Specifikace

NAŘÍZENÍ RADY ES Č. 510/2006

„ZNOJEMSKÉ PIVO“

č. ES: CZ/00376/IGP

CHOP() CHZO(X)

1. Odpovědný orgán členského státu

Název: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a, 16068 Praha 6, Česká republika
Tel.: 00420 220 383 111
Fax: 00420 221 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Skupina

Název: STAROBRNO, a.s.
Adresa: Hlinky 160/12, 66147 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, neboť žadatel je jediným producentem ve vymezené oblasti a Znojemské pivo se vyrábí dále popsanou metodou na vymezeném území ze surovin stanovených vlastností a kvality za využití místních zdrojů vody, což Znojemskému pivu propůjčuje specifické vlastnosti a zajišťuje jeho odlišnost od piv vyráběných v okolních oblastech. Jedinečnost výroby vychází z mnohasetleté tradice měšťanského pivovarnictví na vymezeném území. Označení Znojemské pivo je tradičně a výhradně spojováno pouze s uvedenou oblastí.

3. Druh produktu: Třída 2.1 - pivo

4. Specifikace

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)

4.1 *Název:* „ZNOJEMSKÉ PIVO“

4.2 *Popis:*

Znojemské pivo je vyráběno v několika základních skupinách charakterizovaných analytickými znaky:

	původ. stupňovitost % extraktu	alkohol % objemová	hořkost j.EBC	barva j.EBC	obsah CO_2 mg/l
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.	78,0
Kolbachovo číslo	(%)		38,0 ±3
Diastatická mohutnost	(j.W.-K.)	min.	220
Dosažitelný stupeň prokvašení	(%)	max.	82
Friabilita	(%)	min.	80,0

Voda – používá se voda z městského vodovodního řadu.
Chmel – používají se odrůdy Žatecký poloraný červeňák a Magnum Hallertau ve formě granulátu a extraktu. Tyto odrůdy jsou používány dlouhodobě na základě odzkoušení jejich vhodnosti a vlivu na senzorické vlastnosti hotového produktu – piva. Používané odrůdy dodávají Znojemskému pivu jeho typickou, jemnou hořkost.

Charakteristika jednotlivých skupin:

Světlé výčepní
stupňovitost 8 – 10%
výčepní pivo, více prokvašené, s jemnou hořkostí, chmelovou vůní, dobrou pěnivostí a harmonickou chutí, středně silný říz

Tmavé výčepní
stupňovitost 9 – 10%
tmavé pivo s granátovou barvou, s méně výraznou hořkostí, chuť a vůně je příjemně sladově karamelová, středního řízu

Ležáky
stupňovitost 11 – 12%
středně prokvašené pivo plnější chuti, střední až výraznější hořkosti a čisté vůně, s vyrovnanými chuťovými vlastnostmi, střední plnosti, se silnějším řízem a dobrou pěnivostí

4.3 *Zeměpisná oblast:* okres Znojmo – *(viz. přílohy č. 3, 4)*

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 podle zákona č. 97/1996 Sb.

4.5 *Způsob produkce:*
Pro výrobu Znojemského piva se používají 3 základní suroviny - kvalitní slad výše uvedených vlastností vyrobený z jarního dvouřadého ječmene, chmel odrůdy „Žatecký poloraný červeňák" a „Magnum Hallertau“ a pitná voda z městského vodovodního řadu bez dalších úprav. Výroba piva začíná ve varně, kde se nejdříve slad pomele a smíchá s vodou. Ve varně pivovaru pak probíhá klasický dekokční 2-rmutový způsob, který slouží k dosažení

optimálních technologických teplot pro extrakci látek ze sladu. Nejdůležitějším technologickým krokem je vaření piva, kdy se sladina (extrakt ze sladu smíchaný s vodou) vaří s chmelem a konečným produktem je tzv. mladina. Horká mladina je zbavena kalů a zchlazena a může dojít ke kvašení. Hlavní kvašení ve Znojmě probíhá na klasické spilce, kde je zchlazená mladina provzdušněna, přidají se kvasnice a v otevřených kádích probíhá hlavní kvašení, které trvá cca 7 dní. Během této doby se cukry ze sladu působením kvasnic přeměňují na alkohol, jako vedlejší produkt vzniká CO_2. Použité kvasnice jsou rodu Saccharomyces cerevisiae uvarum - kvasnice spodního kvašení. Po ukončení hlavního kvašení je káď zchlazena, kvasnice sedimentují ke dnu (proto spodní kvašení) a „mladé pivo" je čerpáno do ležáckého sklepa, kde probíhá zrání. Zrání piva trvá dle varianty piva od 30 do 90 dní, důležitá je nízká teplota při zrání - okolo 2°C. Cílem zrání piva je dosažení optimálních organoleptických vlastností piva, nasycení oxidem uhličitým a vyčeření. Pivo před stočením do přepravních obalů, jako jsou sudy a lahve, musí být upraveno filtrací, kdy se odfiltrují kvasnice z mladého piva. Dále probíhá stabilizace a pasterace, aby se zvýšila koloidní i mikrobiologická trvanlivost piva. Pivo dozrává v ležáckých sklepech, které navazují na historické podzemí města Znojma. Ve stáčírnách lahví a sudů je pivo stočeno do přepravních obalů a je expedováno k zákazníkovi.

