SPECIFIKACE

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

"ČESKÉ PIVO"

EK č.: CZ/00375/AOP

CHOP ( ) CHZO (X)

1. ODPOVĚDNÝ ORGÁN ČLENSKÉHO STÁTU:

Název:	Úřad průmyslového vlastnictví
Adresa:	Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6 - Bubeneč
Tel.:	+ 420 220 383 111
Fax:	+ 420 224 324 718
e-mail:	posta@upv.cz

2. SKUPINA:

Název:	Sdružení České pivo
Adresa:	Lípová 15, CZ-120 44 Praha 2
Tel.:	+ 420 224 914 566
Fax:	+ 420 224 914 542
e-mail:	–

Složení: Výrobci/zpracovatelé (X) Ostatní (X)

3. DRUH PRODUKTU: SKUPINA 2.1: PIVO

4. SPECIFIKACE (souhrn požadavků dle článku 4(2))

4.1 Název: "České pivo"

4.2 Popis:

Rozlišitelnost Českého piva vyplývá z řady faktorů, především jsou to použité suroviny, know-how celá léta se vyvíjejícího pivovarnictví a speciální pivovarnické postupy. Výroba Českého piva je pozoruhodná díky užití dekokční metody rmutovacího procesu, vařením mladiny a dvojstupňovým kvašením. Celková metoda výroby (pečlivě vybírané suroviny, sladování a příprava piva v tradiční oblasti v České republice) dává vzniknout specifickému a jedinečnému produktu s vysokou reputací.

Technické parametry pro České pivo jsou zobrazeny v textu níže. Pivo je rozpoznatelné díky tomu, že pivu dominuje slad a chmel, je přijatelná slabá příchuť pasterizace, kvasnic či esterů, cizí vůně či příchutě nejsou přípustné. Nižší intenzita celkového aroma Českého piva je způsobena relativně nízkým obsahem nežádoucích vedlejších produktů kvašení. Pivo má střední až silný říz s pomalým uvolňováním oxidu uhličitého. Podobně i plnost je střední až vysoká, zejména díky obsahu nezkvašených zbytků extraktu, charakteristických rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením. Nižší míra prokvašení znamená rovněž nižší obsah alkoholu. Velmi důležitou vlastností Českého piva je jeho hořkost. Míra hořkosti piva je

střední až vyšší, s mírnou až lehkou trpkostí, která déle odeznívá. Hořkost zůstává v ústech déle a déle tedy působí i na chuťové buňky. Vyšší míra hořkosti rovněž podporuje proces trávení. Pro České pivo je rovněž charakteristická vyšší koncentrace polyfenolů a vyšší hodnota pH.

Světlé pivo (světlý ležák, světlé výčepní pivo a lehké pivo) je se slabým až středním aroma světlého sladu a chmele. Pivo má zlatou barvu střední až vyšší intenzity. Pivo je jiskrné a po nalití do sklenice tvoří kompaktní bílou pěnu.

Tmavé pivo (tmavý ležák a tmavé výčepní pivo) má výrazné aroma tmavého a barevného chmele. Má střední říz s charakteristickou silnou plností způsobenou podstatným rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením a přítomností nezkvasitelných substancí v surovinách, z nichž se pivo vaří. Charakter hořkosti je ovlivněn vysokou plností piva. Z druhotných chutí a vůní jsou přípustné karamelová a nasládlá.

Kvalitativní parametry
Světlý ležák

- Původní extrakt mladiny 11.00-12.99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3.8-6.0 (% objemu)
- Barva 8.0-16.0 (jednotky EBC)
- Hořké substance 20-45 (jednotky EBC)
- pH 4.1-4.8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 1.0-9.0 (% rel.)
- Polyfenoly 130-230 (mg/l)

Tmavý ležák

- Původní extrakt mladiny 11.00-12.99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3.6-5.7 (% objemu)
- Barva 50-120 (jednotky EBC)
- Hořké substance 20-45 (jednotky EBC)
- pH 4.1-4.8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 2.0-9.0 (% rel.)

Světlé výčepní pivo

- Původní extrakt mladiny 8.00-10.99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2.8-5.0 (% objemu)
- Barva 7.0-16.0 (jednotky EBC)
- Hořké substance 16-28 (jednotky EBC)
- pH 4.1-4.8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 1.0-11.0 (% rel.)

Tmavé výčepní pivo

- Původní extrakt mladiny 8.00-10.99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2.6-4.8 (% objemu)
- Barva 50-120 (jednotky EBC)
- Hořké substance 16-28 (jednotky EBC)
- pH 4.1-4.8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 2.0-11.0 (% rel.)

Lehké pivo

- Původní extrakt mladiny max. 7.99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2.6-3.6 (% objemu)
- Barva 6.0-14.0 (jednotky EBC)
- Hořké substance 14-26 (jednotky EBC)
- pH 4.1-4.8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 1.0-11.0 (% rel.)

