

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 16/05)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietky voči žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„ČESKÉ PIVO“****ES č.: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Úrad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Telefón: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Skupina:

Názov: Sdružení České pivo
Adresa: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Telefón: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
E-mail: —
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní (X)

3. Druh výrobku:

Trieda 2.1: Pivo

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov: „České pivo“

- 4.2. Opis: Rozlíšiteľnosť Českého piva vyplýva z viacerých faktorov, predovšetkým sú to použité suroviny, know-how celé roky vyvíjajúceho sa pivovarníctva a špeciálne pivovarnícke postupy. Výroba Českého piva je pozoruhodná vďaka využitiu dekokčnej metódy rmutovacieho procesu, varením mladiny a dvojstupňovým kvasením. Celková metóda výroby (dôkladne vyberané suroviny, sladovanie a príprava piva v tradičnej oblasti v Českej republike) umožňuje vznik špecifického a jedinečného výrobku s dobrým menom.

Technické parametre Českého piva sú uvedené v ďalšom texte. Pivo je rozpoznateľné vďaka tomu, že mu dominuje slad a chmeľ, prijateľná je len slabá príchuť pasterizácie, kvasníc alebo esterov, cudzia vôňa či príchuť nie sú prípustné. Nižšia intenzita celkovej arómy Českého piva je spôsobená relatívne nízkym obsahom nežiaducich vedľajších produktov kvasenia. Pivo má strednú až silnú nasýtenosť oxidom uhličitým, ktorý sa pomaly uvoľňuje. Podobne má strednú až vysokú plnosť, a to najmä vďaka obsahu neskvasených zvyškov extraktu, charakteristických rozdielom medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením. Nižšia miera prekvasenia rovnako znamená nižší obsah alkoholu. Veľmi dôležitou vlastnosťou Českého piva je jeho horkosť. Miera horkosti piva je stredná až vyššia, s miernou až ľahkou trpkosťou, ktorá ďalej odznieva. Horkosť zostáva v ústach dlhšie a tak dlhšie pôsobí i na chuťové bunky. Vyššia miera horkosti rovnako podporuje proces trávenia. Pre České pivo je rovnako charakteristická vyššia koncentrácia polyfenolov a vyššia hodnota pH.

Svetlé pivo (svetlý ležiak, svetlé výčapné pivo a ľahké pivo) má slabú až strednú arómu zo svetlého sladu a chmeľu. Pivo má zlatú farbu strednej až vyššej intenzity. Pivo je iskrivé a po naliatí do pohára tvorí kompaktnú bielu penu. Tmavé pivo (tmavý ležiak a tmavé výčapné pivo) má výraznú arómu tmavého a farebného sladu. Má strednú nasýtenosť s charakteristickou silnou plnosťou pôsobenou podstatným rozdielom medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením a prítomnosťou neskvasiteľných substancií v surovinách, z ktorých sa pivo varí. Charakter horkosti je ovplyvnený vysokou plnosťou piva. Z druhotných chutí a vôní sú prípustné karamelová a sladkastá.

Kvalitatívne parametre

Svetlý ležiak

- Pôvodný extrakt mladiny 11,00 – 12,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3,8 – 6,0 (% objemu)
- Farba 8,0 – 16,0 (jednotky EBC)
- Horké substancie 20 – 45 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 1,0 – 9,0 (% rel.)
- Polyfenoly 130 – 230 (mg/l)

Tmavý ležiak

- Pôvodný extrakt mladiny 11,00 – 12,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3,6 – 5,7 (% objemu)
- Farba 50 – 120 (jednotky EBC)
- Horké substancie 20 – 45 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 2,0 – 9,0 (% rel.)

Svetlé výčapné pivo

- Pôvodný extrakt mladiny 8,00 – 10,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,8 – 5,0 (% objemu)
- Farba 7,0 – 16,0 (jednotky EBC)
- Horké substancie 16 – 28 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 1,0 – 11,0 (% rel.)

