

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 16/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Sprzeciw należy zgłosić Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„ČESKÉ PIVO”**

**Nr WE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004**

**CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ w państwie członkowskim:**

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

**2. Grupa:**

Nazwa: Sdružení České pivo  
Adres: Lípová 15  
CZ-120 44 Praha 2  
Tel.: (420) 224 914 566  
Faks: (420) 224 914 542  
E-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( X )

**3. Rodzaj produktu:**

Grupa 2.1: Piwo

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

#### 4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów zgodne z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

##### 4.1. Nazwa: „České pivo”

- 4.2. Opis: Szczególny charakter „piwa czeskiego” ma związek z wieloma czynnikami, takimi jak stosowane do produkcji surowce, gromadzone od lat know-how przemysłu browarniczego oraz specyfika technologii produkcji piwa. Sposób produkcji piwa czeskiego jest wyjątkowy ze względu na stosowanie dekokcyjnej metody zacierania brzezki, warzenie brzezki i jej dwustopniową fermentację. Ogólny sposób produkcji, polegający na starannym doborze surowców oraz słodowaniu i przygotowywaniu piwa w regionie Republiki Czeskiej tradycyjnie związanym z tym sektorem, gwarantuje uzyskanie specyficznego i wyjątkowego produktu, cieszącego się bardzo dobrą reputacją.

Parametry techniczne piwa czeskiego podano poniżej. W charakterystycznym smaku piwa dominuje nuta słodu i chmielu — dopuszczalny jest tylko lekki posmak pasteryzacji, drożdży piwowskich lub estrów, a inne nuty zapachowe i smakowe są niedozwolone. Aromat piwa czeskiego jest mniej intensywny, ponieważ zawiera ono stosunkowo niewiele ubocznych produktów fermentacji. Piwo jest średnio lub bardzo mocne, tempo uwalniania się dwutlenku węgla jest powolne. Zawartość ekstraktu jest średnia lub wysoka: piwo zawiera pozostałości niesfermentowanego ekstraktu, co wiąże się z różnicą między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym. Niższy stopień odfermentowania sprawia, że niższa jest również zawartość alkoholu. Bardzo ważną cechą piwa czeskiego jest jego gorzki smak. Gorycz piwa jest średnio lub bardzo wyraźna. Towarzyszący jej, długo odczuwany w ustach cierpki posmak jest średnio wyraźny lub lekki. Gorycz długo pozostaje w ustach, przez dłuższy czas oddziałując na kubki smakowe. Mocniejsza gorycz wpływa korzystnie na trawienie. Charakterystyczną cechą piwa czeskiego jest również podwyższona zawartość polifenoli i podwyższona wartość pH.

Piwo jasne (piwo jasne pełne, piwo jasne beczkowe i piwo lekkie) charakteryzuje się słabym lub średnim natężeniem aromatu jasnego słodu i chmielu. Żółty kolor napoju jest średnio lub bardzo intensywny. Piwo jest lśniące, a po nalaniu do kufła tworzy się na nim sztywna biała piana. W aromacie piwa ciemnego (ciemnego pełnego i ciemnego beczkowego) wyraźnie odczuwalne są nuty słodu ciemnego i kolorowego. Piwo jest średnio nasycone dwutlenkiem węgla, a w związku z dużą różnicą między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym i obecnością w surowcach substancji niefermentujących charakteryzuje go wysoka zawartość ekstraktu. Proporcje ekstraktu mają wpływ na gorzki smak piwa. W zapachu i smaku dopuszczalna jest drugoplanowa nuta słodka lub karmelowa.