4.3 Zeměpisná oblast:

Hranice oblasti produkce Českého piva jsou vymezeny následovně: (podrobný popis obsahuje příloha specifikace):

- na jihozápadě Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les a podhůří Novohradských hor,

– na jihu Třeboňská pánev, jižní okraj Českomoravské vrchoviny a řeky Dyje a Morava za Hodonínem,

– jihovýchodní hranici tvoří západní a severní okraj oblasti chráněné Bílými Karpatami,

– východní hranici vymezené oblasti tvoří západní, severní a jihovýchodní okraj oblasti chráněné Beskydami,

– na západě je daná oblast vymezena řekou Ohře, Mosteckou pánví a řekou Labe po Děčín,

– severozápadní hranici tvoří řeky Ploučnice a Kamenice a Lužické hory,

– severní hranici tvoří Liberecká pánev, jižní svahy Krkonoš, Broumovské hory a jižní svahy Orlických hor,

– severovýchodní hranici tvoří podhůří Kralického Sněžníku, Rychlebské hory a Zlatohorská vrchovina, řeka Opavice k soutoku s Opavou, Opava k soutoku s Odrou, Odra k soutoku s Olší, Olše k soutoku s Lomnou a Lomná až po oblast chráněnou Beskydami.

Zeměpisné označení České pivo, obsahuje název státu, neboť zejména specifickým způsobem výroby typickým po staletí pro vymezenou oblast souvisí České pivo s téměř celým územím dnešní České republiky. Po staletí se zde v naprosto převažující míře vaří spodně kvašené,

řádně prozrálé pivo stále stejným výrobním postupem, který je charakterizován dekokční metodou rmutovacího procesu, vařením mladiny, skutečným svařováním chmele a odděleným dvojstupňovým kvašením (viz 4.5). Pro České pivo jsou oproti jiným pivům charakteristické vyšší podíl nezkvašeného extraktu, větší množství polyfenolů, vyšší pH, výraznější barva, hořkost i říz.
V návaznosti na specifika způsobu výroby Českého piva, od nichž se odvíjí i charakteristické vlastnosti výrobku, se odvíjí reputace produktu i jeho označení České pivo jak na domácí půdě, tak rovněž v zahraničí a jeho jednoznačné spojování s místem produkce - Českou republikou.
Důležitost pojmu a věhlas kvality Českého piva potvrzuje i zařazení tohoto názvu do seznamu chráněných označení v rámci Dohody mezi vládou Československé socialistické republiky a vládou Portugalské republiky o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných a obdobných označení z r. 1985. V té době bylo vymezené území pouze částí celého státu. Většinovým územím samostatného státu se stalo až v důsledku rozdělení České a Slovenské Federativní Republiky. Spotřebitelé ve světě jednoznačně spojují název České pivo nejen s místem jeho výroby, tj. s Českou republikou, ale především s jeho specifickými vlastnostmi a kvalitou.
Žadatelem o registraci zeměpisného označení České pivo je sdružení výrobců, kteří provozují výrobu tohoto piva prakticky na celém území České republiky. Na výsledných vlastnostech a reputaci Českého piva má nesporný vliv letitá zkušenost českých sládků a pivovarníků, kteří si generaci po generaci ve vymezené oblasti v rámci České republiky předávají cenné zkušenosti.

Česká republika svojí rozlohou patří mezi malé evropské státy. Malá rozloha státu a jeho reliéf také zaručuje možnost dodržení podmínek výroby – použité technologie a surovin k výrobě, stejně tak jako umu výrobců – na celém vymezeném území, a to jak v minulosti, tak v současnosti.
Homogenita vymezené oblasti, spočívající ve výše uvedených faktech a tvořená zejména typickou a tradiční metodou výroby odlišující se od okolních oblastí, neopakovatelnou chutí a charakteristickými vlastnosti piva (viz 4.2), jakož i věhlasem dosahujícím daleko za hranice vymezené oblasti, je zřejmá a nepopiratelná.

Chmel

Největší oblastí pěstování chmele v ČR je oblast Žatecko s 355 pěstitelskými obcemi v okresech Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany a Plzeň-sever, za ní následuje oblast Úštěcko s 220 obcemi v okresech Litoměřice, Česká Lípa a Mělník, dále oblast Tršicko se 65 obcemi v Okresech Olomouc, Přerov a Prostějov.

České chmelařské oblasti se nacházejí na území, kde podnebí tvoří přechod mezi mírným klimatem přímořským a vnitrozemským klimatem. Žatecká oblast ještě navíc leží v dešťovém stínu Krušných hor a Českého lesa, což vytváří zvláštní podmínky v této oblasti.

V českých chmelařských oblastech se setkáváme s různými půdními typy (černozemě, rendziny, hnědozemě a hnědé půdy) i s různými půdními druhy (půdy písčité, hlinité i jílovité). Tyto půdy vznikly na různých petrograficko-geologických podkladech.