Tmavé výčapné pivo

- Pôvodný extrakt mladiny 8,00 – 10,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,6 – 4,8 (% objemu)
- Farba 50 – 120 (jednotky EBC)
- Horké substancie 16 – 28 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 2,0 – 11,0 (% rel.)

Ľahké pivo

- Pôvodný extrakt mladiny max. 7,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,6 – 3,6 (% objemu)
- Farba 6,0 – 14,0 (jednotky EBC)
- Horké substancie 14 – 26 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 1,0 – 11,0 (% rel.)

4.3. Zemepisná oblasť:

Hranice oblasti výroby Českého piva sú vymedzené takto:

- na juhozápade Chebská panva, Český les, Šumava, Blanský les a podhorie Novohradských hôr,
- na juhu Třeboňská panva, južný okraj Českomoravskej vrchoviny a rieky Dyje a Morava za Hodonínom,
- juhovýchodnú hranicu tvorí západný a severný okraj oblasti chránenej Bielymi Karpatmi,
- východnú hranicu vymedzenej oblasti tvorí západný, severný a juhovýchodný okraj oblasti chránenej Beskydami,
- na západe je daná oblasť vymedzená riekou Ohře, Mosteckou panvou a riekou Labe po Děčín,
- severozápadnú hranicu tvoria rieky Ploučnice a Kamenice a Lužické hory,
- severnú hranicu tvorí Liberecká panva, južné svahy Krkonôš, Broumovské hory a južné svahy Orlických hôr,
- severovýchodnú hranicu tvorí podhorie Kralického Sněžníka, Rychlebské hory a Zlatohorská vrchovina, rieka Opavice k sútoku s Opavou, Opava k sútoku s Odrou, Odra k sútoku s Olšou, Olše k sútoku s Lomnou a Lomná až po oblasť chránenú Beskydami.

Zemepisné označenie České pivo obsahuje názov štátu, lebo najmä špecifickým spôsobom výroby typickým po stáročia pre vymedzenú oblasť súvisí České pivo s takmer celým územím dnešnej Českej republiky. Po stáročia sa tu v prevažujúcej miere varí spodne kvasené, riadne dozreté pivo stále rovnakým výrobným postupom, ktorý je charakterizovaný dekokčnou metódou rmutovacieho procesu, varením mladiny, skutočným varením chmeľu a oddeleným dvojstupňovým kvasením (pozri časť 4.5). Pre České pivo je v porovnaní s inými pivami charakteristický vyšší podiel neskvaseného extraktu, väčšie množstvo polyfenolov, vyššie pH, výraznejšia farba, horkosť a nasýtenosť.

V nadväznosti na špecifický spôsob výroby Českého piva, od ktorého sa odvíjajú aj charakteristické vlastnosti výrobku, sa odvíja dobré meno výrobku aj jeho označenia České pivo ako na domácej pôde, tak aj v zahraničí a jeho jednoznačné spojenie s miestom výroby – Českou republikou.

Dôležitosť pojmu a reputáciu kvality Českého piva potvrdzuje aj zaradenie tohto názvu do zoznamu chránených označení v rámci Dohody medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a obdobných označení z roku 1985. V tej dobe bolo vymedzené územie len časťou celého štátu. Väčšinovým územím samostatného štátu sa stalo až v dôsledku rozdelenia Českej a Slovenskej Federatívnej Republiky. Spotrebitelia vo svete jednoznačne spájajú názov České pivo nielen s miestom jeho výroby, t. j. s Českou republikou, ale predovšetkým s jeho špecifickými vlastnosťami a kvalitou.

Žiadateľom o registráciu zemepisného označenia České pivo je združenie výrobcov, ktorí uskutočňujú výrobu tohto piva prakticky na celom území Českej republiky. Na výsledné vlastnosti a dobré meno Českého piva má nesporný vplyv dlhoročná skúsenosť českých sladovníkov a pivovarníkov, ktorí si z generácie na generáciu vo vymedzenej oblasti v rámci Českej republiky predávajú cenné skúsenosti.

