo paruošimo būdas; infuzinis fermentavimas nėra taikomas. Ne mažiau kaip 80 % viso salyklo malinio sudaro salyklas, pagamintas iš patvirtintų grūdų rūšių, kurios užtikrina „České pivo“ skonio savybes.

Salyklo malinio sudėtis, įskaitant perdirbtą kiekį, registruojama alaus gamybos žurnale, o salyklo kilmę patvirtina pristatymo dokumentai. Temperatūra ir mentalo virimo laikas taip pat įrašomi alaus gamybos žurnale. Baigus mentalo paruošimo procesą ir netirpius salyklo komponentus atskyrus vadinamoju skaidrinimo būdu, pradedama ruošti misa: ji verdama su apyniais. Šiame etape, trunkančiame 60–120 minučių, turi būti pasiektas ne mažesnis kaip 6 % garavimo greitis. Apyniai gali būti įmaišomi per ne daugiau kaip tris etapus. Šviesiajame *lager* tipo aluje turi būti ne mažiau kaip 30 % Čekijoje augintų apynių arba iš jų pagamintų produktų, o kitų rūšių aluje – ne mažiau kaip 15 %. Apynių sudėtis, įskaitant žaliavinių medžiagų sudėtį, registruojama alaus gamybos žurnale; žaliavinių medžiagų kilmę patvirtina pristatymo dokumentai. Baigus virti misą, su apyniais virta misa aušinama iki 6–10 °C temperatūros, tada paliekama nusistovėti ir sotinama dujomis. Paskui sudedamos išskirtinai tik žemutinei fermentacijai naudojamos alaus mielės (*Saccharomyces cerevisiae subs. uvarum*).

Fermentacija vyksta ne aukštesnėje kaip 14 °C temperatūroje, ir šis technologinis procesas paprastai atskiriamas nuo antrinės fermentacijos, t. y. taikoma dviejų etapų fermentacija. Fermentacijos temperatūros intervalas registruojamas fermentacijos žurnale. Antrinės fermentacijos procesas vyksta esant beveik 0 °C temperatūrai. Kai rezervuaruose pasibaigus antrinei fermentacijai yra baigiamas brandinimo procesas, alus yra filtruojamas ir pilstomas į statines, butelius, skardines arba cisternas. Galima gaminti ir nefiltruotą alų. Galutinis produktas turi atitikti 4.2 dalyje nurodytus kokybės parametrus.

Visa alaus gamybos technologija yra nuolat stebima.

Kontrolės būdas

Misa

Pradinės misos ekstraktas: bandinys imamas praėjus 10 min. nuo skaidrinimo pradžios.

Ekstrakto nustatymas: piknometriiniu būdu, naudojant sacharimetrą arba specialų aparatą (*A. Paar* arba kitą ekstraktui matuoti tinkamą aparatą).

Misos skaidrumas 25 °C temperatūroje: matuojama nefelometru 25 °C temperatūroje, pamaišius 30 min.

Paskutinės misos ekstrakto matavimas 25 °C temperatūroje: ekstraktas matuojamas taikant tokį pat būdą, kaip ir matuojant pradinės misos ekstraktą.

Su apyniais virta misa

Su apyniais virtos misos ekstraktas: bandinys imamas praėjus 15 min. po misos virimo.

Ektrakto nustatymas: piknometriniu būdu, naudojant sacharimetrą arba specialų aparatą (A. Paar arba kitą ekstraktui matuoti tinkamą aparatą).

Nusodinamų kietųjų dalelių kiekis: pamaišytos su apyniais virtos misos vertinimas vizualiai, praėjus 5 min. po misos virimo *Imhoff* kūgyje ar kitame mažame inde, kuriame būtų galima vertinti nusodinamų kietųjų dalelių kiekį.

Su apyniais virtos misos skaidrumas: su apyniais virta misa filtruojama (analitinis filtro popierius, mėlyna juostelė) ir košiny svertinamas nefelometru 90° kampu. Dalis matavimo vykdoma 20 °C temperatūroje (kaitinama 20 min.) ir dalis – 5 °C temperatūroje (kaitinama 20 min.).

Su apyniais virtos misos kartumo nustatymas: iso- α -karčiųjų rūgščių kiekis (IBU).

Su apyniais virtos misos faktinė atenuacija: nustatoma naudojant rekomenduojamus būdus.

Žalias alus

Mikroskopinis mielių ląstelių skaičiaus skystyje nustatymas.

Mielių gyvybingumo nustatymas (naudojant metileno mėlynus dažus).

Iso- α -karčiųjų rūgščių nustatymas, naudojant rekomenduojamus būdus.