V *Žatecké chmelařské oblasti* je založena většina chmelnic na půdách, majících svůj původ na vrstvách permského geologického útvaru. Tyto půdy, označované jako permské červenky,

obsahují značné množství sloučenin železa (6-7 % kysličníku železitého) a manganu a dále sloučeniny dalších kovů.

Východní část *Úštěcké chmelařské oblasti* leží na třetihorním křídovém útvaru, střední část, tzv. Polepská blata, na čtvrtohorních sedimentech a v západní Úštěcké oblasti jsou četné čedičové vyvřeliny.

Tršická chmelařská oblast má většinu půd čtvrtohorního původu, částečně i půdy třetihorní.

Za nejlepší půdy pro jemný jakostní chmel se pokládají permské červenky Žatecké chmelařské oblasti. Tyto, většinou hlinitojílovité půdy, mají po hlubokém zpracování dobrou vodní a vzdušnou jímavost a značnou sorpci půdních živin. Nejlepší pro chmel je slabě kyselá až neutrální půdní reakce. Vhodnost půd pro pěstování chmele neurčují jen jejich přirozené vlastnosti, ale do značné míry také stupeň jejich zkulturnění, jejich propracovanost, stupeň vyhnojení organickými i minerálními hnojivy a jiné dlouhodobě prováděné zásahy, které vytvářejí příznivé podmínky pro růst a vývoj chmele.

4.4 Důkaz původu:

Každý výrobce piva má seznam dodavatelů všech surovin. Jejich původ lze zjistit z dodacích listů. Navíc je sledovatelnost původu chmele pěstovaného na území České republiky povinná dle zákona č. 97/1996 Sb. Vede se rovněž seznam kupujících konečného produktu. Každé balení produktu obsahuje povinná data o výrobci a samotném produktu. Tím je zaručeno přesné sledování výrobku. Samotný výrobní proces je pečlivě a přesně kontrolován a údaje o várkách jsou zaznamenávány, aby později mohl být vysledován původ všech surovin pro každou várku vyrobeného Českého piva. Kontrolu dodržování specifikace provádí místní pobočka Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

4.5 Způsob produkce:

Suroviny k výrobě piva:

Slad – světlý druh sladu, zvaný též „plzeňský slad“, vyrobený z jarního dvouřadého ječmene. Odrůdy ječmene pro výrobu sladu jsou odvozeny od kultivovaných odrůd schválených Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí v Brně a doporučených Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s. v Praze pro výrobu Českého piva (celkové údaje mladiny viz tabulka níže).

Současné světové a evropské požadavky na kvalitu pivovarského ječmene dávají přednost odrůdám s vysokou enzymatickou aktivitou, vysokým obsahem extraktu a vysokými hodnotami konečného prokvašení. Na druhé straně je pro České pivo charakteristická nižší úroveň proteolytické a cytolitické modifikace a míra prokvašení způsobující přítomnost zbytkového extraktu. Na tomto základě byly stanoveny základní parametry, které odrůdy vhodné pro České pivo musí mít.

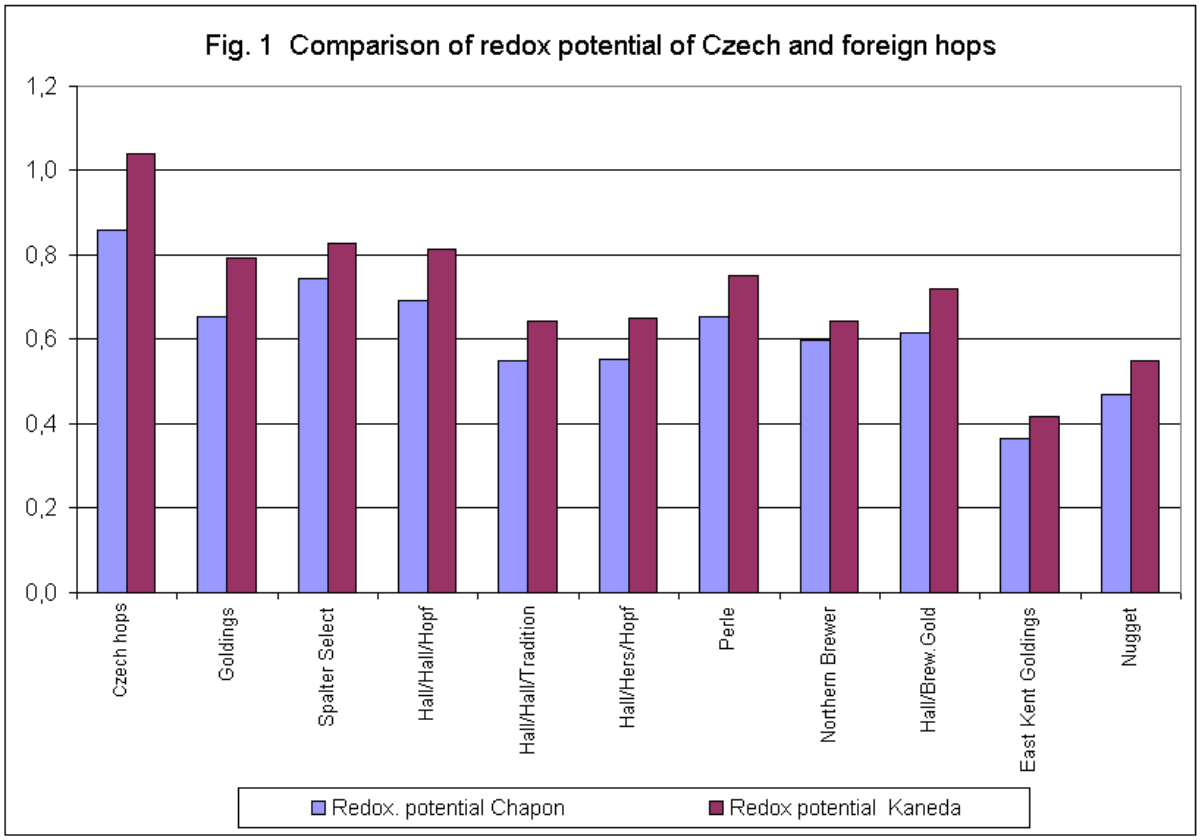
Extrakt v sušině sladu	(% hmotnosti)	min.	80,0
Kolbachovo číslo	(%)		39,0±3
Diastatická mohutnost	(jednotky W.-K.)	min.	220

