

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2008/C 16/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs genom artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”ČESKÉ PIVO”****EG-nr: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004****SUB () SGB (X)**

I denna sammanfattning anges i informationssyfte de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adress: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tfn.: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
e-postadress: posta@upv.cz

2. Ansökande grupp:

Namn: Sdružení České pivo
Adress: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Tfn.: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
e-postadress: —
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Andra (X)

3. Produkttyp:

Grupp 2.1: Öl

(¹) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Benämning: "České pivo"

- 4.2 *Beskrivning:* "České pivo" har en rad olika särdrag. Framför allt handlar dessa om vilka råvaror som används, know-how från alla år av ölbryggande och särskilda bryggerimetoder. Tillverkningen av "České pivo" är speciell genom sin mältningsmetod, vörtkokning och jäsning i två faser. Den mycket ansedda produktens speciella och unika drag är ett resultat av hela tillverkningsmetoden (noggrant utvalda råvaror, mältningen och ölberedningen i det traditionella området i Tjeckien).

Produktens tekniska parametrar beskrivs nedan. Det utmärkande för ölet är dess dominanta malt och humle samt dess svaga bismak av pastörisering, jäst och estrar. Det får däremot inte ha främmande lukt eller smak. Att "České pivo" har en totalt sett svagare arom beror på den relativt låga halten av oönskade biprodukter från jäsningen. Ölet har medelkraftig till kraftig kolsyra, med långsamt frigjord koldioxid. Likaså är fylligheten medelstor till stor, främst tack vare halten av ojäst extrakt, med den karaktäristiska skillnaden mellan skenbar och verklig förjäsning. Att ölet inte är helt genomjäst medför också en lägre alkoholhalt. Mycket karaktäristiskt för "České pivo" är dess beska. Den är medelstor till stor, med en längre svag till lätt bitter eftersmak. Beskan stannar kvar i munnen och påverkar alltså smakcellerna längre. Den större beskan främjar också matsmältningen. Kännetecknande för "České pivo" är också den högre polyfenolhalten och det högre pH-värdet.

Ljust öl (ljust starköl, mellanöl och lättöl) har svag till medelstark arom av ljus malt och humle. Ölet har gyllengul färg med medelstor till större intensitet. Ölet är blankt och bildar ett kompakt vitt skum efter upphällning. Mörkt öl (mörkt starköl och mellanöl) har uttalad arom av mörk malt och färgmalt. Det har medelkraftig kolsyra med karaktäristisk stor fyllighet, orsakad av den väsentliga skillnaden mellan skenbar och verklig förjäsning och förekomsten av oförjäsbara substanser i de råvaror ölet bryggs av. Beskan påverkas av ölets stora fyllighet. Ölet får ha bismak av karamell och sötma.

Kvalitativa parametrar

Ljust starköl:

- Ursprungligt vörtextrakt: 11,00–12,99 (viktprocent)
- Alkohol: 3,8–6,0 (volymprocent)
- Färg: 8,0–16,0 (EBC-enheter)
- Beska: 20–45 (EBC-enheter)
- pH-värde: 4,1–4,8
- Skillnad mellan skenbar och verklig förjäsning: 1,0–9,0 (procentandel)
- Polyfenoler: 130–230 (mg/l)

Mörkt starköl:

- Ursprungligt vörtextrakt: 11,00–12,99 (viktprocent)
- Alkohol: 3,6–5,7 (volymprocent)
- Färg: 50–120 (EBC-enheter)
- Beska: 20–45 (EBC-enheter)
- pH-värde: 4,1–4,8
- Skillnad mellan skenbar och verklig förjäsning: 2,0–9,0 (procentandel)

Ljust mellanöl:

- Ursprungligt vörtextrakt: 8,00–10,99 (viktprocent)
- Alkohol: 2,8–5,0 (volymprocent)
- Färg: 7,0–16,0 (EBC-enheter)
- Beska: 16–28 (EBC-enheter)
- pH-värde: 4,1–4,8
- Skillnad mellan skenbar och verklig förjäsning: 1,0–11,0 (procentandel)

Mörkt mellanöl:

- Ursprungligt vörtextrakt: 8,00–10,99 (viktprocent)
- Alkohol: 2,6–4,8 (volymprocent)
- Färg: 50–120 (EBC-enheter)
- Beska: 16–28 (EBC-enheter)
- pH-värde: 4,1–4,8
- Skillnad mellan skenbar och verklig förjäsning: 2,0–11,0 (procentandel)

Lättöl:

- Ursprungligt vörtextrakt: max. 7,99 (viktprocent)
- Alkohol: 2,6–3,6 (volymprocent)
- Färg: 6,0–14,0 (EBC-enheter)
- Beska: 14–26 (EBC-enheter)
- pH-värde: 4,1–4,8
- Skillnad mellan skenbar och verklig förjäsning: 1,0–11,0 (procentandel)

4.3 Geografiskt område:

Produktionsområdet för "České pivo" har följande gränser:

- I sydväst: Cheb-sänkan, Český les, Šumava, Blanský les och sluttningarna till Novohradské hory.
- I söder: Třeboň-sänkan, södra delen av Českomoravská vrchovina och floden Dyje samt Mähren bortom Hodonín.
- I sydost: västra och norra kanten av det område som begränsas av Vita Karpaterna.
- I öster: västra, norra och sydöstra kanten av det område som begränsas av Beskydy.
- I väster: floden Ohře, Most-sänkan och floden Elbe efter Děčín.
- I nordväst: floderna Ploučnice och Kamenice samt Lužické hory.
- I norr: Liberec-sänkan, södra sluttningarna av Krkonoše, Broumovské hory och södra sluttningarna av Orlické hory.
- I nordost: sluttningarna till Kralický Sněžník, Rychlebské hory och Zlatohorská vrchovina, floden Opavice till sammanflödet med Opava, Opava till sammanflödet med Odra, Odra till sammanflödet med Olše, Olše till sammanflödet med Lomná och Lomná till det område som begränsas av Beskydy.

Den geografiska beteckningen "České pivo" (Tjeckiskt öl) är relaterat till landsnamnet Tjeckien. Det beror på att "České pivo" genom den särskilda tillverkningsmetoden sedan århundraden är typiskt för nästan hela det nuvarande Tjeckien. Sedan århundraden bryggs här främst underjäst, rejält klart öl med samma produktionsmetod, som kännetecknas av mälningsmetoden, vörtkokningen, faktisk kokning av humle och separata jäsningsfaserna i två faser (se punkt 4.5). Jämfört med annat öl utmärks "České pivo" av sin högre andel ojäst extrakt, större mängd polyfenoler, högre pH-värde samt mer markerade färg, beska och kolsyra.

Tillverkningsmetoden för "České pivo" ger produkten dess typiska egenskaper och rykte både i hemlandet och i utomlands och förknippar den entydigt med tillverkningsområdet – Tjeckien.

Att "České pivo" både är en viktig beteckning och har ryktbar kvalitet bekräftas genom att beteckningen ingår i förteckningen över skyddade beteckningar inom ramen för avtalet från 1985 mellan Socialistiska republiken Tjeckoslovakien och Republiken Portugals regering om skydd av ursprungsuppgifter, ursprungsbeteckningar och andra geografiska och motsvarande beteckningar. Vid denna tidpunkt var det begränsade området bara en del av en hel stat. Ett dominerande område blev det först genom delningen av den Tjeckiska och Slovakiska federativa republiken. Konsumenter i hela världen förknippar beteckningen "České pivo" inte bara med tillverkningsområdet, dvs. Tjeckien, utan framför allt med dess speciella egenskaper och kvalitet.

Registrering av den geografiska beteckningen "České pivo" söks av en sammanslutning av tillverkare som producerar detta öl i nästan hela Tjeckien. Sina egenskaper och ryktbarhet kan "České pivo" otvivelaktigt tacka de tjeckiska mältarnas och bryggarnas mångåriga erfarenheter för. Från generation till generation har värdefulla erfarenheter överförts i det begränsade området i Tjeckien.