Pagamintas alus

Bendroji analizė: matomasis ir tikrasis ekstraktas, alkoholio koncentracija, ekstrakto pradinėje misoje skaičiavimas, iso- α -karčiųjų rūgščių nustatymas (IBU), alaus skaidrumas 90° laipsnių kampu, faktinė atenuacija ir alaus spalva.

Patikros atliekamos alaus daryklų laboratorijose arba specializuotose laboratorijose (pvz., Alaus ir salyklo gamybos mokslinių tyrimų institute) vadovaujantis alaus ir salyklo gamybos įmonių analizės normatyvais arba *Analytica-EBC*.

- 4.6. *Ryšys su geografinė vietovė:* Iš archeologinių radinių akivaizdžiai matyti, kad alų gamino jau iki slavų gyvenę nustatytos geografinės vietovės (toliau – atitinkama vietovė) gyventojai ir patys slaviai. Pirmieji įrašai apie alaus gamybą atitinkamoje vietovėje yra susiję su *Břevnovský klášter* (Brenovo vienuolynu), kuriame benediktinų vienuoliai alų ir vyną gamino dar 993 m.

Seniausias įrašas apie apynių auginimą šioje vietovėje yra įsteigimo raštas, pagal kurį princas Bžetislavas I suteikė dešimtinę už apynius, Žatece ir Stara ir Mlada Boleslave augintus Stara Boleslavo Šv. *Vaclave* kapitulai. Pirmas tiesiogiai su alaus gamyba susijęs istorinis dokumentas yra Vyšegrado kapitulos įsteigimo raštas, kurį 1088 m. išleido pirmasis Bohemijos karalius Vratislavas II. Šiame dokumente, kurio kopija yra išsaugota iki šių dienų, minima apynių dešimtinė ir kitos dovanos, tokios kaip nekilnojamasis turtas ir išmokos, kurias gavo Vyšegrado kapitulos kanauninkai. Daugelyje kitų dokumentų, kurių amžius siekia 1090–1100 m., kalbama apie apynių auginimą, slyklą, alų, leidimus gaminti alų ir alaus eksportą. Nuo 1330 m. ir vėliau daugybės įrašų apie salyklo ir alaus gamybą esama karalių, didikų ir piliečių dokumentuose.

Alaus gamybos procesas buvo perduodamas iš kartos į kartą. Pirmiausia alaus gamyba buvo individualių asmenų (pvz., miestiečių, turėjusių leidimą gaminti alų, ir didikų) privilegija. XIV a. pradėta kurti salyklo ir alaus gamintojų gildijas; alaus gamyba žemutinės ir viršutinės fermentacijos būdu ėmė sparčiai plisti, kol galiausiai pradėjo steigtis pramoninės alaus daryklos, tęsusios „České pivo“ tradicijas iki šių dienų. Ypač svarbus įvykis buvo miestiečių alaus daryklos įsteigimas 1842 m. Pilzene.

Alaus gamyba žemutinės fermentacijos būdu buvo dar labiau patobulinta, o tradicinės šio alaus savybės visiškai skyrėsi nuo iki tol gaminto alaus savybių. Šis aukso spalvos putojantis malonaus apynių skonio su švelnia tankia puta gėrimas paplito visame pasaulyje. Tai buvo naujos epochos pradžia pasaulinėje alaus gamybos pramonėje, kuri dar neregėtu greičiu plėtėsi ne tik Čekijoje, bet ir Austrijoje-Vengrijoje, Vokietijoje ir kitose Europos šalyse. Per kitus dešimtmečius buvo įsteigta daugybė alaus daryklų su moderniausia įranga. Laipsniškai tobulėjant mašinoms ir technologijoms alaus virimas virto modernia didelio masto alaus gamyba. Tačiau pagrindinis principas išliko toks pat. Alus, kurio gamybai buvo ir yra naudojamos vietos žaliavos (t. y. žaliavinės medžiagos auginamos atitinkamose vietovėse, joms būdingame dirvožemyje ir būdingomis klimato sąlygomis), įgijo pagarbą ir užėmė tvirtas pozicijas vidaus rinkoje ir užsienyje. Jo populiarumą patvirtina daugybė įrašų apie „České pivo“ eksportą ne tik praeityje, bet dabar.

„České pivo“ pirmiau aprašytu būdu, pagrįstu Čekijos aludarių įgūdžiais, gaminamas tik toje atitinkamoje vietovėje, daugiausia iš tam tikros kokybės vietos žaliavų ir vietos šaltinių vandens. Visa tai suteikia „České pivo“ tam tikrų savybių, kurias nulemia unikali jo sudėtis.

Prahos Alaus ir salyklo gamybos mokslinių tyrimų instituto atlikti tyrimai parodė, kad „České pivo“ smarkiai skiriasi nuo užsienio gamintojų alaus. Buvo atliktas kruopštus analitinis ir juslinis pasirinktų čekiškių ir užsieninių alaus rūšių vertinimas.