Česká republika svojou rozlohou patrí medzi malé európske štáty. Malá rozloha štátu a jeho reliéf tiež zaručuje možnosť dodržania podmienok výroby – použitej technológie a surovín na výrobu, ako aj umu výrobcov – na celom vymedzenom území, a to ako v minulosti, tak v súčasnosti.

Homogenita vymedzenej oblasti, spočívajúca v uvedených údajoch a tvorená najmä typickou a tradičnou metódou výroby odlišujúcou sa od okolitých oblastí, neopakovateľnou chuťou a charakteristickými vlastnosťami piva (pozri časť 4.2), ako aj dobrým menom siahajúcim ďaleko za hranice vymedzenej oblasti, je zrejma a nepopierateľná.

Chmeľ

Najväčšou oblasťou pestovania chmeľu v ČR je oblasť Žatecko s 355 pestovateľskými obcami v okresoch Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany a Plzeň-sever, za ňou nasleduje oblasť Ústěcko s 220 obcami v okresoch Litoměřice, Česká Lípa a Mělník, ďalej oblasť Tršicko so 65 obcami v okresoch Olomouc, Přerov a Prostějov.

České chmeliarske oblasti sa nachádzajú na území, na ktorom podnebie tvorí prechod medzi miernou prímorskou klímou a vnútrozemskou klímou. Žatecká oblasť ešte navyše leží v dažďovom tieni Krušných hôr a Českého lesa, čo vytvára zvláštne podmienky v tejto oblasti.

V českých chmeliarskych oblastiach sa stretávame s rôznymi pôdnymi typmi (černozeme, rendziny, hnedozeme a hnedé pôdy) aj s rôznymi pôdnymi druhmi (pôdy piesočnaté, hlinité aj ílovité). Tieto pôdy vznikli na rôznych petrograficko-geologických podkladoch.

V Žateckej chmeliarskej oblasti je založená väčšina chmeľníc na pôdach, majúcich svoj pôvod na vrstvách permského geologického útvaru. Tieto pôdy, označované ako permské červenky, obsahujú značné množstvo zlúčenín železa (6 – 7 % oxidu železitého) a mangánu a ďalej zlúčeniny ďalších kovov.

Východná časť chmeliarskej oblasti Úštěk leží na treťohornom kriedovom útvare, stredná časť, tzv. Polepská blata, na štvrťhorných sedimentoch a v západnej oblasti Úštěk je mnoho čadičových vyvrelín.

Chmeliarska oblasť Tršice má väčšinu pôd štvrťhorného pôvodu, čiastočne aj pôdy treťohorné.

Za najlepšie pôdy pre jemný akostný chmeľ sa považujú permské červenky chmeliarskej oblasti Žatec. Tieto, väčšinou hlinitošľovitité pôdy, majú po hlbokom spracovaní dobrú vodnú a vzdušnú absorpčnú schopnosť a značnú sorpčnú kapacitu pôdných živín. Najlepšia pre chmeľ je slabo kyslá až neutrálna pôdna reakcia. Vhodnosť pôd na pestovanie chmeľu neurčujú len ich prirodzené vlastnosti, ale do značnej miery tiež stupeň ich skultúrenia, ich prepracovanosť, stupeň vyhnojenia organickými aj minerálnymi hnojivami a iné dlhodobé uskutočňované zásahy, ktoré vytvárajú priaznivé podmienky pre rast a vývoj chmeľu.

- 4.4. *Dôkaz o pôvode:* Každý výrobca piva má zoznam dodávateľov všetkých surovín. Ich pôvod možno zistiť z dodacích listov. Okrem toho je sledovateľnosť pôvodu chmeľu pestovaného na území Českej republiky povinná podľa zákona č. 97/1996 Zb. Tiež sa vedie zoznam kupujúcich konečného výrobku. Každé balenie výrobku obsahuje povinné údaje o výrobcovi a samotnom výrobku. Tým je zaručené presné sledovanie výrobku. Samotný výrobný proces sa dôkladne a presne kontroluje a údaje o várkach sa zaznamenávajú, aby sa neskôr mohol vysledovať pôvod všetkých surovín v súvislosti s každou várkou vyrobeného Českého piva. Kontrolu dodržiavania špecifikácie uskutočňuje miestna pobočka štátnej poľnohospodárskej a potravinárskej inšpekcie.

