

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 16/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«ČESKÉ PIVO»**

N.º CE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

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

2. Agrupamento:

Nome: Sdružení České pivo
Endereço: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Telefone: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
E-mail: —
Composição: Produtores/processadores (X) outro (X)

3. Tipo de produto:

Classe: 2.1 Cerveja.

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Caderno de especificações:

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «České pivo»

4.2. *Descrição:* A natureza distinta da «České pivo» (Cerveja Checa) é-lhe dada por alguns factores, especialmente as matérias-primas utilizadas, o saber-fazer acumulado pela indústria cervejeira ao longo de muitos anos e os processos próprios do fabrico de cerveja. É de salientar, no fabrico da «České pivo», o método de brassagem por decocção, a ebulição e a fermentação do mosto em duas fases. Todo o processo produtivo (selecção cuidadosa das matérias-primas, técnica de maltagem e fabricação da cerveja na região tradicional da República Checa) contribui para dar lugar a um produto especial único de grande reputação.

Os parâmetros técnicos relativos à «České pivo» são enumerados em seguida. A cerveja pode distinguir-se pelo facto de ser dominada pelo malte e pelos lúpulos, admitindo apenas um leve toque de pasteurização, levedura ou éster. Não são permitidos gostos ou odores estranhos. O aroma geral menos intenso da «České pivo» provém do teor relativamente baixo de subprodutos indesejáveis libertados na fermentação. A cerveja tem uma acidez média a forte, com libertação lenta de dióxido de carbono. O corpo da cerveja na boca é de médio a forte, principalmente devido ao teor de extractos residuais não fermentados associado à diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real. Menor atenuação corresponde igualmente a menor teor alcoométrico. Uma característica importante da «České pivo» é o amargor. O grau de amargor da cerveja é de médio a intenso, com uma acidez leve a moderada, que leva mais tempo a desaparecer. O travo amargo perdura mais tempo na boca, prolongando o efeito estimulante das células gustativas. O grau de amargor mais elevado também contribui para ajudar o processo digestivo. A maior concentração de polifenóis e o valor superior de pH são outras características da «České pivo».

As cervejas claras («lager» clara, cerveja branca em barril e a cerveja branca) têm um aroma suave a médio de malte claro e lúpulos. É de cor dourada de intensidade média a elevada. A cerveja é gaseificada e, ao vazar-se num copo, forma uma espuma branca compacta. As cervejas pretas («lager» escura e cerveja preta de barril) têm um aroma distinto de maltes escuros e coloridos. Tem uma acidez média, com corpo característico devido à diferença substancial entre a atenuação aparente e a atenuação real, bem como à presença de substâncias não fermentadas nas matérias-primas a partir das quais a cerveja é fabricada. O travo amargo é inculido pelo corpo intenso da cerveja. São permitidos gostos e odores episódicos caramelizados ou adocicados.

Parâmetros de qualidade

«Lager» clara (cerveja de fermentação baixa)

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 11,00-12,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 3,8-6,0
- Unidades colorimétricas (EBC): 8,0-16,0
- Unidades de amargor: 20-45 (EBC)
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 1,0-9,0 (% rel.)
- Polifenóis: 130-230 (mg/l)

«Lager» escura

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 11,00-12,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 3,6-5,7
- Unidades colorimétricas (EBC): 50-120
- Unidades de amargor (EBC): 20-45
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 2,0-9,0 (% rel.)

Cerveja branca em barril

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 8,00-10,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 2,8-5,0
- Unidades colorimétricas (EBC): 7,0-16,0
- Unidades de amargor (EBC): 16-28
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 1,0-11,0 (% rel.)

Cerveja preta em barril

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 8,00-10,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 2,6-4,8
- Unidades colorimétricas (EBC): 50-120
- Unidades de amargor (EBC): 16-28
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 2,0-11,0 (% rel.)

Cerveja branca

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 7,99, no máximo (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 2,6-3,6
- Unidades colorimétricas (EBC): 6,0-14,0
- Unidades de amargor (EBC): 14-26
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 1,0-11,0 (% rel.)