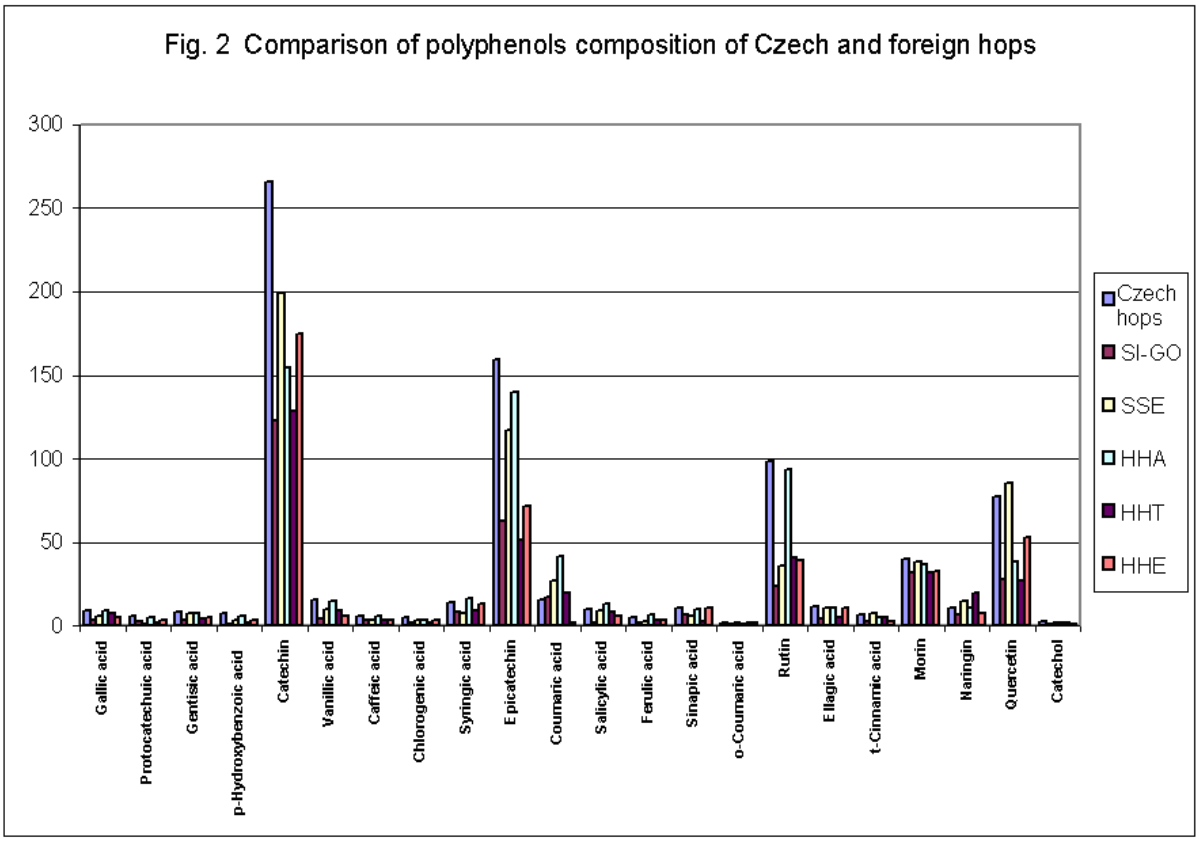
Dosažitelný stupeň prokvašení	(%)	max.	82
Friabilita	(%)	min.	75,0

Český chmel a vyráběné chmelové produkty – používají se zejména odrůdy pěstované ve vybraných oblastech těchto určených území - 1) Žatecká oblast, 2) Úštěcká oblast, 3) Tršická oblast. Chmel roste na hlinitých nebo jílovito-hlinitých půdách; pro žatecký region jsou typické permské červené půdy. Nejpříznivější průměrná roční teplota pro pěstování chmele je 8 až 10°C.

