

ODRŮDY JEČMENE DOPORUČENÉ PRO VÝROBU „ČESKÉHO PIVA“

Vratislav PSOTA

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.

Úvod

„České pivo“ rozšířilo seznam potravin z České republiky, které od Evropské unie získaly **chráněné zeměpisné označení (CHZO)** a vydobylo si tak silnější ochranu na evropském trhu.

V souladu s nařízením ES č. 510/2006 byla v *Úředním věstníku Evropské unie* C 16, 23. ledna 2008 zveřejněna žádost České republiky o zapsání názvu „České pivo“. Komisi nebyla v průběhu šesti měsíců od zveřejnění žádosti oznámena žádná námitka. Nařízení Komise č. 1014/2008 ze dne 16. října 2008 o zápisu názvu „České pivo“ do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení bylo uveřejněno následujícího dne v *Úředním věstníku Evropské unie* L 276/27 a vstoupilo v platnost dvacátým dnem po vyhlášení.



System chráněných označení původu a zeměpisných označení vznikl v roce 1992. Jeho smyslem je ochrana výrobků, které získaly regionální nebo mezinárodní ohlas, před napodobeními. To na jedné straně zaručuje, že výrobci z jiných regionů nemohou daného označení použít, na druhé straně výrobce zavazuje k používání předepsaných výrobních postupů, chtějí-li označení používat.

Chráněné zeměpisné označení označuje produkty, které zpravidla těží z uznávaného věhlasu spjatého s vymezenou zeměpisnou oblastí, v níž musí probíhat alespoň jedna důležitá fáze výroby, zpracování či přípravy výrobku. V rejstříku chráněných zeměpisných označení je již řada značek piv včetně českých (Budějovické pivo, Budějovický měšťanský pivovar, Českobudějovické pivo, Chodské pivo).

Komunitární ochranu má řada dalších českých výrobků (Štramberské uši, Pohořelický kapr, Žatecký chmel, Hořické trubičky, Karlovarský suchar, Lomnické suchary, Třeboňský kapr, No-

šovické kysané zelí, Pardubický perník, Český kmín, Chamomilla Bohemica, Všecká cibule).

Smyslem žádosti o CHZO bylo dosáhnout toho, aby označení „České pivo“ přesně specifikovalo, které druhy piv patří do této kategorie a zároveň zabránilo tomu, aby piva, která nároky a charakteristiky nespĺňují, nemohla označení „České pivo“ používat.

V žádosti o zápis chráněného zeměpisného označení jsou definovány hranice oblasti produkce „Českého piva“. Zeměpisné označení „České pivo“, obsahuje název státu, neboť zejména specifickým způsobem výroby typickým pro vymezenou oblast souvisí „České pivo“ s téměř celým územím dnešní České republiky. Po staletí se zde v naprostě převažující míře vaří spodně kvašené, řádně prozřálé pivo se stále stejným výrobním postupem, který je charakterizován dekokční metodou rmutovacího procesu, vařením mladiny, skutečným svařováním chmele a odděleným dvojstupňovým kvašením. Pro „České pivo“ je proti jiným pivům charakteristický vyšší podíl nezkvášeného extraktu, větší množství polyfenolů, vyšší pH, výraznější barva, chuť, vůně, hořkost i říz.

Pro konzumenta je zajímavý popis výrobku uvedený v žádosti: „Světlé pivo (světlý ležák, světlé výčepní pivo a lehké pivo) má slabé až střední 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 sladu. Má střední říz s charakteristickou silnou plností způsobenou podstatným rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením a přítomností nezkvášených 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.“

Jednou z hlavních surovin pro výrobu piva obecně je ječmen a z něj vyrobený slad. Pro výrobu „Českého piva“ se používá světlý druh sladu, zvaný též „plzeňský slad“, vyrobený z jarního dvouřadého ječmene. Odrůdy ječmene pro výrobu sladu jsou registrovány Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským v Brně a dolo-

ručeny Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a. s. v Praze pro výrobu „Českého piva“. Na základě údajů o kongresní sladince uvedené v žádosti o chráněné zeměpisné označení **doporučil Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s. pro výrobu „Českého piva“ odrůdy AKSAMIT, BLANÍK, BOJOS, CALGARY, MALZ, RADEGAST a TOLAR.**

Odrůdy ječmene určené pro výrobu „Českého piva“ jsou charakterizovány nižší úrovní proteolytického a cytologického rozluštění a nižší úrovní prokvašení způsobující přítomnost zbytkového extraktu ve finálním výrobku. **Chutňový profil „Českého piva“ je zaručen tím, že nejméně 80 % celkového množství sladového šrotu musí tvořit slad vyrobený ze schválených odrůd.**

V žádosti je přesně definován **způsob kontroly výroby „Českého piva“**. Je tak možno zjistit, zda výrobce dodržuje popsany výrobní postup a používá doporučené suroviny. **Pivovary budou od sladoven požadovat deklaraci odrůdy ječmene, z které byl slad vyroben, aby mohly kontrolnímu orgánu doložit, že používají slad vyrobený z odrůd doporučených Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a. s. pro výrobu „Českého piva“.** Kontrolním orgánem uvedeným v žádosti je Státní zemědělská a potravinářská inspekce. **Lze tedy očekávat, že i sladovny budou zvýšenou měrou dbát na odrůdovou čistotu a pravost vykupovaného ječmene, aby byly schopny pro pivovary deklarovat odrůdu, z které byl slad vyroben.**

Odrůdy doporučené VÚPS, a. s. pro výrobu "Českého piva"

Název odrůdy	Udržovatel / Zástupce v ČR	Od roku
Aksamit	SELGEN, a.s.	2007
Blaník	Limagrain Central Europe Cereals, s.r.o.	2007
Bojos	Limagrain Central Europe Cereals, s.r.o.	2005
Calgary	SELGEN, a.s.	2003
Malz	Limagrain Central Europe Cereals, s.r.o.	2002
Radegast	Limagrain Central Europe Cereals, s.r.o.	2005
Tolar	Limagrain Central Europe Cereals, s.r.o.	1997

Použitá literatura

Commission regulation EC No 1014/2008, České pivo. Official Journal of the European Union, 2008, L276/27-28
Other acts Commission, Official Journal of the European Union, 2008, C16 14-22.

Kontaktní adresa

Vratislav Psota, VÚPS, a.s., Sladařský ústav Brno, e-mail: psota@brno.beerresearch.cz

Publikace vznikla za podpory MŠMT ČR v rámci řešení výzkumného záměru VÚPS, a. s. „Výzkum sladařských a pivovarských surovin a technologií“ (identifikační kód MSM6019369701).