#### Parametry jakościowe

##### Piwo jasne pełne (czes. *světlý ležák*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 11,00–12,99 (w procentach masy)
- Zawartość alkoholu: 3,8–6,0 (w procentach objętości)
- Kolor: 8,0–16,0 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 20–45 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 1,0–9,0 (w procentach)
- Polifenole: 130–230 (mg/l)

##### Piwo ciemne pełne (czes. *tmavý ležák*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 11,00–12,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 3,6–5,7 (w procentach objętości)
- Kolor: 50–120 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 20–45 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 2,0–9,0 (w procentach)

Piwo jasne beczkowe (czes. *světlé výčepní pivo*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 8,00–10,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 2,8–5,0 (w procentach objętości)
- Kolor: 7,0–16,0 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 16–28 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 1,0–11,0 (w procentach)

Piwo beczkowe ciemne (czes. *tmavé výčepní pivo*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 8,00–10,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 2,6–4,8 (w procentach objętości)
- Kolor: 50–120 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 16–28 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 2,0–11,0 (w procentach)

Piwo lekkie (czes. *lehké pivo*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: maksymalnie 7,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 2,6–3,6 (w procentach objętości)
- Kolor: 6,0–14,0 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 14–26 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 1,0–11,0 (w procentach)

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Granice obszaru produkcji piwa czeskiego:

- na południowym zachodzie: Chebská pánev (Kotlina Chebska), Český les (Las Czeski), Šumava (Szumawa), Blanský les, przedgórze masywu Novohradské hory,
- na południu: Třeboňská pánev (Kotlina Trzebońska), południowa część Wyżyny Czesko-Morawskiej (Českomoravská vrchovina) oraz rzeki Dyja i Morawa za Hodoninem,
- na południowym wschodzie: zachodnia i północna część obszaru osłanianego Białymi Karpatami,
- na wschodzie granicę wyznaczonego obszaru stanowi zachodnia, północna i południowoschodnia część obszaru osłoniętego Beskidami,
- na zachodzie granicę obszaru stanowi rzeka Ohrza, Mostecká pánev (Kotlina Mostecká) i rzeka Łaba na odcinku do miejscowości Děčín (Dieczyn),
- granicę północnozachodnią tworzą rzeki Ploučnice (Ploucznica), Kamenice oraz pasmo Gór Łużyckich,
- granicę północną tworzą: Liberecká pánev (Kotlina Liberecka), południowe stoki Karkonoszy, Broumovské hory (Wyżyna Broumowska) i południowe stoki Gór Orlickich,
- granicę północnowschodnią tworzy przedgórze Masywu Śnieżnika (Králický Sněžník), Rychlebské hory (Góry Złote) oraz Zlatohorská vrchovina (Góry Opawskie), rzeka Opawica do ujścia do Odry, Odra do zbiegu z Olzą, Olza do zbiegu z Łomną i Łomna do granicy obszaru osłanianego Beskidami.

Oznaczenie geograficzne piwo czeskie odnosi się do nazwy państwa, ponieważ piwo to było produkowane specyficznymi, typowymi dla omawianego obszaru metodami niemal na całym terytorium obecnej Republiki Czeskiej. Piwo na tych terenach jest od wielu wieków produkowane w ten sam sposób: stosuje się fermentację dolną i dekokcyjną metodę zacierania brzezki, która jest następnie gotowana z chmielem i poddawana dwustopniowej fermentacji (zob. pkt 4.5). Na tle innych produktów piwo czeskie wyróżnia się wyższą zawartością niesfermentowanego ekstraktu i polifenoli, wyższym pH, wyraźniejszym kolorem i goryczą oraz większym nasyceniem dwutlenkiem węgla.

Ze względu na specyficzne metody produkcji, którym piwo czeskie zawdzięcza charakterystyczne właściwości, produkt i jego nazwa cieszą się dobrą opinią w kraju i zagranicą i są jednoznacznie kojarzone z miejscem produkcji piwa — Republiką Czeską.