Chmel je zcela specifický a liší se od chmele pěstovaného ve světě, zejména svým poměrem alfa a beta hořkých kyselin. Zatímco u běžně pěstovaných odrůd tento poměr obvykle činí 2,5:1, poměr u odrůd pěstovaných v této oblasti činí v průměru 1:1,5. Další charakteristickou vlastností odlišnou od jiných druhů chmele je obsah beta-farnesenu, jehož obsah činí 14-20 % všech esenciálních olejů. Odrůdy chmele kultivované a pěstované na daném území a obecně všechny odrůdy chmele pro výrobu Českého piva musejí být schvalovány kontrolními orgány a doporučeny Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s.

Specifika českého chmele prokazují i následující grafy. Graf 1: Srovnání oxidačně redukčního potenciálu českého a zahraničního chmele, graf 2: Srovnání obsahu polyfenolů v českém a zahraničním chmelu.





Voda – pro výrobu Českého piva se používá voda z místních zdrojů. Tvrdost vody používané pro vaření piva je hodnocena jako měkká až polotvrdá.

Pivovarské kvasnice – kmen kvasinek využívaný pro takzvané spodní kvašení (*Saccharomyces cerevisiae subsp. uvarum*), který je vhodný pro výrobu Českého piva a který zajišťuje rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením dle této specifikace. Nejčastěji jsou používány kmeny č. 2, 7, 95, 96, které jsou uloženy ve Sbírce reprodukčních kmenů pivovarských kvasinek Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. pod registračním číslem RIBM 655, a jsou dostupné všem producentům Českého piva.

Výroba:

Výroba piva začíná ve varně, kde je rozemletý slad smíchán s vodou a rmutován, čímž se nezkvasitelný škrob mění na zkvasitelné cukry. Vlastní proces rmutování probíhá dekokčním jedno až třírmutovým způsobem; nepoužívá se infuzní způsob rmutování. Nejméně 80 % celkového množství sladového šrotu tvoří slad vyrobený ze schválených odrůd, čímž je zaručen chuťový profil Českého piva.

Složení sladového šrotu včetně zpracovávané dávky je uvedeno v záznamu o vaření, původ sladu dokládají dodací listy. V záznamu o vaření je uvedena i teplota a čas rmutování. Po dokončení rmutovacího procesu a oddělení nerozpustitelných částí sladu procesem zvaným scezení, začíná příprava mladiny chmelovarem. Tato fáze trvá 60 až 120 minut a musí při ní být dosaženo odpaření alespoň 6 % objemu. Přidávání chmele lze rozdělit až na tři části. Minimální množství českého chmele nebo produktů z něj vyrobených činí 30 % u světlých ležáků a nejméně 15 % u ostatních variant piva. Složení chmele včetně složení dávky surovin je uvedeno v záznamu o vaření; původ surovin dokládají dodací listy. Po dokončení vaření mladiny je tato zchlazena na zákvasnou teplotu 6 až 10°C a provzdušněna. Jsou přidány pivovarské kvasnice využívané výhradně pro spodní kvašení (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Kvašení probíhá při maximální teplotě 14°C a tento technologický proces je standardně oddělen od druhého kvašení, jedná se tedy o dvoufázové kvašení. Průběh teploty při kvašení je zaznamenán v protokolu o kvašení. Proces druhého kvašení probíhá při teplotách blížících se 0°C. Po dokončení procesu zrání piva druhým kvašením v tancích je pivo filtrováno a stáčeno do sudů, lahví, plechovek či automobilových cisteren. Lze vyrábět i nefiltrovaná piva. Konečný produkt musí splňovat kvalitativní parametry uvedené v kapitole 4.2.

Celá technologie výroby piva je pod stálou kontrolou.

Způsob kontroly:

Sladina:

Extrakt předku (první sladina) – odběr 10 min. po začátku scezování.

Stanovení extraktu - pyknometricky, cukroměrem nebo speciálním přístrojem (A. Paar, nebo jiný vhodný přístroj na měření extraktivnosti látek).

Průzračnost sladiny při 25°C – nefelometricky při 25°C, měřit po 30 min. temperace.

Měření extraktu posledního výstřelku při 25°C – extrakt měřit stejnou metodou jako u extraktu předku.

Mladina:

Extrakt mladiny – odběr 15 min po konci varu.

Stanovení extraktu - pyknometricky, cukroměrem nebo speciálním přístrojem (A. Paar, nebo jiný vhodný přístroj na měření extraktivnosti látek).

Obsah kalů – vizuální kontrola zamíchané mladiny s chmelem 5 minut po konci vaření mladiny v Imhotově baňce nebo jiné malé nádobce, v níž lze posoudit obsah kalu.