- 4.5. *Spôsob výroby:* Suroviny na výrobu piva:

Slad – svetlý druh sladu, nazvaný aj „plzeňský slad“, vyrobený z jarného dvojradového jačmeňa. Odrody jačmeňa na výrobu sladu sú odvodené od kultivovaných odrôd schválených Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou v Brne a odporučených Výskumným ústavom pivovarským a sladovníckym a.s. v Prahe na výrobu Českého piva (celkové kongresové hodnoty sladiny pozri v tabuľke).

Súčasnú svetovú a európsku požiadavku na kvalitu pivovarského jačmeňa dávajú prednosť odrodám s vysokou enzymatickou aktivitou, vysokým obsahom extraktu a vysokými hodnotami konečného prekvásenia. Na druhej strane je pre České pivo charakteristická nižšia úroveň proteolytickej a cytolitickej modifikácie a miera prekvásenia spôsobujúca prítomnosť zbytkového extraktu. Na tomto základe sa stanovili základné parametre, ktoré odrody vhodné pre České pivo musia mať.

Extrakt v sušine sladu	(% hmotnosti)	min.	80,0
Kolbachovo číslo	(%)		39,0 ± 3
Diastatická mohutnosť	(jednotky W.-K.)	min.	220
Dosiahnuteľný stupeň prekvásenia	(%)	max.	82
Friabilita	(%)	min.	75,0

Český chmeľ a vyrábané výrobky z chmeľu – používajú sa najmä odrody pestované vo vybraných oblastiach týchto určených území – 1) Žatecká oblasť, 2) Úštěcká oblasť, 3) Tršická oblasť. Chmeľ rastie na hlinitých alebo ílovito-hlinitých pôdach; pre žatecký región sú typické permské červené pôdy. Najpriaznivejšia priemerná ročná teplota na pestovanie chmeľu je 8 až 10 °C.

Chmeľ je úplne špecifický a líši sa od chmeľu pestovaného vo svete, najmä svojím pomerom alfa a beta horkých kyselín. Kým u bežne pestovaných odrôd je tento pomer zvyčajne 2,5:1, pomer u odrôd pestovaných v tejto oblasti je v priemere 1:1,5. Ďalšou charakteristickou vlastnosťou odlišnou od iných druhov chmeľu je obsah beta-farnesenu, ktorého obsah je 14 – 20 % všetkých esenciálnych olejov. Odrody chmeľu kultivované a pestované na danom území a vo všeobecnosti všetky odrody chmeľu na výrobu Českého piva sa musia schvaľovať kontrolnými orgánmi a odporúčať Výskumným ústavom pivovarským a sladovníckym, a.s.

Voda – na výrobu Českého piva sa používa voda z miestnych zdrojov. Tvrdosť vody používanej na varenie piva je hodnotená ako mäkká až polotvrdá.

Pivovarské kvasnice – kmene kvasiniek využívané na takzvané spodné kvasenie (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), ktoré sú vhodné na výrobu Českého piva a ktoré zabezpečujú rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením podľa tejto špecifikácie. Najčastejšie sa používajú kmene č. 2, 95, 96, ktoré sú uložené v Zbierke reprodukčných kmeňov pivovarských kvasiniek Výskumného ústavu pivovarského a sladovníckeho, a.s. pod registračným číslom RIBM 655, a sú dostupné všetkým výrobcam Českého piva.

Výroba:

Výroba piva začína vo varni, v ktorej sa rozomletý slad zmieša s vodou a rmutuje, čím sa neskvasiteľný škrob mení na skvasiteľné cukry. Vlastný proces rmutovania prebieha dekokčným jedno až trojrmutovým spôsobom; nepoužíva sa infúzný spôsob rmutovania. Najmenej 80 % celkového množstva sladového šrotu tvorí slad vyrobený zo schválených odrôd, čím je zaručený chuťový profil Českého piva.