4.3. Área geográfica:

São os seguintes os limites da região de produção da «České pivo»:

- Sudoeste: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les e sopé das montanhas de Novohradské,
- Sul: Třeboňská pánev, limite sul da cadeia montanhosa de Českomoravská, e rio Dyje e rio Morava para além de Hodonín,
- Sudeste: os limites ocidental e setentrional da área de paisagem protegida dos Cárpatos Brancos,
- Leste: limite ocidental, setentrional e sudeste da área de paisagem protegida de Beskydy,
- Oeste: rio Ohře, Mostecká pánev e rio Elba até Děčín,
- Noroeste: rio Ploučnice, rio Kamenice e Lužické hory,
- Norte: Liberecká pánev, vertentes meridionais de Krkonoše, Broumovské hory e vertentes meridionais de Orlické hory,
- Nordeste: sopé de Kralický Sněžník, Rychlebské hory e cadeia montanhosa de Zlatohorská, rio Opavice até ao seu ponto de confluência com o rio Opava, rio Opava até ao seu ponto de confluência com o rio Oder, rio Oder até ao seu ponto de confluência com o rio Olše, rio Olše até ao seu ponto de confluência com o rio Lomná e rio Lomná até à área de paisagem protegida de Beskydy.

A indicação geográfica «České pivo» contém o nome do país, uma vez que, principalmente pelo método de fabrico específico que durante séculos caracterizou a área delimitada, a «České pivo» está praticamente ligada a todo o território da actual República Checa. Durante séculos, a cerveja de fermentação baixa, perfeitamente amadurecida, foi sempre aqui fabricada pelo mesmo processo, que conjuga a brassagem por decocção, a ebulição do mosto, a fervura do lúpulo e a fermentação em duas fases diferentes (ver ponto 4.5). A «České pivo» tem como característica uma proporção mais elevada de extracto não fermentado, um teor superior de polifenóis, um valor de pH mais elevado e uma cor, amargor e acidez mais acentuados que as outras cervejas.

Pelas características especiais do método de fabrico utilizado, que conferem à «České pivo» as suas propriedades características, a reputação da cerveja e a denominação «České pivo» alastraram no país e no estrangeiro, ficando o produto inequivocamente ligado ao local onde é fabricado, a saber a República Checa.

A importância do conceito e a fama da qualidade da «České pivo» também são confirmadas pelo facto de esta denominação estar incluída no registo das denominações de origem protegidas no acordo celebrado em 1985 entre os Governos da República Socialista da Checoslováquia e da República Portuguesa para a protecção das indicações de proveniência, denominações de origem e outras denominações geográficas afins. Naquela época, a região delimitada constituía apenas uma parte de todo o território do país. Na sequência da dissolução da República Federal Checa e Eslovaca, a região delimitada passou a constituir a maior parte da superfície territorial de um Estado independente. Os consumidores de todo o mundo associam inequivocamente o nome da «České pivo» não apenas ao lugar onde é fabricada, ou seja, a República Checa, mas também, em especial, à sua qualidade e características específicas.

O requerente do registo da indicação geográfica «České pivo» é a associação de produtores que fabricam cerveja praticamente em toda a República Checa. As características e a reputação da «České pivo» foram influenciadas sem dúvida pela experiência inestimável adquirida ao longo de muito anos por fabricantes de malte e cervejeiros checos e transmitida através das gerações na região delimitada da República Checa.

Em termos de superfície, a República Checa figura entre os pequenos Estados europeus. Agora, tal como no passado, a sua dimensão e relevo tornam possível assegurar o cumprimento das condições de fabrico — a tecnologia e as matérias-primas utilizadas, aliadas às competências dos produtores — em toda a região delimitada.

Perante os factos acima expostos e, em especial, devido aos métodos tradicionais característicos do fabrico de cerveja, que diferem dos que são empregados nas regiões vizinhas, ao sabor inimitável e às propriedades características da cerveja (ver ponto 4.2) e ao seu renome que se estende muito para além das fronteiras da região delimitada, é clara e incontestável a homogeneidade do território delimitado.

Lúpulos

A maior região de plantações de lúpulo na República Checa é Žatecko, com 355 municípios produtores de lúpulo situados nos distritos de Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany e Plzeň-sever, seguida de Ústěcko, com 220 municípios produtores de lúpulo nos distritos de Litoměřice, Česká Lípa e Mělník, e Tršicko, com 65 municípios produtores de lúpulo nos distritos de Olomouc, Přerov e Prostějov.

As regiões produtoras de lúpulo checas estão situadas em zonas de transição entre os climas temperado marítimo e continental. Além disso, a região de Žatecko situa-se numa área abrigada da chuva formada pelos Montes Krušné hory e Český les, o que lhe confere condições únicas.