O wadze oznaczenia „piwo czeskie” i dobrej reputacji produktu świadczy umieszczenie jego nazwy w wykazie nazw chronionych sporządzonym w ramach porozumienia między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej a Rządem Republiki Portugalskiej w sprawie ochrony danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych tego typu oznaczeń z 1985 r. W tym okresie wyznaczony obszar był tylko częścią większego państwa — Czechosłowacji. Jednak wyniku rozdzielania Czeskiej i Słowackiej Republiki Federalnej na dwa niezależne państwa obszar ten stał się dominującą częścią terytorium Republiki Czeskiej. Konsumenci na całym świecie jednoznacznie kojarzą nazwę „piwo czeskie” nie tylko z miejscem jego produkcji, Republiką Czeską, ale przede wszystkim ze specyficznymi właściwościami i wysoką jakością produktu.

Wniosek o rejestrację oznaczenia geograficznego „piwo czeskie” składa stowarzyszenie producentów, którzy prowadzą działalność produkcyjną niemal na całym terytorium Republiki Czeskiej. Piwo czeskie niewątpliwie zawdzięcza swoje właściwości i renomę gromadzonemu od lat doświadczeniu czeskich piwowarów i browarników, którzy, pracując na wyznaczonym obszarze Republiki Czeskiej, przekazują swoje cenne umiejętności z pokolenia na pokolenie.

Republika Czeska należy do małych państw europejskich. Niewielka powierzchnia państwa i jego specyficzne ukształtowanie gwarantują przestrzeganie tych samych od wielu wieków warunków produkcji — tzn. zastosowanie odpowiednich technologii i surowców oraz wykorzystanie umiejętności producentów — na całym wyznaczonym obszarze produkcji.

Jednolity charakter wyznaczonego obszaru produkcji, związany z wyżej opisanymi warunkami, jest faktem oczywistym i niekwestionowanym. Ma on związek z typową, tradycyjną metodą produkcji, która różni się od metod stosowanych w regionach z nim graniczących. To dzięki niej piwo ma niepowtarzalny smak i charakterystyczne właściwości (zob. pkt 4.2), a jego renoma sięga daleko poza granice Czech.

## Chmiel

Najważniejszym obszarem uprawy chmielu jest region Żatecko. W regionie tym chmiel uprawia się w 355 gminach w powiatach Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany i Plzeň-sever. Na drugim miejscu znajduje się region Ústěcko (220 gmin położonych w powiatach Litoměřice, Česká Lípa i Mělník), a najmniejszym regionem uprawy jest Tršicko (65 gmin w powiatach Olomouc, Přerov i Prostějov).

Czeskie obszary uprawy chmielu znajdują się na terenach o klimacie przejściowym między klimatem charakterystycznym dla terenów przymorskich a klimatem kontynentalnym. Żatecko leży ponadto u podnóża pasm górskich (Rudawy i Las Czeski), które wpływają na specyficzne warunki klimatyczne regionu poprzez zatrzymywanie opadów.

W regionach uprawy chmielu spotyka się różnorodne typy i rodzaje gleb: czarnoziemy, rędziny, brunatnoziemy, gleby brązowe i brunatne; gleby piaszczyste, gliniaste i ilaste. Gleby te powstały na różnych podłożach petrograficzno-geologicznych.

W regionie żateckim większość plantacji chmielu znajduje się na glebach powstałych na permskich formacjach geologicznych. Są to brunatne gleby permskie, zawierające duże ilości związków żelaza (6–7 % tlenku żelaza) i manganu oraz związków innych metali.

Wschodnia część regionu uprawy chmielu Ústěcko jest położona na powstałej w trzeciorzędzie formacji kredowej, środkowa — tzw. Polepská blata — na sedimentach czwartorzędowych, a w zachodniej znajdują się liczne skały pochodzenia wulkanicznego (bazalt).

W regionie Tršicko większość gleb powstała w czwartorzędzie, część również w trzeciorzędzie.

