Specifikace

NAŘÍZENÍ RADY ES Č. 510/2006
Žádost o zápis podle článku 5 a článku 17(2)

„BRNĚNSKÉ PIVO“ nebo „STAROBRNĚNSKÉ PIVO“

EK č.: CZ/00373/AOP

CHOP( ) CHZO(X)

1. Odpovědný orgán členského státu:

Název: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika
Tel.: 00420 220 383 111
Fax: 00420 221 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Sdružení:

2.1 Název: STAROBRNO, a.s.
2.2 Adresa: Hlinky 160/12, 661 47 Brno, Česká republika
Tel.: 00420 543 516 111
Fax: 00420 543 211 035
E-mail: starobrno@starobrno.cz
2.3 Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()
Jde o výjimku dle článku 5(1) Nařízení Rady (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 2 Nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 jsou splněny. Výrobce používá již mnoho let neměnnou výrobní metodu díky níž, a také v souvislosti s jedinečnými přírodními podmínkami ležáckých sklepů, získává toto pivo své charakteristické vlastnosti. Označení Brněnské či Starobrněnské pivo je tradičně spojováno s danou oblastí.

3. Druh produktu: Skupina: 2.1 – pivo

4. Specifikace *(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)*

4.1 *Název:* „BRNĚNSKÉ PIVO“ nebo „STAROBRNĚNSKÉ PIVO“

4.2 *Popis*
Brněnské či Starobrněnské pivo je vyráběno v několika základních skupinách charakterizovaných analytickými znaky:

	pův. stupňovitost % extraktu	alkohol % objemová	hořkost j.EBC	barva j.EBC	obsah CO_2 mg/l
Nealkoholické -		max. 0,5		6 - 9	4,8 – 5,5
Výčepní světlá	8 – 10	3,2 – 4,0	17 – 25	8 – 12	4,8 – 5,5
Výčepní tmavá	9 –10	3,8 – 4,0	18 – 25	35 – 90	4,4 – 5,5
Ležáky	11 – 12	4,5 – 5,0	23 – 30	11 – 14	4,4 – 5,5

Suroviny užívané pro výrobu:

Slad – používá se slad vyrobený z jarního dvouřadého ječmene. Vlastnosti sladu musí odpovídat následujícím hodnotám:

Extrakt v sušině sladu	(% hm.)	min.	80,0
Kolbachovo číslo	(%)		39,0 ±3
Diastatická mohutnost	(j.W.-K.)	min.	220
Dosažitelný stupeň prokvašení	(%)	max.	82
Friabilita	(%)	min.	75,0

Voda - používá se pitná voda z městského vodovodního řádu.
Chmel – používají se odrůdy Žatecký poloraný červeňák a MAGNUM ve formě granulátu a extraktu. Tyto jsou používány dlouhodobě na základě odzkoušení vhodnosti a vlivu používaných odrůd na senzorické vlastnosti hotových produktů – piv. Uvedené odrůdy chmele dodávají Brněnskému či Starobrněnskému pivu charakteristickou, jemnou hořkost.

Charakteristika jednotlivých skupin:

Nealkoholické
pivo s minimálním obsahem alkoholu – do 0,6 %, vysoký říz, nižší barva, slabá vůně po mladině

Světlé výčepní
stupňovitost 10%, středně prokvašené pivo zlaté barvy, střední hořkost a říz
- řezané polotmavé výčepní - stupňovitost 10%, středně prokvašené pivo polotmavé barvy, typické slabě karamelové chuti, střední říz a plná chuť

Tmavé výčepní
stupňovitost 10%, méně prokvašené pivo typické tmavohnědé barvy, výraznou karamelovou chutí a vůní, střední říz, plná chuť

Ležáky
stupňovitost 11% - 12%, středně prokvašené pivo zlaté barvy, jemné až výrazné chmelové aroma, mírně drsná až střední hořkost, vysoký říz a plnost chuti, bohatá pěna

4.3 *Zeměpisná oblast:* okres Brno venkov *(viz. přílohy č. 4 a 5)*

4.4 *Důkaz původu:*
Výrobce má evidenci dodavatelů všech surovin, odběratelů hotových produktů a systém kontroly v průběhu výroby. Kontrolu v průběhu výroby a kontrolu specifikace provádí inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce se sídlem v Brně. Každý výrobek je dle zákona opatřen údaji o výrobci. Kontrolu původu tuzemského chmele provádí pravidelně Výzkumný ústav chmelařský se sídlem v Žatci, který ověřuje odrůdovou čistotu chmele.