4.6 *Souvislost:*

Dle dochovaných historických pramenů lze předpokládat, že historie vaření piva ve městě Znojmě je stejně stará jako město Znojmo samo. Je pravděpodobné, že se pivo na tomto území vařilo již po založení města, tedy za Konráda Znojemského. První průkazná zmínka o vaření piva ve městě Znojmě je datovaná do roku 1278; následně král Václav II. uděluje v roce 1292 měšťanům mílové právo – výhradní právo k vaření piva v okruhu jedné míle od města Znojma, které bylo potvrzeno roku 1303. *(viz přílohy č. 5,6)*

Význam a výnosnost vaření piva ve městě Znojmě pak dokládá i usnesení městské rady z roku 1440, které stanovilo, že měšťané, kteří se zabývají vařením piva, se napříště nesmí věnovat žádnému jinému řemeslu. *(viz. příloha č. 7)*

Z doby císaře římského a krále českého Karla IV. se dochovala i tzv. „Losunková kniha“ (r. 1363), která vyjmenovává řadu domů i měšťanů s právem vařit pivo, mezi nimi i sládka **Hostana.** *(viz. příloha č. 8)* Právě jeho jméno se stalo symbolem znojemského piva a pivovaru.

Zpočátku byla výroba piva roztříštěna do většího počtu domů, ale již v roce 1629 se uvádí 2 samostatné městské pivovary. Na základě císařského dekretu z roku 1709 připadl městu pozemek sousedící s areálem znojemského hradu, jako rok založení současného pivovaru se uvádí letopočet 1720, tento pivovar se v dalším období rozvíjel a stal se centrem pivovarské produkce v dolním Podyjí. *(viz. přílohy č. 9, 10, 11)*

Město svůj pivovar v roce 1860 prodalo znojemskému pivovarníkovi Tomáši Mauralovi. Díky jeho investicím se stal pivovar pod jménem První znojemský pivovar a sladovna Tomáše Maurala jedním z nejvýznamnějších v širokém okolí. V roce 1924 došlo ke spojení s druhou znojemskou pivovarnickou firmou Rudolfa Wotzilky a vznikla akciová společnost, která přeměnila pivovar koncem 30. let v moderní provoz s výrobní kapacitou 120 tisíc hl. za rok. *(viz. příloha č. 12)* Znojmo se stalo centrem pivovarské výroby v dolním Podyjí. Nezanedbatelná část produkce přecházela i hranice státu a **„Znaimer Bier“** znali důvěrně i milovníci piva v sousedním Rakousku.

V květnu roku 1945 byla Prvnímu znojemskému pivovaru zavedena státní správa. Po zestátnění v roce 1948 byl pivovar začleněn do svazku Středomoravských pivovarů a posléze do národního podniku Jihomoravské pivovary. Na tradice měšťanského pivovarnictví navazuje po privatizaci v roce 1993 společnost HOSTAN, s.r.o. Po fůzi společnosti Hostan,

s.r.o. se společností Staropramen, a.s. (nástupnická společnost) navázala tato na výrobu tradičního Znojemského piva, jehož výroba se ve město Znojmě traduje již od 13. století.
Pivovar umístěný v historickém centru Znojma žije ve vzájemné symbióze s městem a pivo dnes vařené navazuje na slavnou tradici pivovarství ve městě Znojmě. Pivo má osobitou chmelovou vůni a přiměřenou hořkost a je nejvíce prodávanou značkou ve znojemském regionu.

V nejprestižnější soutěži v České republice pořádané v rámci veletrhu PIVEX bodovalo Znojemské pivo ve třech ze čtyř vyhlášených kategoriích (v letech 1997 a 1998). V rámci soutěže „Cena českých sládků" bylo Znojemské pivo 12% Premium – světlý ležák oceněno jako třetí nejlepší pivo roku 1997. *(viz. příloha č. 13)*
V roce 1999 bylo Znojemské pivo v rámci veletrhu PIVEX ohodnoceno 1. místem pro 12% Hostan Premium a 2. místem pro 10% Hostan Granát; v rámci soutěže o cenu českých sládků získalo Znojemské pivo 11% Hradní – světlý ležák 1. místo. (viz. příloha č. 14)
V roce 2000 získalo Znojemské pivo 1. místo v soutěži „Naše pivko" vyhlašované redakcí periodika Pivní kurýr. (viz. *příloha č. 15)*
Zatím nejúspěšnější rok pro Znojemské pivo byl rok 2001, kdy bylo obhájeno 1. místo v soutěži „Naše pivko", dále v nejprestižnější soutěži v ČR „České pivo" zvítězilo v kategorii výčepních piv Znojemské pivo Hostan – Naše pivko; Znojemské pivo Hostan – Hradní obsadilo 3 místo mezi ležáky. Dalším úspěchem v tomto roce bylo v rámci soutěže „Cena Českých sládků" 2. místo pro Znojemské pivo Hostan – Hradní. *(viz. příloha č. 16)*
V letech 2003 a 2004 bylo Znojemské pivo Hostan – Naše pivko oceněno „Certifikátem kvality" v soutěži „Zlatý pohár PIVEXU". *(viz. příloha č. 17)*
U všech prodávaných obchodních značek Znojemského piva spotřebitelé jednoznačně vědí, že jde o Znojemské pivo vyráběné vždy jen ve vymezené oblasti.
Označení původu Znojemské pivo bylo v ČR zaregistrováno pod č. 186 v r. 2002.

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*: - - - -