Za najlepszą glebę pod uprawę delikatnego chmielu wysokiej jakości uważa się brunatne gleby permskie w regionie Zatecko. Są to w większości gleby gliniasto-ilaste o wysokiej absorpcyjności wody, powietrza i substancji odżywczych pod warunkiem głębokiej uprawy. Do uprawy chmielu najlepiej nadają się gleby o odczynie lekko kwaśnym lub neutralnym. To, w jakim stopniu gleba odpowiada wymaganiom uprawy chmielu, zależy nie tylko od jej naturalnych właściwości, lecz także w dużej mierze od metody uprawy i nawożenia nawozami organicznymi i mineralnymi oraz od innych zabiegów, których celem jest stworzenie warunków sprzyjających rozwojowi rośliny.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Każdy producent piwa prowadzi ewidencję dostawców wszystkich surowców. Ich pochodzenie można sprawdzić na podstawie dowodów dostawy. Zagwarantowanie możliwości kontroli pochodzenia chmielu uprawianego na terytorium Republiki Czeskiej jest obowiązkowe zgodnie z ustawą *zákon č. 97/1996 Sb.* Prowadzi się również ewidencję odbiorców gotowego produktu. Na każdym opakowaniu umieszczone są dane dotyczące producenta i produktu. Dzięki temu możliwe jest dokładne przesłedenie pochodzenia produktu. Ścisłej kontroli podlega również proces produkcji. Gromadzi się dane dotyczące poszczególnych partii produktu, co umożliwia późniejsze przesłedenie pochodzenia wszystkich surowców użytych do produkcji danej partii „piwa czeskiego”. Kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją przeprowadza właściwy dla danego obszaru inspektorat Państwowej Inspekcji Rolno-Spożywczej.

4.5. *Metoda produkcji:* Surowce do produkcji piwa:

Słód — jasny, zwany również słodem pilzneńskim (czes. „*plzeňský slad*”), wyprodukowany z jarego jęczmienia dwurzędowego. Odmiany jęczmienia stosowane do produkcji słodu pochodzą od odmian uprawnych zatwierdzonych przez Państwową Inspekcję Rolno-Spożywczą w Brnie i zalecanych jako surowce do produkcji „piwa czeskiego” przez Instytut Badawczy Browarnictwa i Słodownictwa w Pradze (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský a.s.*). Ogólne dane dotyczące jakości brzezki kongresowej podano w tabeli poniżej.

Zgodnie z obecnymi światowymi i europejskimi wymogami jakościowymi, preferuje się jęczmień charakteryzujący się wysoką aktywnością enzymatyczną, gwarantujący wysoką zawartość ekstraktu i wysokie wartości odfermentowania końcowego. Z drugiej strony dla „piwa czeskiego” charakterystyczny jest obniżony poziom modyfikacji proteolitycznej i cytolitycznej, a stopień odfermentowania wpływa na obecność w piwie resztek ekstraktu. Na podstawie powyższych wymogów ustanowiono wskaźniki, które powinny spełniać odmiany stosowane do produkcji „piwa czeskiego”.

Zawartość ekstraktu w suchej masie słodu	(w % masy)	min.	80,0
Liczba Kolbacha	(%)		39,0 ± 3
Siła diastatyczna	(w jednostkach W.-K.)	min.	220
Graniczny stopień odfermentowania	(%)	max.	82
Kruchość	(%)	min.	75,0

Do produkcji czeskiego chmielu i produktów chmielarskich stosuje się odmiany uprawiane na następujących obszarach uprawy chmielu: 1) Žatecká oblast; 2) Ústěcká oblast; 3) Tršická oblast. Chmiel uprawia się na glebach gliniastych lub ilasto-gliniastych; typową glebą regionu zateckiego są brunatne gleby permskie. Najkorzystniejsza dla uprawy chmielu średnia roczna temperatura wynosi od 8 do 10 °C.