Nas regiões produtoras de lúpulo checas, podem encontrar-se diversos tipos de solos (chernozemas, rendzinas, terras castanhas e solos castanhos), com diversas classes de solos (arenoso, limoso e argiloso). Estes solos formaram-se sobre diversos substratos geológicos petrográficos.

Na região produtora de lúpulo de Žatecko, a maioria das culturas está localizada em solos provenientes de estratos de formação geológica pérmica. Estes solos, conhecidos por terrenos pérmicos vermelhos, contêm uma quantidade considerável de compostos de ferro (6-7 % de óxido de ferro), de manganésio e de outros metais.

A parte oriental da região produtora de lúpulo de Ústěcko está situada numa formação de transição do Cretáceo para o Terciário e a parte central, Polepská blata, assenta sobre sedimentos do Quaternário. Na parte ocidental da região de Ústěcko abundam as rochas vulcânicas basálticas.

Os solos da região produtora de lúpulo de Tršicko são principalmente de origem do Quaternário e, em parte, do Terciário.

Os solos pérmicos vermelhos da região produtora de lúpulo de Žatecko são considerados os melhores solos para o cultivo de lúpulos de qualidade excepcional. Trata-se, na sua maioria, de solos limo-argilosos que, após trabalhados a uma certa profundidade, têm uma boa capacidade de retenção de água e ar e uma capacidade significativa de adsorção dos nutrientes do solo. Um solo neutro, ou ligeiramente ácido é o mais apropriado para a cultura do lúpulo. A aptidão dos solos para a cultura de lúpulo é determinada não apenas pelas suas características naturais, mas também, em larga medida, pelos melhoramentos introduzidos nos solos, pela quantidade de fertilizantes orgânicos e minerais aplicada e por outros tipos de tratamento a longo prazo, susceptíveis de criar condições favoráveis à cultura e ao seu desenvolvimento.

4.4. *Prova de origem:* Cada fabricante de cerveja conserva uma lista dos fornecedores de todas as matérias-primas que utiliza. A origem das matérias-primas pode verificar-se nas notas de entrega. Além disso, a rastreabilidade da origem do lúpulo cultivado na República Checa é assegurada por uma disposição prevista na lei n.º 97/1996. Os produtores conservam também uma lista dos compradores do produto final. Nas embalagens do produto devem constar obrigatoriamente os dados discriminados referentes ao produtor e ao próprio produto, o que assegura a identificação exacta da origem do produto. O processo de produção é controlado com a maior atenção e rigor, e as informações específicas de cada lote são registadas, de modo a poder verificar-se posteriormente a origem de todas as matérias-primas utilizadas em cada lote de «České pivo» produzido. O cumprimento do caderno de especificações é controlado pelo serviço local da Direcção de inspecção agrícola e alimentar checa.

4.5. *Método de obtenção:* Matérias-primas utilizadas no fabrico da cerveja:

Malte — Utiliza-se um malte claro, também conhecido por «Pilsener», produzido a partir de cevada dística de Primavera. As variedades de cevada utilizadas na produção de malte provêm de variedades cultivadas autorizadas pelo organismo checo de inspecção agrícola e alimentar, em Brno, e recomendadas pelo Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem, em Praga, para a produção da «České pivo» (para consultar os dados gerais relativos ao mosto, ver quadro a seguir).

Os actuais requisitos de qualidade exigidos a nível internacional e europeu em relação à cevada para malte dão preferência a variedades com maior actividade enzimática, teor de extracto mais elevado e valores de atenuação final elevados. Por outro lado, a menor alteração proteolítica e citolítica e o grau de atenuação que resulta na presença de extracto residual são características da «České pivo». Nesse contexto, foram definidos em relação às variedades adequadas ao fabrico da «České pivo» os parâmetros fundamentais seguintes:

Extracto no malte seco	(% em peso)	min.	80,0
Índice Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Poder diastásico	(unidades W.-K)	min.	220
Atenuação real	(%)	max.	82
Friabilidade	(%)	min.	75,0

São utilizados lúpulos checos e produtos transformados deles derivados, especialmente as variedades cultivadas especificamente nas regiões de (1) Žatecko, (2) Ústěcko e 3) Tršicko. Os lúpulos são cultivados em solos limosos ou limo-argilosos. Os solos pérmicos vermelhos são característicos da região de Žatecko. A temperatura média anual mais favorável para a cultura do lúpulo é de 8-10°C.