Ytmässigt är Tjeckien ett av de små europeiska länderna. I både då- och nutid är landets litenhet och topografi också en garant för att produktionsvillkoren respekteras i hela det begränsade området, vilket handlar om den använda tekniken och råvarorna, liksom tillverkarnas yrkeskunskande.

Det är obestriddligen så att området är homogent med avseende på ovannämnda fakta, vilket framför allt handlar om den typiska och traditionella tillverkningsmetod som skiljer sig från omgivande områdens, om ölets unika smak och typiska egenskaper (se punkt 4.2) och om att dess berömmelse sträcker sig långt utanför det begränsade området.

Humle

Det största odlingsområdet för humle i Tjeckien är Žatec-området med 355 odlingskommuner i distrikten Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany och Plzeň-sever. Näst störst är Ústěk-området med 220 kommuner i distrikten Litoměřice, Česká Lípa och Mělník, följt av Tršice-området med 65 kommuner i distrikten Olomouc, Přerov och Prostějov.

Dessa odlingsområden ligger klimatmässigt i en övergångszon mellan milt kustklimat och inlandsklimat. Speciella förhållanden har Žatec-området i och med den lägre nederbörden i skydd av bergen Krušné hory och Český les.

Odlingsområdena har olika jordmåner (svartjord, rendzina, olika brunjordar), i sin tur bestående av olika jordarter (sand och lera). Dessa jordar har uppstått på olika petrografiska och geologiska underlag.

I Žatec-området utgår flertalet humlejordar från jordlager från permiden. Dessa jordar betecknas som perm (rotliegendes) och innehåller mycket järnföreningar (6–7 % järnoxid) samt andra metallföreningar och mangan.

Den östra delen av odlingsområdet i Ústěk finns på jordlager från krita-tertiär, den mittersta delen ("Polepská blata") på sediment från kvartärtiden och den västra delen på flera basaltmarker.

Odlingsområdet i Tršice finns mest på jordlager från kvartärtiden, delvis även från tertiärtiden.

För humle med jämn och hög kvalitet anses jordarna från perm (rotliegendes) i Žatec vara de bästa. Dessa är i huvudsak lerjordar, som efter bearbetning på djupet får god luft- och vattenabsorption samt betydande adsorption av närsalter. Bäst för humle är svagt sur till neutral jord. Markens lämplighet för humleodling beror inte bara på dess naturliga egenskaper utan även på andra faktorer. Hit hör odlings- och bearbetningsnivån, gödslingsnivån vad gäller organisk och oorganisk gödsel och annan långvarig miljöpåverkan som främjar humlens växt och utveckling.

4.4 *Bevis på ursprung:* Varje öltillverkare registerför alla sina råvaruleverantörer. Ursprunget framgår av leveranslistorna. Dessutom ska i Tjeckien odlad humle vara spårbar enligt lag 97/1996. Likaså registerförs köparna av slutprodukten. Varje produktförpackning måste förses med uppgifter om tillverkaren och själva produkten. Detta säkerställer dess spårbarhet. Själva tillverkningsprocessen kontrolleras omsorgsfullt och noga. Vidare registreras uppgifter om ölfaten med "České pivo", för att man senare ska kunna spåra ursprunget till alla råvaror i dem. Kontrollen av att produkterna uppfyller kraven utförs av Tjeckiens statliga jordbruks- och livsmedelsinspektions lokalkontor (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*).

4.5 *Framställningsmetod:* Råvaror för öltillverkning:

Malten är en ljus malttyp, även kallad "Plzeňmalt". Den framställs av tvåradigt vårkorn. Kornsorter för mältning härstammar från kulturer som godkänts av kontrollorganet (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce* i Brno) och som har rekommenderats av företaget *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.* i Prag för tillverkning av "České pivo" (se tabell nedan för uppgifter om malten).

När det gäller kvalitetskraven på korn föredrar bryggerierna både i och utanför Europa sorter med hög enzymaktivitet, hög andel extrakt och höga förjäsbarhet. Kännetecknande för "České pivo" är å andra sidan dess låga proteolytiska och cytolytiska lösning samt en förjäsningsgrad som kvarlämnar restextrakt. På denna grundval har man fastställt vilka grundparametrar som kornsorter måste ha för att lämpa sig för "České pivo".