Průzračnost mladiny – mladina je filtrována (analytický filtrační papír modrá páska), filtrát je použit pro nefelometrické určení při úhlu 90°. Měření se provádí jednak při 20°C (zahřívání 20 minut), jednak při 5°C (zahřívání 20 minut).

Stanovení hořkosti mladiny - obsah izo-α-hořkých kyselin (IBU).

Dosažitelné prokvašení mladiny – stanovit doporučenou metodou.

Mladé pivo:

Mikroskopické stanovení počtu kvasničných buněk ve vznosu.

Stanovení viability kvasinek (barvením methylenovou modří).

Stanovení izo-α-hořkých kyselin (IBU) doporučenými metodami.

Hotové pivo:

Základní analýza – zdánlivý a konečný extrakt, obsah alkoholu, výpočet extraktu původní mladiny, stanovení izo- α -hořkých kyselin (IBU), průzračnost piva při úhlu 90°, dosažitelné prokvašení, barva piva.

Kontrolu provádí laboratoře pivovaru nebo specializovaná laboratoř (např. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.) podle Pivovarsko-sladařské analytiky nebo Analytiky EBC.

4.6 Souvislost:

Z archeologických nálezů je zřejmé, že pivo na vymezeném geografickém území (dále jen „dané území“) vyráběli již obyvatelé, kteří zde žili již před Slovany, stejně tak jako sami

Slované. První záznamy o vaření piva na daném území se pojí k Břevnovskému klášteru, kde benediktinští mniši vyráběli pivo a víno v roce 993 n.l..

Nejstarším záznamem o pěstování chmele na daném území je zakládací listina prince Břetislava I., jíž byly přiznány desátky z chmele pěstovaného v Žatci, Staré a Mladé Boleslavi kapitule Sv. Václava ve Staré Boleslavi. Prvním historickým dokumentem přímo spjatým s výrobou piva je zakládací listina vyšehradské kapituly, vydaná prvním českým králem Vratislavem II. roku 1088. V tomto dokumentu, jež zůstal zachován v opisech, je zmíněno přiznání desátků z chmele a jiných darů včetně nemovitostí a odměn kanovníkům vyšehradské kapituly. Pěstováním chmele, sladem, pivem, varným právem a vývozem piva se zabývá mnoho dalších dokumentů z let 1090 až 1100. Od roku 1330 lze nalézt mnoho záznamů o výrobě sladu a piva v královských, šlechtických a měšťanských materiálech.

Proces vaření piva se předával z generace na generaci. Výroba piva byla nejprve výsadou jednotlivců (například měšťanů s právem várečným, šlechty). Ve 14. století byly zakládány cechy sládků a pivovarníků a výroba piva se spodním a horním kvašením dále prudce rostla až do založení průmyslových pivovarů, které nesou tradici Českého piva dodnes. Důležitým mezníkem byl rok 1842, kdy byly založeny Městské pivovary v Plzni.

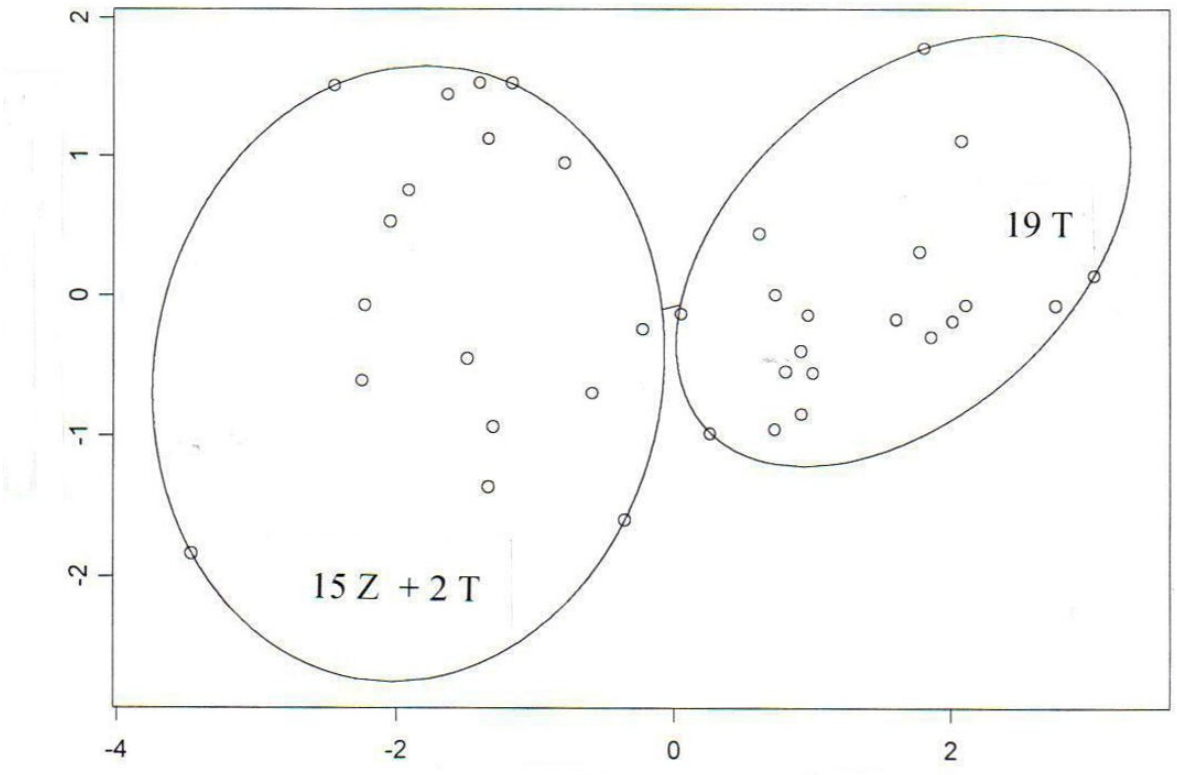
Výroba piva spodním kvašením byla dále zlepšována a typická charakteristika tohoto piva byla zcela odlišná od piv vyráběných do té doby. Tento zlatý, perlivý nápoj s příjemnou chutí chmele a krásnou kompaktní pěnou si prorazil cestu do celého světa. To byl začátek nového období vývoje světového pivovarnictví, které rostlo dosud nevídaným tempem nejen v Českých zemích, ale rovněž v Rakousko-Uhersku, Německu a dalších evropských zemích. V následujících desetiletích bylo založeno mnoho pivovarů dokonale vybavených nejmodernější technologií. Postupné zlepšování strojního vybavení a technologií vedlo k dnešní moderní produkci ve velkém měřítku. Základní princip však zůstal stejný. Pivo, k jehož výrobě se používaly a stále používají zejména místní suroviny (tedy ty pocházející z daného území se specifickou půdou a klimatickými podmínkami), si získalo respekt a důležitou pozici rovněž v zahraničí. Jeho oblíbenost dokládá mnoho záznamů o vývozu Českého piva, a to jak v minulosti, tak nyní.