Os lúpulos são bastante distintos e diferem dos lúpulos cultivados noutras partes do mundo, principalmente devido à sua relação equilibrada de ácidos amargos alfa e beta. Enquanto a relação das variedades cultivadas mais correntes é geralmente de 2,5:1, a dos lúpulos cultivados nesta região é em média de 1:1,5. Outro aspecto que os distingue de outros lúpulos é o teor de beta-farneseno, 14-20 %, dos óleos essenciais. As variedades de lúpulo cultivadas na região em causa e, em geral, todas as variedades de lúpulo destinadas ao fabrico da «České pivo» devem ser autorizadas pelos organismos de supervisão e recomendadas pelo Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem.

Água — Na produção da «České pivo», é utilizada água proveniente de nascentes locais. Quanto à dureza, a água utilizada no fabrico da cerveja vai de macia a meio dura.

Levedura de cerveja — São utilizadas estirpes de levedura de baixa fermentação (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) apropriadas para o fabrico da «České pivo», que contribuem para a diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real prevista no caderno de especificações. As estirpes geralmente mais utilizadas são as n.ºs 2, 95 e 96, que estão incluídas no grupo de estirpes de reprodução de leveduras de cerveja do Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem sob o registo n.º RIBM 655 e estão disponíveis para todos os fabricantes de «České pivo».

Fabrico:

A produção da cerveja tem início na sala de fabrico, onde o malte é misturado com água e triturado, um processo que converte o amido não fermentável em açúcares fermentáveis. O processo de brassagem emprega um método de decocção de uma a três caldas; não é utilizada a brassagem por infusão. Pelo menos 80 % do total dos componentes do malte é constituído por malte produzido a partir de variedades autorizadas, o que garante o gosto característico da «České pivo».

A composição do grist do malte, incluindo a quantidade transformada, é anotada no registo de fabricação de cerveja e a origem do malte é comprovada pelas notas de entrega. A temperatura e o tempo de brassagem também são registados no diário. Depois de concluído o processo de brassagem e de serem separadas as partículas insolúveis do malte, mediante um processo conhecido por clarificação, começa a fabricação do mosto através de fervura juntamente com os lúpulos. Durante esta fase, que demora de 60 a 120 minutos, deve atingir-se um nível de evaporação de pelo menos 6 %. Os lúpulos podem ser adicionados em três fases. A quantidade mínima de lúpulos checos ou de produtos obtidos da sua transformação é de 30 % para as «lager» claras e, pelo menos, de 15 % para outros tipos de cerveja. A composição dos lúpulos, incluindo a composição do lote das matérias-primas, é apontada no registo de fabricação da cerveja; a origem das matérias-primas é comprovada pelas notas de entrega. Depois de concluído o processo de ebulição do mosto, o mosto lupulado é arrefecido a uma temperatura 6-10°C, para ser inoculado com a levedura, e arejado. A levedura de cerveja utilizada exclusivamente para fermentação baixa (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*) é então acrescentada.

A fermentação tem lugar a uma temperatura máxima de 14°C e este processo tecnológico é normalmente separado da fermentação secundária, ou seja, utiliza-se um processo de fermentação em duas fases. O padrão de temperaturas durante a fermentação é apontado no registo de fermentação. O processo de fermentação secundária tem lugar a temperaturas próximas dos 0°C. Depois de concluído o processo de maturação, mediante a fermentação secundária em tanques, a cerveja é filtrada e guardada em barris, garrafas, latas ou tanques. Também é possível fabricar cerveja não filtrada. O produto final deve satisfazer os parâmetros de qualidade descritos no ponto 4.2.

Toda a tecnologia utilizada na produção de cerveja é inspeccionada regularmente.

Método de controlo:

Mosto:

Extracto do primeiro mosto — amostragem 10 minutos após o início do processo de clarificação.

Determinação do extracto: por picnometria, utilizando um sacarímetro ou aparelhos especiais (A. Paar ou outros aparelhos próprios para medir o extracto).

Turbidez do mosto a 25°C — por nefelometria a 25°C, medição após 30 minutos de maturação.

Medição do extracto do último mosto a 25°C — medição do extracto pelo mesmo método que o extracto do primeiro mosto.

Mosto lupulado:

Extracto do mosto lupulado — amostragem 15 minutos após terminada a ebulição do mosto.

Determinação do extracto — por picnometria, utilizando um sacarímetro ou aparelhos especiais (A. Paar ou outros aparelhos próprios para medir o extracto).

Conteúdos sólidos sedimentáveis — observação visual do mosto lupulado agitado, 5 minutos depois de terminada a ebulição do mosto, num cone Imhoff ou noutro receptáculo pequeno que permita avaliar os resíduos sólidos sedimentáveis.