Extrakt i torr malt	(viktprocent)	min.	80,0
Kolbach-index	(%)		39,0 ± 3
Diastatisk kraft	(W.-K.-enheter)	min.	220
Grad av verklig förjäsning	(%)	max.	82
Sprödhet (friabilitet)	(%)	min.	75,0

För tjeckisk *humle* och tjeckiska humleprodukter används främst sorter som odlats i följande delar av det begränsade området: 1) Žatec-området, 2) Ústěk-området, 3) Tršice-området. Humlen växer på lerjordar eller lerartade jordar. Typiskt för Žatec-området är jordar från permperioden (rotliegendes). Bäst årsmedeltemperatur för humleodling är 8–10 °C.

Humlen är mycket speciell och skiljer sig från utländsk humle främst genom proportionen mellan bitterämnena alfavumulonsyra (humulon) och lupulon. I allmänt odlade sorter är proportionen normalt 2,5:1, men är i det tjeckiska området 1:1,5. En annan avvikande egenskap är halten av β -farnesen, som utgör 14–20 % av de eteriska oljorna. Humlesorterna i det begränsade området och alla humlesorter som används för tillverkning av "České pivo" måste vara godkända av kontrollorganen och rekommenderade av företaget *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.*

Vatten: För tillverkningen av "České pivo" används lokalt vatten. Detta vatten är mjukt till halvhårt.

Öljästen består av jäststammar som används för så kallad underjäsning (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*). Dessa lämpar sig för tillverkning av "České pivo" och säkerställer skillnaden mellan skenbar och verklig förjäsning enligt produktspecifikationen. Oftast används jäststammar nr 2, 95, 96 som på företaget *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.* är förtecknade i registret över stammar som används som reproduktionsmaterial för öljäst, med registreringsnummer RIBM 655. Dessa har alla producenter av "České pivo" tillgång till.

Produktion

Tillverkningen startar i bryggerhuset, där den krossade malten blandas med vatten och mältas, varvid oförjäsbar stärkelse omvandlas till förjäsbart socker. Vid den egentliga mältningen används dekoktionsmetoden som sker i ett till tre led, utan infusion. Hela 80 % av all malkross kommer från de godkända sorterna, vilket säkerställer den smakprofil som "České pivo" har.

Malkrossets sammansättning och den använda givan registerförs, medan maltens ursprung framgår av leveranslistorna. Även mäsningstemperatur och mäsningstid registerförs. Efter mäsningen och avskiljning av maltråvarans fasta delar genom avsilning börjar vörtkokningen. Denna fas pågår i 60–120 minuter och ska göra att minst 6 % av volymen förångas. Humle tillsätts i upp till tre givor. I ljust starköl ingår minst 30 % tjeckisk humle eller därav framställda produkter, mot minst 15 % i övriga ölsorter. Av det förda registret framgår humlens och de tillsatta råvarornas sammansättning. Råvarornas ursprung framgår däremot av leveranslistorna. Efter vörtkokningen kyls vörten till 6–10 °C och syresätts. Sedan tillsätts öljäststammar som enbart används för underjäst öl (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*).

Jäsningen sker i högst 14 °C och är tekniskt sett uppdelad i två faser. Även jäsningstemperaturens förlopp registerförs. Vid nästa jäsningsfas är temperaturen närmare 0 °C. Efter denna jäsning i samband med lagring i lagertankar filtreras ölet och tappas på fat, flaskor, burkar eller tankbilar. Även ofiltrerat öl kan tillverkas. Slutprodukten måste uppfylla kvalitetsparametrarna enligt 4.2 ovan.

Hela tillverkningsprocessen står under ständig kontroll.

Kontrollmetod:

Malt:

Första extrakt (första malten) – provtagning 10 min. efter inledd avsilning.

Mätning av extraktet – pyknometriskt, med sockermätare eller annat specialinstrument (från Anton Paar, eller annat lämpligt instrument för mätning av extraktämnen).

Maltens klarhet vid 25 °C – nefelometriskt vid 25 °C, mätning efter 30 min. värmning.