Chmiel ma wyjątkowy charakter i wyraźnie odróżnia się od upraw z innych państw świata, szczególnie pod względem proporcji kwasów alfa i beta, które nadają piwu gorzki smak. Podczas gdy u zwykłych odmian chmielu proporcje te wynoszą zazwyczaj 2,5:1, u odmian uprawianych we wspomnianym regionie wynoszą one 1:1,5. Inną charakterystyczną właściwością chmielu, wyróżniającą go na tle innych odmian, jest zawartość beta-farnezenu, który stanowi od 14 do 20 % wszystkich olejków eterycznych. Odmiany chmielu uprawiane na wyznaczonym obszarze i wszystkie odmiany chmielu stosowane do produkcji „piwa czeskiego” muszą być autoryzowane przez organy kontrolne i zalecane przez Instytut Badawczy Browarnictwa i Słodownictwa.

Woda — do produkcji piwa czeskiego używa się wody z miejscowych źródeł. Woda do warzenia piwa powinna być miękka lub średniotwarda.

Drożdże piwowskie — szczepy drożdży stosowane w procesie tzw. fermentacji dolnej (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*), odpowiednie do produkcji „piwa czeskiego”. Ich zastosowanie gwarantuje zgodną z niniejszą specyfikacją różnicę między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym. Najczęściej stosuje się szczepy nr 2, 95 i 96, przechowywane w zbiorach reprodukcyjnych szczepów drożdży piwowskich Instytutu Badawczego Browarnictwa i Słodownictwa pod numerem RBM 655. Są one udostępniane wszystkim producentom „piwa czeskiego”.

## Produkcja

Produkcję rozpoczyna się w warzelnicy, w której zmielony sód miesza się z wodą. Kolejnym etapem produkcji jest zacieranie brzezki. W wyniku zacierania następuje rozkład nieprzyswajalnej dla drożdży skrobi na fermentujące cukry. Zacierania dokonuje się metodą dekokcyjną, jedno-, dwu- lub trójwarową; nie stosuje się metody infuzyjnej. Co najmniej 80 % masy śruty słodowej stanowi sód wyprodukowany z zatwierdzonych odmian jęczmienia. W ten sposób gwarantuje się charakterystyczny smak „piwa czeskiego”.

Skład śruty słodowej, w tym wielkość przetworzonej partii, podaje się w raporcie z warzenia. Informacje o pochodzeniu siodu znajdują się w dowodzie dostawy. W raporcie z warzenia podaje się również temperaturę i czas zacierania. Po zakończeniu procesu zacierania i odczleniu nierozpuszczonych resztek siodu powstałą brzezkę gotuje się z chmielem. Etap ten trwa od 60 do 120 min. W jego wyniku musi nastąpić odparowanie co najmniej 6 % objętości płynu. Proces dodawania chmielu można podzielić na trzy części. Minimalna ilość czeskiego chmielu lub jego pochodnych, jaką należy użyć do produkcji piwa jasnego pełnego, to 30 %. W przypadku innych rodzajów piwa odsetek ten wynosi 15 %. Pochodzenie chmielu, w tym skład danej partii surowców, podaje się w raporcie z warzenia. Informacje o pochodzeniu surowców znajdują się w dowodzie dostawy. Po zakończeniu gotowania brzezki schładza się ją do temperatury fermentacji (6–10 °C) i natlenia. Następnie dodaje się drożdże piwowskie, stosowane wyłącznie do fermentacji dolnej (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Fermentacja przebiega w temperaturze do 14 °C. Proces ten jest starannie oddzielony od fermentacji wtórnej (fermentacja dwufazowa). Zmiany temperatury w trakcie fermentacji są rejestrowane w odpowiednim protokole. Proces fermentacji wtórnej przebiega w temperaturze około 0 °C. Po zakończeniu procesu dojrzewania piwa w zbiornikach (fermentacja wtórna) napój jest filtrowany i rozlewany do beczek, butelek, puszek lub cystern samochodowych. Możliwa jest również produkcja piwa niefiltrowanego. Produkt końcowy musi spełniać parametry jakościowe opisane w rozdziale 4.2.