Zloženie sladového šrotu vrátane spracovávanej dávky je uvedené v zázname o varení, pôvod sladu dokladajú dodacie listy. V zázname o varení sa uvádza aj teplota a čas rmutovania. Po dokončení rmutovacieho procesu a oddelení nerozpustiteľných častí sladu procesom nazvaným scedenie, začína príprava mladiny chmeľovarom. Táto fáza trvá 60 až 120 minút a musí sa pri nej dosiahnuť odparenie aspoň 6 % objemu. Pridávanie chmeľu možno rozdeliť až na tri časti. Minimálne množstvo českého chmeľu alebo výrobkov vyrobených z neho dosahuje 30 % u svetlých ležiakov a najmenej 15 % u ostatných variant piva. Zloženie chmeľu vrátane zloženia dávky surovín sa uvádza v zázname o varení; pôvod surovín dokladajú dodacie listy. Po dokončení varenia mladiny sa táto schladí na zákvasnú teplotu 6 až 10 °C a prevzdušní. Pridajú sa pivovarské kvasnice používané výlučne na spodné kvasenie (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Kvasenie prebieha pri maximálnej teplote do 14 °C a tento technologický proces je štandardne oddelený od druhého kvasenia, ide teda o dvojfázové kvasenie. Priebeh teploty pri kvasení sa zaznamenáva do protokolu o kvasení. Proces druhého kvasenia prebieha pri teplotách blížiacich sa 0 °C. Po dokončení procesu zretia piva druhým kvasením v tankoch sa pivo filtruje a stáča do sudov, fliaš, plechoviek či automobilových cisterien. Možno vyrábať aj nefiltrované pivo. Konečný výrobok musí spĺňať kvalitatívne parametre uvedené v časti 4.2.

Celá technológia výroby piva je pod stálou kontrolou.

Spôsob kontroly:

Sladina:

Extrakt predku (prvá sladina) – odber 10 min. po začiatku scedenia.

Stanovenie extraktu – pyknometricky, cukromerom alebo špeciálnym prístrojom (A. Paar, alebo iný vhodný prístroj na meranie extraktívnosti látok).

Priezračnosť sladiny pri 25 °C – nefelometricky pri 5 °C, meranie po 30 minútach temperácie.

Meranie extraktu posledného výstrelku pri 5 °C – meranie extraktu rovnakou metódou ako pri extrakte predku.

Mladina:

Extrakt mladiny – odber 15 minút po konci varu.

Stanovenie extraktu – pyknometricky, cukromerom alebo špeciálnym prístrojom (A. Paar, alebo iný vhodný prístroj na meranie extraktívnosti látok).

Obsah kalov – vizuálna kontrola zamiešanej mladiny s chmeľom 5 minút po konci varenia mladiny v Imhotovej banke alebo inej malej nádobke, v ktorej možno posúdiť obsah kalu.

Priezračnosť mladiny – mladina sa filtruje (analytický filtračný papier, modrý pásik), filtrát sa používa na nefelometrické určenie pri uhle 90°. Meranie sa uskutočňuje jednak pri 20 °C (zahrievanie 20 minút), jednak pri 5 °C (zahrievanie 20 minút).

Stanovenie horkosti mladiny – obsah izo-alfa-horkých kyselín (IBU).

Dosiahnuteľné prekvásenie mladiny – stanovenie doporučenou metódou.

Mladé pivo:

Mikroskopické stanovenie počtu kvasničných buniek vo vznose.

Stanovenie viability kvasiniek (farbením metylenovou modrou).

Stanovenie izo-alfa-horkých kyselín (IBU) doporučenými metódami.