Extraktmätning efter sista extraktet vid 25 °C – mätning av extraktet med samma metod som med första extraktet.

Vört:

Vörtextrakt – provtagning 15 min. efter kokningen.

Mätning av extraktet – pyknometriskt, med sockermätare eller annat specialinstrument (från Anton Paar, eller annat lämpligt instrument för mätning av extraktämnen).

Fällningens innehåll – visuell kontroll av blandningen av vört och humle 5 min. efter kokning av malten i Imhoff-kolv eller annat litet kärl, där fällningens innehåll kan kontrolleras.

Vörtens klarhet – vörten filtreras (med filtreringspapper "blue strip") och filtratet används för nefelometrisk analys vid 90° vinkel. Mätning dels vid 20 °C (20 min. uppvärmning), dels vid 5 °C (20 min. uppvärmning).

Mätning av vörtens beska – mängden alfahumulonsyra (IBU).

Vörtens verkliga förjäsning – mätning med rekommenderad metod.

Färsköl:

Mikroskopmätning av mängden jästceller i suspension.

Mätning av jästens aktivitet (färgning med metylenblått).

Mätning av alfahumulonsyra (IBU) med rekommenderade metoder.

Färdigt öl:

Basanalys – skenbart och verkligt extrakt, alkoholinnehåll, beräkning av ursprungligt maltextrakt, mätning av alfahumulonsyra (IBU), ölets klarhet vid 90° vinkel, verklig förjäsning, ölets färg.

Denna kontroll görs av bryggeriets laboratorium eller ett specialiserat laboratorium (exempelvis företaget *Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.*). Det sker med bryggeri-malt-analys eller EBC-analys (EBC – European Brewery Convention).

- 4.6 *Samband:* Av arkeologiska fynd framgår det att både slaverna och deras föregångare tillverkade öl i det begränsade området (nedan kallat "området"). De första uppgifterna om ölbrygging härstammar från Břevnovklostret, där benediktinermunkar tillverkade öl och vin redan år 993 e.Kr.

Den äldsta uppgiften om humleodling i området är prins Břetislav I:s gåvobrev, där domkapitlet Svätý Václav i Stará Boleslav tilläts ta ut tionde på humle odlad i Žatec, Stará Boleslav och Mladá Boleslav. Det första historiska dokumentet om öltillverkning är gåvobrevet till domkapitlet Vyšehrad, som utfärdades 1088 av den förste tjeckiske kungen Vratislav II. I detta dokument, bevarat i kopior, nämns tillerkännandet av tionde på humle samt andra gåvor inklusive fastigheter och arvoden till kanikerna i domkapitlet. I flera dokument från åren 1090–1100 avhandlas humleodling, malt, öl, bryggererättigheter samt ölutförsel. Från år 1330 finns det många uppgifter om framställning av malt och öl i både kungliga dokument och dokument från adel och borgare.

Ölbryggandet fördes vidare från generation till generation. Det var först ett monopol som enskilda hade (exempelvis borgare eller adelsmän med bryggerarättigheter). På 1300-talet bildades skrå för mältare och bryggare och tillverkningen av under- och överjäst öl fick ett uppsving. Detta fortsatte tills industriella bryggerier grundades, som i dag för traditionen med "České pivo" vidare. En viktig händelse var grundandet av stadsbryggeriet, *Městské pivovary*, i Plzeň år 1842.

Tillverkningen av underjäst öl vidareutvecklades och dess kännetecken kom att skilja sig helt från tidigare underjäst öl. Denna gyllengula, pärlande dryck med sin goda humlesmak och vackert tjocka skum spreds i världen. I världen inleddes nu en ny period i bryggandet, som utvecklades i aldrig skådad fart inte bara i Tjeckien utan också i Österrike-Ungern, Tyskland och andra europeiska länder. De följande årtiondena grundades många bryggerier, försedda med den allra modernaste tekniken. Utrustningen och tekniken förbättrades successivt och utmynnade i dagens moderna storproduktion. Grundprincipen är dock oförändrad. För öltillverkningen används fortfarande främst lokala råvaror (dvs. som kommer från området, med dess speciella jord och klimatförhållanden). Ölet har också fått en viktig och erkänd ställning i utlandet. Om dess popularitet vittnar de många historiska och samtida uppgifterna om exporten av "České pivo".