Cały proces produkcji piwa podlega stałej kontroli.

## Metody kontroli

### Słodka brzezka

Ekstrakt brzezki przedniej — próbka pobierana 10 min. po rozpoczęciu odczadzania.

Oznaczanie ekstraktu — metodą piknometryczną, cukromierzem lub innym specjalnym urządzeniem (A. Paar lub inny przyrząd do pomiaru stężenia substancji).

Przezroczystość słodkiej brzeczki w temperaturze 25 °C — pomiar nefelometryczny w temperaturze 25 °C, po upływie 30 min. od momentu rozpoczęcia leżakowania.

Końcowe mierzenie ekstraktu brzeczki w temperaturze 25 °C — ekstrakt należy oznaczyć taką samą metodą, jak na początku.

#### Brzeczka

Ekstrakt brzeczki — próbkę pobiera się 15 min. po zakończeniu gotowania.

Oznaczanie ekstraktu — metodą piknometryczną, cukromierzem lub innym specjalnym urządzeniem (A. Paar lub inny przyrząd do pomiaru stężenia substancji).

Zawartość osadu — kontrola wzrokowa brzeczki wymieszanej z chmielem w stożku Imhoffa lub innym małym naczyniu, pozwalającym na pomiar osadu — 5 min. po zakończeniu gotowania.

Przezroczystość brzeczki — brzeczka jest filtrowana (laboratoryjny papier filtrujący z niebieskim paskiem), filtrat bada się metodą nefelometryczną pod kątem 90°. Pomiar przeprowadza się w temperaturze 20 °C (podgrzewanie przez 20 min.) i 5 °C (podgrzewanie przez 20 min.).

Oznaczanie zawartości substancji gorzkich (izo-alfa-kwasów) w brzeczce (w jednostkach IBU).

Graniczny stopień odfermentowania — określić zalecaną metodą.

#### Piwo młode

Mikroskopijne oznaczanie liczby komórek drożdży w płynie.

Oznaczanie żywotności komórek metodą barwienia błękitem metylenowym.

Oznaczanie zawartości substancji gorzkich (izo-alfa-kwasów) w brzeczce (w jednostkach IBU) zalecanymi metodami.

#### Gotowe piwo

Analiza podstawowa: ekstrakt pozorny i rzeczywisty, zawartość alkoholu, oznaczanie ekstraktu brzeczki, oznaczanie zawartości izo-alfa-kwasów (w jednostkach IBU), przezroczystość piwa (kątem pomiaru 90°), graniczny stopień odfermentowania, kolor.

Kontrole przeprowadza się w laboratorium browaru lub w innym wyspecjalizowanym laboratorium (np. w Instytucie Badawczym Browarnictwa i Słodownictwa) zgodnie z metodyką opisaną w następujących dokumentach: *Pivovarsko-sladařská analytika* lub *Analytica EBC*.

- 4.6. *Związek*: Znaleźiska archeologiczne świadczą o tym, że na wyznaczonym obszarze geograficznym (dalej „dany obszar”) piwo produkowali Słowianie, a także plemiona, które zamieszkiwały te tereny przed ich przyjściem. Pierwsze wzmianki o warzeniu piwa na danym obszarze pochodzą z 993 r. n.e. Wynika z nich, że piwo i wino produkowali wówczas benedyktyni z klasztoru w Břevnowie.

Najstarszym świadectwem uprawy chmielu na danym obszarze jest dokument fundacyjny wystawiony przez księcia Brzetysława I, którym przyznał on dziesięcinę z chmielu uprawianego w miejscowościach Žatec, Mladá Boleslav i Stará Boleslav kapitule kościoła św. Wacława w tej ostatniej miejscowości. Pierwszym dokumentem historycznym bezpośrednio związanym z produkcją piwa jest dokument fundacyjny kapituły wyszehradzkiej, wydany przez pierwszego króla czeskiego Wratysława II w 1088 r. Dokument ten, znany z odpisów, wspomina o przyznaniu dziesięciny z chmielu i innych darów i nagród, w tym nieruchomości, kanonikom kapituły wyszehradzkiej. O uprawie chmielu, produkcji słodu i piwa, prawie warzenia piwa i jego eksporcie mówi wiele innych dokumentów z lat 1090–1100. Od r. 1330 wiele wzmianek o produkcji słodu i piwa znaleźć można w dokumentach królewskich, a także dotyczących szlachty i mieszczaństwa.