Hotové pivo:

Základná analýza – zdanlivý a dosiahnuteľný extrakt, obsah alkoholu, výpočet extraktu pôvodnej mladiny, stanovenie izo-alfa-horkých kyselín (IBU), priezračnosť piva pri uhle 90°, dosiahnuteľné prekvásenie, farba piva.

Kontrolu uskutočňujú laboratória pivovaru alebo špecializované laboratórium (napr. Výskumný ústav pivovarský a sladovnícky, a.s.) podľa pivovarsko-sladovníckych analytických metód alebo metód Analytica-EBC (European Brewery Convention).

- 4.6. *Spojenie:* Z archeologických nálezov je zrejmé, že pivo na vymedzenom geografickom území (ďalej len „dané územie“) vyrábali už obyvatelia, ktorí na tomto území žili už pred Slovanmi, rovnako ako sami Slovania. Prvé záznamy o varení piva na danom území sa spájajú s Břevnovským kláštorom, v ktorom benediktínski mníši vyrábali pivo a víno v roku 993 n. l.

Najstarším záznamom o pestovaní chmeľu na danom území je zakladacia listina princa Břetislava I., ktorou sa priznali desiatky z chmeľu pestovaného v Žatci, Starej a Mladej Boleslavi kapitule Sv. Václava v Starej Boleslavi. Prvým historickým dokumentom priamo spojeným s výrobou piva je zakladacia listina vyšehradskej kapituly, vydaná prvým českým kráľom Vratislavom II. roku 1088. V tomto dokumente, ktorý zostal zachovaný v opisoch, sa zmieňuje priznanie desiatkov z chmeľu a iných darov vrátane nehnuteľností a odmien kanovníkom vyšehradskej kapituly. Pestovaním chmeľu, sladom, pivom, varným právom a vývozom piva sa zaoberá mnoho ďalších dokumentov z rokov 1090 až 1100. Od roku 1330 možno nájsť mnoho záznamov o výrobe sladu a piva v kráľovských, šľachtických a meštianskych materiáloch.

Proces varenia piva sa predával z generácie na generáciu. Výroba piva bola najskôr výsadou jednotlivcov (napríklad mešťanov s varečným právom a šľachty). V 14. storočí sa zakladali cechy sladovníkov a pivovarníkov a výroba piva so spodným a horným kvasením ďalej výrazne rástla až do založenia priemyslových pivovarov, ktoré pokračujú v tradícii Českého piva dodnes. Dôležitým medzníkom bol rok 1842, v ktorom boli založené Mestské pivovary v Plzni.

Výroba piva spodným kvasením sa ďalej zlepšovala a typická charakteristika tohto piva bola úplne odlišná od pív vyrábaných do tej doby. Tento zlatý, perlivý nápoj s príjemnou chuťou chmeľu a krásnou kompaktnou penou si prerazil cestu do celého sveta. To bol začiatok nového obdobia vývoja svetového pivovarníctva, ktoré rástlo dosiaľ nevídaným tempom nielen v českých krajinách, ale rovnako v Rakúsko-Uhorsku, Nemecku a ďalších európskych krajinách. V nasledujúcich desaťročiach bolo založených mnoho pivovarov dokonale vybavených najmodernejšou technológiou. Postupné zlepšovanie strojného vybavenia a technológií viedlo k dnešnej modernej výrobe vo veľkom meradle. Základný princíp však zostal rovnaký. Pivo, ku ktorého výrobe sa používali a stále používajú najmä miestne suroviny (čiže suroviny pochádzajúce z daného územia so špecifickou pôdou a klimatickými podmienkami), si získalo rešpekt a dôležitú pozíciu rovnako v zahraničí. Jeho obľúbenosť dokladá mnoho záznamov o vývoze Českého piva, a to v minulosti, ako aj teraz.

České pivo sa vyrába vyššie opísaným spôsobom založeným na umení českých pivovarníkov, výhradne na danom území, najmä z miestnych surovín určenej kvality s využitím miestnych vodných zdrojov. To všetko dáva Českému pivu špecifické vlastnosti, ktoré sú výsledkom odlišného zloženia Českého piva.