4.5 *Způsob produkce:*
Pro výrobu Brněnského či Starobrněnského piva je používán klasický technologický postup vycházející z pivovarské tradice na Starém Brně, tj. dvourmutový dekokční způsob přípravy mladiny, dvoustupňový způsob kvašení piva (hlavní kvašení a dokvašování v rozdílných kvasných nádobách). Slad se rozšrotuje a sladová tluč se mísí s teplou vodou, získáváme tzv. vystírku. Po technologické prodlevě se převádí část vystírky do druhé nádoby - rmutového kotle, kde probíhá rmutování I. rmutu. Postupně se využívají teploty sloužící ke štěpení škrobnatých látek ve sladu na cukry a tím převodu extraktu sladu do roztoku. Na ukončení rmutování se celý objem povaří a vrací do vystírky. Po prodlevě se opět převede část vystírky do rmutového kotle - 2.rmut - a proces rmutování se opakuje včetně varu rmutu. Rmut se opět načerpá zpět do vystírky. K převádění extraktu sladu do roztoku jsou využity enzymy obsažené ve sladu, které se aktivují při dosažení specifických technologických teplot. Po ukončení rmutování se celý objem vystírky převede do třetí nádoby, scezovací kádě. Nerozpustné podíly sladového šrotu vytvoří filtrační vrstvu, přes kterou se oddělí sladový výluh - sladina. Filtrační vrstva se po oddělení sladiny vyluhuje vodou pro zisk co nejvyššího podílu extraktu. Vyloužená filtrační vrstva se dále nepoužívá, likviduje se jako pivovarský odpad - mláto. Sladina přechází do další nádoby - mladinového kotle, kde se v průběhu varu přidává chmel. Získáme mladinu, která je základním polotovarem při výrobě piva. Z horké mladiny se oddělí kaly, které vznikly v průběhu chmelovaru vysrážením bílkovin sladu s třískovinami chmele, čirá mladina se zchladí, provzdušní a zakvasí pivovarskými kvasnicemi. Používány jsou pivní kvasnice Sacharomyces uvarum – carsbergensis, které byly vyšlechtěny v 19. století pro použití při výrobě piva „spodním“ kvašením. Vyznačují se schopností přežít v prostředí chmelových látek. Jejich použití umožňuje získat produkt s jedinečnými vlastnostmi ve spojení s celkovou technologií výroby a použitými surovinami. Hlavní kvašení probíhá v cylindrokónických tancích v rozmezí 7-12 dnů při teplotách do 12°C hlavní kvašení, získané mladé pivo se zchladí na teplotu 0 - 3°C, odpustí se usazené pivní kvasnice a pivo se převádí do ležáckých nádob a to buď cylindrokónických tanků (výčepní piva) nebo ležáckých tanků v ležáckých sklepích (ležáky). V ležáckých nádobách probíhá dokvašování piva při teplotách 0 - 2°C. Doba dokvašování je rozdílná podle varianty vyráběného piva od 18 do 60 dnů. Dokvašená piva se před stáčením filtrují. Jako filtrační prostředek se používají křemeliny. Filtrované pivo je před stočením uskladněno v přetlačných tancích podle druhu piva. Stáčení piva do lahví nebo sudů probíhá v posloupnosti přetlačný tank - průtoková pasterace piva - stáčecí linka. Pasterace piva je důležitá pro zachování biologické stability piva v době mezi stočením a konzumací zákazníkem. Toto období je kvalifikováno jako doba minimální trvanlivosti piva. Pivo je stáčeno do vymytých, biologicky čistých přepravních nádob (lahve nebo sudy), sudy jsou navíc před naplněním sterilovány parou. Plnění do přepravních nádob je prováděno pod atmosférou kysličníku uhličitého, který je získáván v průběhu hlavního kvašení.