České pivo se vyrábí výše popsaným způsobem založeným na umění českých pivovarníků, výhradně na daném území, zejména z místních surovin určené kvality s využitím místních vodních zdrojů. To vše dává Českému pivu specifické vlastnosti, které jsou výsledkem odlišného složení Českého piva.

Studie připravené Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s. v Praze prokázaly, že se České pivo značně odlišuje od piv zahraničních. Pečlivému analytickému a smyslovému hodnocení byla podrobena vybraná domácí a zahraniční piva.

Byl připraven podrobný analytický a statistický model, který umožnil popsat společné obdobné vlastnosti na straně jedné a odlišnosti různých piv na straně druhé. Výsledky byly zpracovány vícerozměrnými statistickými metodami (disperzní analýza, faktorová analýza, seskupováním, atd.). Bylo prokázáno, že České pivo lze odlišit od zahraničních piv stejné kategorie.

Příklad ukazuje obrázek, kde jsou piva rozdělena do dvou skupin, přičemž většina zahraničních piv je v první skupině a domácí piva jsou ve skupině druhé.



Seskupování domácích a zahraničních piv

Kde
T znamená domácí piva a
Z znamená zahraniční piva.

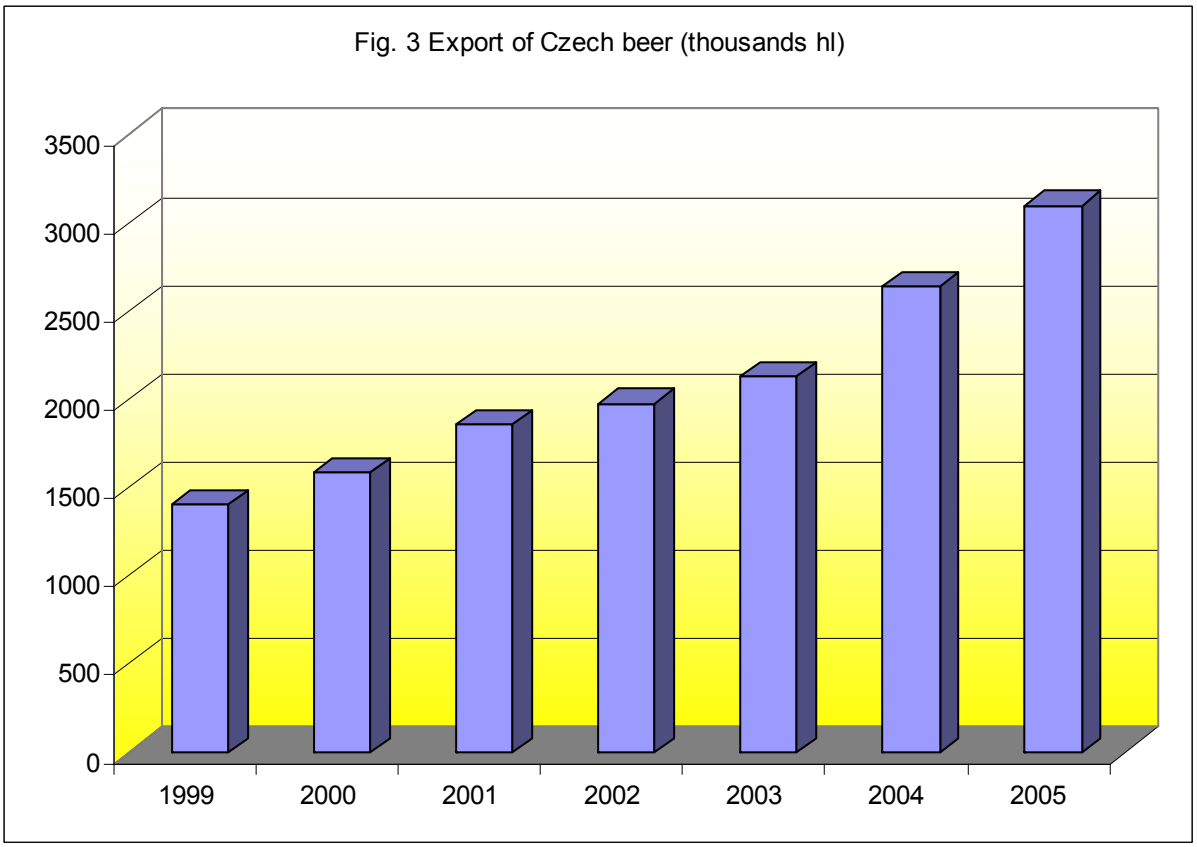
Ve většině případů obsahuje České pivo zbytky (nezkvašené) extraktu, což je jedna z typických vlastností Českého piva. Dalšími jsou pak v porovnání se zahraničními pivy intenzivnější barva, vyšší hořkost a hodnota pH, dále pak vyšší obsah polyfenolů. Intenzivnější barva a vyšší obsah polyfenolů jsou důsledkem dekokční metody rmutování, která je v České republice nejčastěji užívána. Všechny tyto parametry nebo jsou určeny kvalitou a složením surovin a technickými a technologickými podmínkami. Z technologického pohledu dominuje složení sladového šrotu a množství chmelu společně s výběrem kmene kvasnic a použité metody kvašení, to vše v kombinaci s pivovarnickou tradicí a lidským faktorem. Ze smyslového hlediska lze České pivo charakterizovat vyšší plností a hořkostí, delším odezníváním hořkosti a nižším výskytem cizích vůní a příchutí.