"České pivo" tillverkas på ovannämnda sätt, som baseras på de tjeckiska bryggarnas unika kunnande i området. För tillverkningen används främst lokala råvaror av viss kvalitet samt lokalt vatten. Detta ger "České pivo" dess speciella egenskaper, som beror på dess annorlunda sammansättning.

Enligt en studie från ett forskningsinstitut i Prag (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.*) skiljer sig "České pivo" väsentligt från utländskt öl. Vissa nationella och utländska ölsorter blev föremål för en noggrann analys och bedömning.

En detaljerad analytisk och statistisk modell togs fram som möjliggjorde en beskrivning dels av gemensamma egenskaper, dels av särdrag. Resultaten bearbetades med flerdimensionella statistiska metoder (dispersionsanalys, faktoranalys, klusteranalys etc.). Det visade sig här att "České pivo" skiljer sig från utländska ölsorter i samma kategori.

I flertalet fall innehåller "České pivo" rester av (ojäst) extrakt, vilket är en av dess typiska egenskaper. Andra egenskaper som skiljer sig från utländskt öl är den intensivare färgen, större beskan samt högre pH-värdet och polyfenolhalten. Den intensivare färgen och högre polyfenolhalten beror på den mältningsmetod som är den vanligaste i Tjeckien. Alla dessa parametrar är relaterade till råvarornas kvalitet och sammansättning samt de tekniska förhållandena. Tekniskt sett viktigast är maltkrossets sammansättning, humlemängden, valet av jäststammar samt använd jäsningssmetod, detta i kombination med bryggeritraditionen och den mänskliga faktorn. Organoleptiskt kännetecknas "České pivo" av större fyllighet och beska, längre besk eftersmak och mindre inslag av främmande lukter och smaker.

Att öltillverkningen är unik beror på den månghundraåriga bryggeritraditionen i området, som förts vidare från generation till generation och utmynnat i dagens speciella form. Produktens goda rykte i hela världen säkerställs genom områdets gynnsamma villkor för humleodling och tillverkarnas fackkunskaper, som erhållits genom studierna på de tjeckiska skolornas olika nivåer. Beteckningen "České pivo" angavs redan i bilagan till avtalet mellan Socialistiska republiken Tjeckoslovakien och Republiken Portugals regering om skydd av ursprungsuppgifter, ursprungsbeteckningar och andra geografiska och motsvarande beteckningar. Avtalet offentliggjordes i utrikesministeriets kungörelse nr 63/1987 av den 18 maj 1987.

År 2003 genomförde Tjeckiska turistbyrån en undersökning om Tjeckienbilden och turisternas motiv till valet av resmål. Målgruppen var turister från Tyskland, Österrike, Polen, Italien, Nederländerna, USA, Japan, Skandinavien, Ryssland, Sydkorea och arabvärlden. Totalt vände man sig till 1 800 personer (dvs. 150 per land eller ländergrupp) – varav 66 % män. Undersökningen visade att Tjeckien främst förknippas med Prag (47 %) och utmärkt öl (45 %). Följande fråga ställdes: "När jag hör namnet Tjeckien tänker jag direkt på ..."

Att "České pivo" är populärt framgår av den ständigt ökande exporten.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adress: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Tfn.: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

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

4.8 Märkning: Beteckningen "České pivo" är en del av varumärket på produktens huvudetikett.

Den ska inte förhindra att andra ölsorter hänvisar till öltillverkning i Tjeckien, även om dessa inte kategoriseras som "České pivo" enligt nationella bestämmelser och EU-bestämmelser. Sådana hänvisningar får dock inte vara en del av varumärket på dessa ölsorters huvudetikett.

Hänvisningar till "SGB", "skyddad geografisk beteckning" och motsvarande EU-symbol måste tydligt förknippas med "České pivo" och får inte ge intrycket att övriga beteckningar på etiketten skulle vara registrerade.