Štúdie pripravené Výskumným ústavom pivovarským a sladovníckym, a.s. v Prahe preukázali, že sa České pivo významne odlišuje od pív zahraničných. Dôkladnému analytickému a zmyslovému hodnoteniu sa podrobili vybrané domáce a zahraničné pívá.

Pripravil sa podrobný analytický a štatistický model, ktorý umožnil opísať spoločné obdobné vlastnosti na jednej strane a odlišnosti rôznych pív na druhej strane. Výsledky sa spracovali viacrozmernými štatistickými metódami (disperznou analýzou, faktorovou analýzou, zoskupovaním, atď.). Preukázalo sa, že České pivo možno odlíšiť od zahraničných pív rovnakej kategórie.

Vo väčšine prípadov obsahuje České pivo zvyšky (neskvasené) extraktu, čo je jedna z typických vlastností Českého piva. Ďalšími sú v porovnaní so zahraničnými pivami intenzívnejšia farba, vyššia horkosť a hodnota pH, ďalej vyšší obsah polyfenolov. Intenzívnejšia farba a vyšší obsah polyfenolov sú dôsledkom dekokčnej metódy rmutovania, ktorá sa v Českej republike najčastejšie používa. Všetky tieto parametre sú určené kvalitou a zložením surovín a technickými a technologickými podmienkami. Z technologického pohľadu dominuje zloženie sladového šrotu a množstvo chmeľu spoločne s výberom kmeňa kvasníc a použitej metódy kvasenia, to všetko v kombinácii s pivovarníckou tradíciou a ľudským faktorom. Zo zmyslového hľadiska možno České pivo charakterizovať vyššou plnosťou a horkosťou, ďalším odzníevaním horkosti a nižším výskytom cudzích vôní a príchuť.

Jedinečnosť výroby piva vychádza z niekoľkých storočí tradície pivovarníctva na danom území a predávania tohto remesla z generácie na generáciu až do dnešnej doby v špecifickej forme. Priaznivé podmienky na pestovanie chmeľu na danom území a vysoké profesionálne kvality pracovníkov, získané štúdiom na všetkých úrovniach českých škôl zaisťujú výbornú povesť Českého piva na celom svete. Názov České pivo sa už špecifikoval v prílohe k Dohode medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zeme-
pisných a podobných označení. Zmluva bola uverejnená vo Vyhláske ministra zahraničných vecí z 18. mája 1987 č. 63/1987 Zb.

V roku 2003 spracovala Česká centrála cestovného ruchu prieskum vnímania Českej republiky a motivácie turistov pri výbere destinácie. Cieľovú skupinu tvorili turisti z Nemecka, Rakúska, Poľska, Talianska, Holandska, USA, Japonska, škandinávskych krajín, Ruska, Južnej Kórey a arabských krajín. Spolu bolo oslovených 1 800 respondentov (čiže 150 z každej krajiny alebo skupiny krajín) – muži tvorili 66 %. Na základe prieskumu sa zistilo, že Českú republiku spájajú najmä s Prahou (47 %) a výborným pivom (45 %). Otázka znela: „Keď počujem názov Česká republika, okamžite ma napadne ...“.

Popularitu Českého piva dokumentuje i jeho stále rastúci vývoz.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: 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. *Označenie:* Označenie „České pivo“ tvorí súčasť predajnej značky na hlavnej etikete výrobku.

Nič v špecifikácii „Českého piva“ nemá za cieľ zamedziť odkazom na výrobu piva v Českej republike u pív, ktorá nie sú kvalifikované ako „České pivo“ v súlade s vnútroštátnymi a komunitárnymi požiadavkami. Tieto odkazy by však nemali tvoriť súčasť predajnej značky na hlavnej etikete týchto pív.

Odkazy na „CHZO“, „chránené zemepisné označenie“ a zodpovedajúci komunitárny symbol musia byť jasne spojené s termínom „České pivo“ a nesmú vzbudzovať dojem, že ostatné termíny na etikete sú registrované.