Turbidez do mosto lupulado — o mosto lupulado é filtrado (papel de filtro analítico, fita azul) e o filtrado é utilizado para determinação nefelométrica a um ângulo de 90°. A medição é efectuada uma parte a 20°C (aquecimento durante 20 minutos) e uma parte a 5°C (aquecimento durante 20 minutos).

Determinação do amargor do mosto lupulado — teor de ácidos alfa isomerizados amargos (IBU).

Atenuação real do mosto lupulado — determinada por um método recomendado.

Cerveja verde:

Determinação microscópica do número de células de levedura no fluido.

Determinação da viabilidade da levedura (através de tintura azul de metileno).

Determinação dos ácidos alfa isomerizados amargos (IBU) por métodos recomendados.

Cerveja acabada:

Análise básica — extracto aparente e real, teor alcoométrico, cálculo do extracto no mosto primitivo, determinação dos ácidos alfa isomerizados amargos (IBU), leitura da turbidez da cerveja a um ângulo de 90°, atenuação real e cor da cerveja.

Os controlos são realizados por laboratórios cervejeiros, ou por um laboratório especial (o Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem, por exemplo), em conformidade com as normas analíticas aplicáveis às indústrias cervejeiras e de maltagem ou a Analytica-EBC.

- 4.6. *Relação:* Dos achados arqueológicos ressalta que a cerveja já era fabricada pelos habitantes da região geográfica delimitada (a seguir denominada «região em causa») antes dos eslavos, e pelos próprios eslavos. Os primeiros registos sobre fabrico de cerveja na região em causa estão ligados ao Břevnovský klášter (Mosteiro de Brevnov), onde os monges beneditinos produziam cerveja e vinhos no ano de 993 da era actual.

O registo mais antigo sobre a cultura de lúpulo na região em causa é a carta de fundação pela qual o Príncipe Břetislav I atribuiu uma dízima aos lúpulos cultivados em Žatec, e em Stará e Mladá Boleslav, ao Cabido de S. Venceslau em Stará Boleslav. O primeiro documento histórico directamente relacionado com a produção de cerveja é a carta de fundação do Cabido de Vyšehrad, emitida pelo primeiro rei da Boémia, Vratislav II, em 1088. Este documento, do qual foram preservadas algumas transcrições, refere uma dízima ao lúpulo e outras benfeitorias, como terras e recompensas, concedidas aos cónegos do Cabido de Vyšehrad. Muitos outros documentos datados de 1090 a 1100 tratam da cultura de lúpulo, do malte, da cerveja e de licenças de fabrico de cerveja e de exportação de cerveja. A partir de 1330, encontram-se muitas descrições alusivas à produção de malte e cerveja em documentos da coroa, da nobreza e em documentação pública.

O processo de fabrico de cerveja foi transmitido de geração em geração. Inicialmente, a produção de cerveja era um privilégio desfrutado individualmente (por exemplo, burgueses detentores de licença de fabrico de cerveja e nobres). No século XIV, foram fundadas guildas de produtores de malte e de cervejeiros e a produção de cerveja por alta e baixa fermentação continuou a crescer rapidamente, culminando na criação de cervejarias industriais que prosseguiram com a tradição da «České pivo» até ao presente. Um marco importante foi a fundação da Cervejaria Burgher, em 1842, em Plzeň.

O fabrico de cerveja de baixa fermentação foi melhorado, e as características únicas desta cerveja eram completamente diferentes das cervejas produzidas até então. Esta bebida dourada, gaseificada, com um agradável sabor a lúpulo e uma fina espuma compacta difundiu-se pelo mundo inteiro. Isto marcou o início de uma nova era no desenvolvimento da indústria cervejeira mundial, que cresceu a um ritmo sem precedentes não apenas em terras checas, mas também na Austro-Hungria, na Alemanha e noutros países europeus. Nas décadas seguintes, foram fundadas várias cervejeiras, todas elas inteiramente equipadas com a mais moderna tecnologia. As melhorias progressivas introduzidas em máquinas e tecnologia contribuíram para a produção moderna em larga escala dos dias de hoje. O princípio básico, no entanto, permaneceu idêntico. A cerveja, no fabrico da qual eram utilizadas, e ainda o são, matérias-primas locais (matérias-primas provenientes da região em causa, com solos e condições climáticas especiais), conquistou o respeito e construiu uma posição forte no país e no estrangeiro. A sua popularidade é confirmada pelos vários recordes de exportações da «České pivo», não apenas no passado mas também no presente.