Zawód piwowara przechodził z pokolenia na pokolenie. Prawo warzenia piwa posiadały najpierw osoby prywatne (mieszczanie lub szlachta). W XIV w. pojawiły się pierwsze cechy zrzeszające piwowarów i browarników, a szybki rozwój produkcji piwa metodą fermentacji górnej i dolnej doprowadził do powstania browarów przemysłowych, które do dzisiejszego dnia podtrzymują tradycję produkcji „piwa czeskiego”. Przełomowym momentem było założenie w 1842 r. browaru *Městské pivovary* w Pilźnie.

Technika produkcji piwa metodą fermentacji dolnej była nadal doskonalona, a piwo produkowane tą metodą znacznie różniło się od produkowanych wcześniej gatunków tego napoju. Złocisty, musujący napój o przyjemnym smaku chmielu i pięknej, sztywnej pianie zdobył uznanie na całym świecie. W ten sposób rozpoczął się nowy etap w historii światowego przemysłu piwowarskiego, który zaczął się rozwijać w niespotykanym wcześniej tempie nie tylko w Czechach, ale także na terenie całego Cesarstwa Austro-Węgierskiego, w Niemczech i w innych państwach Europy. W kolejnych dziesięcioleciach powstało wiele browarów wyposażonych w najnowocześniejsze technologie. Stopniowe udoskonalanie urządzeń i technologii doprowadziło do powstania współczesnego przemysłu masowego. Podstawowe zasady produkcji pozostały jednak niezmiennione. Do produkcji piwa nadal używa się przede wszystkim lokalnych surowców, pochodzących z wyznaczonego obszaru, który charakteryzuje się specyficznymi warunkami glebowymi i klimatycznymi. Fakt ten przyczynił się do umocnienia pozycji piwa również poza granicami kraju. O jego renomie świadczą wiele dokumentów dotyczących eksportu „piwa czeskiego”, zarówno w przeszłości, jak i obecnie.

„Piwo czeskie” produkuje się opisanymi powyżej metodami wyłącznie na danym obszarze, przede wszystkim z lokalnych surowców o znanych właściwościach i z wody z miejscowych źródeł. Podstawą produkcji są umiejętności czeskich piwowarów. Wszystkie te czynniki wpływają na specyfikę „piwa czeskiego”, które pod wieloma względami różni się od innych napojów tego typu.

Jak wykazały badania praskiego Instytutu Badawczego Browarnictwa i Słodownictwa, różnice dzielące „piwo czeskie” i piwa zagraniczne są znaczne. Wybrane krajowe i zagraniczne gatunki piwa poddano starannej ocenie analitycznej i organoleptycznej.

Opracowano szczegółowy model analityczny i statystyczny, opisujący cechy wspólne poszczególnych rodzajów piwa, i dzielące je różnice. Wyniki badań opracowano przy pomocy wielowymiarowych metod statystycznych (analiza dyspersji, analiza czynnikowa, grupowanie itd.). Badania dowiodły, że „piwo czeskie” różni się od należących do tej samej kategorii piw zagranicznych.