Jedinečnost výroby piva vychází z několika staletí tradice pivovarnictví na daném území a předávání tohoto řemesla z generace na generaci až do dnešní doby ve specifické formě. Příznivé podmínky pro pěstování chmele na daném území a vysoké profesionální kvality pracovníků, získané studiem na všech úrovních českých škol, zajišťují výbornou pověst Českého piva na celém světě. Název České pivo byl již specifikován v příloze k Dohodě mezi vládou Československé socialistické republiky a vládou Portugalské republiky o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných a obdobných označení. Smlouva byla publikována ve Vyhlášce ministra zahraničních věcí z 18. května 1987, č. 63/1987 Sb.

V roce 2003 zpracovala Česká centrála cestovního ruchu průzkum vnímání České republiky a motivace turistů při výběru destinace. Cílovou skupinu tvořili turisté z Německa, Rakouska, Polska, Itálie, Nizozemí, USA, Japonska, skandinávských zemí, Ruska, Jižní Koreje a arabských zemí. Celkem bylo dotazováno 1 800 respondentů (tedy 150 z každé země či

skupiny zemí) – muži tvořili 66 %. Na základě průzkumu bylo zjištěno, že Českou republiku mají spojenu zejména s Prahou (47 %) a výborným pivem (45 %). Otázka zněla: „Když slyším název Česká republika, okamžitě mne napadne...“

Popularitu Českého piva dokumentuje i jeho stále rostoucí vývoz – graf 3.



4.7 Kontrolní orgán:

Název:	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Adresa:	Květná 15, 603 00 CZ-Brno
Tel.:	+ 420 543 540 205
Fax:	+ 420 543 540 210
e-mail:	sekret.ur@spzi.gov.cz

4.8 Označování:

Označení „České pivo“ tvoří součást prodejní značky na hlavní etiketě výrobku.

Nic ve specifikaci „Českého piva“ nemá za cíl zamezit odkazům na výrobu piva v České republice u piv, která nejsou kvalifikována jako „České pivo“ v souladu s národními a komunitárními požadavky. Tyto odkazy by však neměly tvořit součást prodejní značky na hlavní etiketě těchto piv

Odkazy na „CHZO“, „chráněné zeměpisné označení“ a odpovídající komunitární symbol musejí být jasně spojeny s termínem „České pivo“ a nesmějí vzbuzovat dojem, že ostatní termíny na etiketě jsou registrovány.

4.9 Národní požadavky: - - -