A «České pivo» é fabricada pelo método anteriormente descrito, baseado na técnica dos cervejeiros checos, exclusivamente na região em causa, sobretudo a partir de matérias-primas locais da qualidade especificada aliadas à água proveniente de nascentes locais. Tudo isto confere à «České pivo» características especiais que resultam da sua composição única.

Os estudos conduzidos pelo Instituto de Investigação do Fabrico de Cerveja e de Malte, em Praga, demonstraram que a «České pivo» é substancialmente diferente das cervejas estrangeiras. Algumas cervejas checas e estrangeiras seleccionadas foram objecto de uma avaliação analítica e sensorial metódica.

Foi concebido um modelo analítico e estatístico minucioso, que permitiu identificar semelhanças e diferenças entre diversas cervejas. Os resultados foram processados através de métodos estatísticos pluridimensionais (análise de factores, dispersão e conjunto, etc.). Ficou demonstrado que a «České pivo» se distingue das cervejas estrangeiras da mesma categoria.

Na maioria dos casos, a «České pivo» contém extracto residual (não fermentado), o que constitui um dos seus atributos mais originais. Outros aspectos que a distinguem das cervejas estrangeiras são a cor mais acentuada, o grau de amargor, o valor do pH e o teor de polifenóis. A cor mais acentuada e o teor de polifenóis mais elevado são o resultado do processo de brassagem por decocção geralmente mais utilizado na República Checa. Todos estes parâmetros são determinados pela qualidade e composição das matérias-primas e pelas condições técnicas e tecnológicas. Do ponto de vista tecnológico, a composição do grist de malte, a taxa de lupulagem, a estirpe de levedura seleccionada e o método de fermentação utilizado, em conjunto com a tradição cervejeira e o factor humano, são os aspectos predominantes. Do ponto de vista sensorial, a «České pivo» pode definir-se pelo seu corpo mais intenso, maior grau de amargor, o facto de o travo amargo demorar mais tempo a desaparecer e a menor incidência de odores e sabores estranhos.

A singularidade deste método de fabrico de cerveja é o resultado de uma tradição secular de fabrico de cerveja na região em causa e da transmissão, de geração em geração, desta arte na sua forma original até aos dias de hoje. As condições favoráveis à cultura de lúpulos na região em causa, associada à alta competência profissional adquirida pelos trabalhadores através dos estudos em escolas checas de todos os níveis, garantem a excelente reputação da «České pivo» em todo o mundo. A denominação «České pivo» já foi introduzida no anexo do acordo celebrado entre os Governos da República Socialista da Checoslováquia e a República Portuguesa para a protecção das indicações de proveniência, denominações de origem e outras denominações geográficas afins. O acordo foi publicado no decreto-lei do Ministérios dos Negócios Estrangeiros n.º 63/1987 de 18 de Maio de 1987.

Em 2003, o Turismo Checo realizou uma sondagem de opinião sobre a República Checa e as razões apresentadas pelos turistas para escolher este país como destino. O grupo-alvo consistia em turistas da Alemanha, Austria, Polónia, Itália, Países Baixos, Estados Unidos, Japão, países escandinavos, Rússia, Coreia do Sul e países árabes. Foram examinados 1 800 inquiridos no total (150 inquiridos de cada país ou grupo de países). A amostra era constituída por 66 % de indivíduos do sexo masculino. De acordo com as conclusões da sondagem, a República Checa está principalmente associada a Praga (47 %) e à excelência da cerveja (45 %). A pergunta era: «Quando ouço o nome de “República Checa”, a primeira coisa que me vem à mente é ...»

A popularidade da «České pivo» também é comprovada pelo crescimento constante das exportações.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Endereço: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Telefone: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

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

4.8. *Rotulagem:* A denominação «České pivo» faz parte da marca comercial exibida no rótulo principal do produto.

No caderno de especificações da «České pivo» nada consta com vista a impedir qualquer menção alusiva à produção na República Checa de cervejas não classificadas como «České pivo», em conformidade com as disposições nacionais e comunitárias. Tais menções não devem, no entanto, fazer parte da denominação comercial aposta no rótulo principal das cervejas em causa.

Quaisquer referências a «IGP», «indicação geográfica protegida», bem como o respectivo símbolo comunitário, devem estar claramente associados à menção «České pivo», não devendo sugerir que quaisquer outras menções exibidas no rótulo são registadas.