Buvo sukurtas išsamus analitinis ir statistinis modelis, sudaręs galimybę nustatyti įvairių alaus rūšių panašumus ir skirtumus. Šie rezultatai buvo apdoroti taikant kelių aspektų statistinius metodus (veiksnių, sklaidos ir grupių analizę ir t. t.). Tyrimai parodė, kad „České pivo“ išsiskiria iš tos pačios kategorijos kitų šalių alaus rūšių.

„České pivo“ sudėtyje dažniausiai yra liekamojo (nefermentuoto) ekstrakto, kuris yra vienas būdingiausių šio alaus požymių. Kitos savybės, skiriančios šį alų nuo užsienio alaus rūšių, yra intensyvesnė spalva, didesnis kartumas, rūgštingumas ir polifenolio kiekis. Intensyvesnę spalvą ir didesnę polifenolio kiekį lemia Čekijoje daugiausia vykdomas mentalo paruošimo procesas. Visi šie parametrai priklauso nuo žaliavų kokybės ir sudėties bei techninių ir technologinių sąlygų. Technologiniu požiūriu salyklo malinio sudėtis, apynių kategorija, pasirinkta mielių atmaina ir naudojamas fermentacijos metodas – visi šie dalykai ir alaus gamybos tradicijos bei žmogiškasis veiksnys yra būdingiausias šiam alui. Jusliniu požiūriu galima sakyti, kad „České pivo“ yra sodresnio skonio kartesnis alus; kartumo pojūtis išlieka ilgiau, o pašalinių kvapų ir skonių pasitaiko rečiau.

Šio alaus gamybos unikalumą lemia kelių šimtmečių senumo alaus gamybos tradicijos atitinkamoje vietoje ir iš kartos į kartą ligi šių dienų perduodamas tam tikra forma išsaugotas amatas. Palankios atitinkamos vietovės sąlygos apyniams auginėti ir aukšto lygio profesionalių darbuotojų įgūdžiai, sukaupti per visų lygių studijas Čekijos mokyklose, užtikrina gerą „České pivo“ vardą visame pasaulyje. Pavadinimas „České pivo“ jau buvo išsamiai apibūdintas Čekoslovakijos Socialistinės Respublikos ir Portugalijos Respublikos vyriausybių susitarimo dėl kilmės nuorodų, kilmės pavadinimų ir kitų geografinių ir panašių nuorodų apsaugos priede. Šis susitarimas buvo paskelbtas užsienio reikalų ministro 1987 m. gegužės 18 d. potvarkyje Nr. 63/1987 Coll.

2003 m. Čekijos turizmo sektoriuje buvo atlikta apklausa, kaip žmonės suvokia Čekiją ir dėl kokių priežasčių turistai renkasi keliones į šią šalį. Tiriųjų grupėje buvo turistai iš Vokietijos, Austrijos, Lenkijos, Italijos, Nyderlandų, Jungtinių Valstijų, Japonijos, Skandinavijos šalių, Rusijos, Pietų Korėjos ir arabų šalių. Iš viso buvo apklausta 1 800 respondentų (150 respondentų iš kiekvienos šalies arba šalių grupės). Vyrų sudarė apie 66 % apklaustųjų. Apklausa parodė, kad Čekija daugiausia yra siejama su Praha (47 %) ir puikiu alumi (45 %). Klausimas, į kurį turėjo atsakyti respondentai, buvo toks: „Kai išgirstu pavadinimą „Čekija“, pirmiausia pagalvoju apie...“

„České pivo“ populiarumą rodo ir nuosekliai didėjantis jo eksportas.

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresas: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Telefonas: (420) 543 540 205

Faksas: (420) 543 540 210

El. paštas: sekret.ur@spzi.gov.cz

4.8. Ženklinimas etiketėmis: Nuoroda „České pivo“ yra produkto pagrindinėje etikėje pavaizduoto prekės ženklo dalis.

„České pivo“ specifikacijoje nėra jokių nurodymų, draudžiančių naudoti nuorodą į Čekijos produkciją tuo atveju, kai alus pagal nacionalinius ir Bendrijos reikalavimus nėra klasifikuojamas kaip „České pivo“. Tačiau tokios nuorodos neturėtų būti naudojamos kaip prekės ženklo dalis pagrindinėje tokių alaus rūšių etiketėje.

Kiekviena nuoroda į „SGN“, „Saugoma geografinė nuoroda“ ir susijusį Bendrijos simbolį turi būti aiškiai susijusi su terminu „České pivo“ ir negali sudaryti įspūdžio, kad su šia etikete yra registruoti kokie nors kiti terminai.