Výrobní postupy jednotlivých druhů:
<u>Nealkoholické</u>
vaření - dekokční, dvourmutový způsob výroby - při rmutování jen vyšší cukrotvorná teplota
Hlavní kvašení - max. 6^{o}C, dávka 0,2 l kvasnic/hl mladiny, doba kvašení 12 hod., použité kvasnice - Sacharomyces uvarum carsbergensis
Dokvašování - 0 - 1 ^{o}C, doba dokvašování podle %alkoholu, při dosažení 0,57 - 0,59% filtrovat

Filtrace - křemelinou
Stáčení - lahve i sudy na automatických strojích, použití CO_2 a průtoková pasterace

Světlá výčepní
vaření - dekokční, dvourmutový způsob výroby
Hlavní kvašení - zákvasná 9 °C, max. 11°C, dávka 1,0 l kvasnic/hl mladiny, doba kvašení 7 - 8 dní, použité kvasnice - Sacharomyces uvarum - carsbergensis
Dokvašování - 0 - 2 °C, doba dokvašování 18 - 24 dní
Filtrace - křemelinou
Stáčení - lahve i sudy na automatických strojích, použití CO_2 a průtoková pasterace

Tmavá výčepní
Vaření - dekokční, dvourmutový způsob výroby
Hlavní kvašení - zákvasná 9 °C, max. 11°C, dávka 1,0 l kvasnic/hl mladiny, doba kvašení 7 - 8 dní, použité kvasnice - Sacharomyces uvarum - carsbergensis
Dokvašování - 0 - 2 °C, doba dokvašování 18 - 24 dní
Filtrace - křemelinou
Stáčení - lahve i sudy na automatických strojích, použití CO_2 a průtoková pasterace

Ležáky
vaření - dekokční, dvourmutový způsob výroby
Hlavní kvašení - zákvasná 9 °C, max. 11°C, dávka 1,0 l kvasnic/hl mladiny, doba kvašení 7 - 8 dní, použité kvasnice - Sacharomyces uvarum - carsbergensis
Dokvašování - 0 - 2 °C, doba dokvašování 25 - 50 dní (například pivo Medium), 30 – 60 dní (například pivo Ležák)
Filtrace - křemelinou
Stáčení - lahve i sudy na automatických strojích, použití CO_2 a průtoková pasterace

4.6 *Souvislost:*
Pravděpodobně počátkem 12. století se stalo vaření piva výsadou měst vázanou pouze na domy právovárečné. Na počátku 13. století moravský markrabě Vladislav Jindřich věnoval nově založenému velehradskému klášteru na Starém Brně pozemky a hospodářské budovy. Poté král Václav I. v roce 1243 udělil Brnu právo mílové, které se vztahovalo na hostinec U modrého lva, který stál v blízkosti dnešního pivovaru, vedle Kaple Sv. Prokopa. Roku 1323 založila královna Eliška Rejčka na Starém Brně cisterciánský klášter, který pak s pomocí kláštera velehradského nechal vystavět v roce 1325 pivovar. Na přelomu 18. a 19. století nastal obrat ve výrobě piva, o který se zasloužil František Ondřej Poupě, který založil v roce 1801 v Brně pivovarnickou školu. V 2. polovině 19. století dochází v Čechách k velkému rozmachu pivovarnictví. Do stejného období můžeme také zařadit počátky novodobé historie výroby piva v brněnského pivovaru. V roce 1872 byla vytvořena rodinná firma „Mandel a Hayek“. V březnu roku 1888 bylo mnichovské společnosti „Kestre a Bachmann“ pánům Zikmundu a Leopoldovi Hayekovým a firmě „Michael Hayek“ uděleno povolení ke zřízení akciové společnosti pod názvem „První brněnský akciový pivovar a sladovna Nenowitz, který se posléze transformoval na společnost s názvem „První brněnský akciový pivovar a sladovna v Brně“. 2. světová válka způsobila velké škody, které přerušily provoz pivovaru. Ten byl znovu obnoven dekretem prezidenta republiky č. 101/1945 Sb., kterým byl založen národní podnik Starobrněnský pivovar a sladovna, Brno, Hlinky 12. Následně brněnský pivovar prošel řadou změn a modernizací, v současné době je Brněnské či Starobrněnské pivo vyráběno dle starých receptur v návaznosti na uvedené historické tradice v prostorách moderního pivovaru přibližně v místech starého klášterního pivovaru řádu Cisterciánů. *(viz přílohy č. 6-11)*