Pierwszą cechą wyróżniającą „piwo czeskie” jest fakt, iż w większości przypadków zawiera ono niesfermentowane resztki ekstraktu. W porównaniu z piwami zagranicznymi cechuje je także intensywniejszy kolor, bardziej gorzki smak i wyższa wartość odczynu pH, a także wyższa zawartość polifenoli. Intensywniejszy kolor i wyższa zawartość polifenoli są związane z rozpowszechnioną w Republice Czeskiej dekokcyjną metodą zacierania brzezki. Na powyższe parametry korzystnie wpływa wysoka jakość surowców i ich proporcje, a także odpowiednie warunki techniczne i procesy technologiczne. Z punktu widzenia technologii, największy wpływ na jakość ma rodzaj śruty słodowej i ilość chmielu, a także odpowiednio dobrany szczep drożdży piwowarskich i metoda fermentacji. Fundamentalne znaczenie ma tradycja warzenia piwa i umiejętności ludzi. Na podstawie analizy organoleptycznej stwierdzić można, że smak „piwa czeskiego” jest bardziej pełny i gorzki. Wrażenie goryczy jest odczuwalne dłużej niż w wypadku innych piw, a nieodpowiednie nuty zapachowe i posmaki pojawiają się rzadziej.

Produkcja tego napoju zawdzięcza swój wyjątkowy charakter wielowiekowej tradycji warzenia piwa na danym obszarze i przekazywaniu specyficznej formy umiejętności rzemieślniczych z pokolenia na pokolenie aż do obecnych czasów. Renoma, jaką cieszy się „piwo czeskie” na całym świecie, jest związana panującymi w Czechach warunkami, które sprzyjają uprawie chmielu, i z profesjonalizmem pracowników, którzy mogą doskonalić swoje umiejętności na wszystkich etapach systemu kształcenia. Nazwa „piwo czeskie” została uwzględniona w załączniku do porozumienia między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej a Rządem Republiki Portugalskiej w sprawie ochrony danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych tego typu oznaczeń. Umowę tę opublikowano w obwieszczeniu Ministerstwa Spraw Zagranicznych *Vyhlaška ministra zahraničních věcí z 18. května 1987, č. 63/1987 Sb.*

W 2003 r. czeska organizacja turystyczna *Česká centrála cestovního ruchu* przeprowadziła badania wizerunku Republiki Czeskiej i motywacji turystów, którzy decydują się na pobyt w tym kraju. Grupę docelową tworzyli turyści z Niemiec, Austrii, Polski, Włoch, Holandii, Stanów Zjednoczonych, Japonii, krajów skandynawskich, Rosji, Korei Południowej i krajów arabskich. W badaniu wzięło udział 1 800 respondentów (150 osób z każdego kraju lub grupy krajów). W grupie tej mężczyźni stanowili 66 %. W wyniku badania stwierdzono, że Republika Czeska jest kojarzona przede wszystkim z Pragą (47 %) i doskonałym piwem (45 %). Respondenci odpowiadali na pytanie: „Republika Czeska kojarzy mi się z ...”.

O popularności „piwa czeskiego” świadczy również jego stale rosnący eksport.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adres: Květná 15  
CZ-603 00 Brno

Tel.: (420) 543 540 205

Faks: (420) 543 540 210

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

4.8. *Etykietowanie:* Oznaczenie „piwo czeskie” jest elementem nazwy handlowej produktu, umieszczanym na jego głównej etykietce.

Celem specyfikacji „piwa czeskiego” nie jest ograniczenie stosowania określeń odnoszących się do faktu, że dane piwo jest produkowane w Republice Czeskiej w przypadku tych rodzajów piwa, które zgodnie z wymogami krajowymi i wspólnotowymi nie są kwalifikowane jako „piwo czeskie”. Określenia takie nie powinny jednak stanowić elementu nazwy handlowej produktu, umieszczonej na jego głównej etykietce.

Określenia takie jak „CHOG”, „chronione oznaczenie geograficzne” i odpowiadający im symbol wspólnotowy muszą łączyć się w sposób niebudzący wątpliwości z nazwą „piwo czeskie”, aby nie powstało wrażenie, że inne oznaczenia na etykietce również zostały zarejestrowane.

---