Brněnské či Starobrněnské pivo se vyrábí výše popsanou metodou na vymezeném území již velmi dlouho. Jedinečnost výroby vychází z mnohasetleté tradice pivovarnictví na vymezeném území. Výrobní technologie je zmodernizovaná, ale ve své podstatě zachovává principy a postupy klasické výroby piva. Zejména dokvašení piva v ležáckých sklepích, které jsou vyhloubeny v masívu Žlutého kopce, zaručuje stálý charakter piva. V těchto sklepích jsou zachovány celoročně stejné klimatické podmínky (1-2°C) a pivo zde uložené získává na smyslových vlastnostech.
Zeměpisné označení je založeno zejména na věhlasu jména. O kvalitě a oblíbenosti Brněnského či Starobrněnského piva svědčí i výsledky veřejné ankety, kterou na přelomu ledna a února 2006 provedla společnost FAIR AGENCY, s.r.o. v Brně. Z výsledků je zřejmé, že Brněnské či Starobrněnské pivo zná téměř 79% dotázaných respondentů, přičemž ve všech věkových kategoriích byla vyslovena 80-100% spokojenost s kvalitou. *(viz příloha č. 15)*
O oblibě Brněnského či Starobrněnského piva nejen v místě jeho výroby svědčí i fakt, že jej čepují mnohé restaurace, lze jej zakoupit v mnoha prodejnách včetně významných obchodních řetězců po celé republice, je rovněž vyváženo do zahraničí (např. Itálie, Rakousko, Německo, Chorvatsko, země bývalého Sovětského svazu, Švédsko, USA a další).
Brněnské či Starobrněnské pivo získalo v jediném oficiálním hodnocení kvality piv (PIVEX – mezinárodní veletrh pivovarnictví a sladovnictví) garantovaném Českým svazem pivovarů a sladoven v letech 1992, 1996 a 2002 prestižní ocenění „Zlatý pohár Pivex“. *(viz. příloha č. 12)*
Výrobky pivovaru STAROBRNO také opakovaně získávají ocenění v anketách pořádaných časopisem Pivní kurýr – Cena českých sládků: např. v roce 2002 pivo Baron Trenck, rok 2003 pivo Medium. Jde o akci, při které odborníci – sládci hodnotí anonymní vzorky různých piv. I v těchto případech se jedná o ocenění udělená jednotlivým variantám Brněnského či Starobrněnského piva. S tím souvisí i ocenění Pivovar roku, udělené Starobrnu, a.s. Pivním kurýrem za to, že jeho piva získala v celkovém souhrnu nejvyšší počet hlasů. *(viz. příloha č. 14, 16)*
Označení Brněnské pivo bylo v České republice v roce 2001 zapsáno jako označení původu pod č. 180, označení Starobrněnské pivo pak v roce 2002 pod č. 185.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název:	Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně
Adresa:	Běhounská 10, 60126 Brno, Česká republika
Tel:	00420 542 426 702
Fax:	00420 542 426 717
E-mail:	epodatelna@szpi.gov.cz

4.8 *Označování:* **- - -**

4.9 *Vnitrostátní požadavky:* - - -