

České pivo

Czech beer

La biere tcheque

Tschechisches Bier

Předmluva

Nařízením komise (ES) č. 1014/2008 ze dne 16. října 2008 o zápisu určitých názvů do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (České pivo (CHZO), Cebreiro (CHOP)), byl proveden zápis chráněného zeměpisného označení „České pivo“ do komunitárního rejstříku chráněných označení. Nařízení vstoupilo v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Souvisící ČSN

ČSN 25 7510 Úřední vyměřování a ověřování přepravních sudů

Souvisící právní předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. března 2004 o hygieně potravin, v platném znění

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění

PŘEHLED Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 „ČESKÉ PIVO“ Úřední věstník C 16 (str. 14 – 22) ze dne 23. 1. 2008

Nařízení Komise (ES) č. 1014/2008 ze dne 16. října 2008 o zápisu určitých názvů do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (České pivo (CHZO), Cebreiro (CHOP))

Směrnice Rady 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě, v platném znění

Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech), ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 219/2003 Sb., o uvádění do oběhu osiva a sadby pěstovaných rostlin a o změně některých zákonů (zákon o oběhu osiva a sadby), ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 97/1996 Sb., o ochraně chmele, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva průmyslu a obchodu č. 116/2002 Sb., o způsobu označování vratných zálohovaných obalů

Vyhláška Ministerstva životního prostředí č. 641/2004 Sb., o rozsahu a způsobu vedení evidence obalů a ohlašování údajů z této evidence

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 305/2004 Sb., kterou se stanoví druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek a jejich přípustné množství v potravinách

Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 381/2007 Sb., o stanovení maximálních limitů reziduí pesticidů v potravinách a surovinách, ve znění vyhlášky č. 272/2008 Sb. a vyhlášky č. 387/2008 Sb.

Vypracování normy

Zpracovatel: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., IČ 60193697, Ing. Věra Hónigová, Zemědělské středisko technické normalizace, Ing. Miloslav Mezuliáník, PhD., MSM 6019369701

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Pleštilová

## 1 Předmět normy

Tato norma specifikuje požadavky na výrobky označené CHZO „České pivo“ ve smyslu příslušných právních předpisů<sup>1</sup>. Platí pro výrobu a dodávání „Českého piva“. Rozlišitelnost „Českého piva“ vyplývá z řady faktorů, především jsou to použité suroviny, know-how, řemeslné i průmyslové tradice českého pivovarnictví a speciální pivovarnické postupy. Výroba „Českého piva“ je pozoruhodná díky užití dekokční metody rmutovacího procesu, vařením mladiny a dvojestupňovým 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.

Pivu dominuje slad a chmel, je přijatelná pouze slabá příchut' 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. „České pivo“ má střední až silný říz s pomalým uvolňováním oxidu uhličitého. Podobně i plnost je střední až vysoká, zejména díky obsahu nezkvašených zbytků extraktu, charakteristickým 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 „České pivo“ (světlý ležák, světlé výčepní pivo) je se slabým až středním aroma světlého ječného sladu a chmele. Pivo má zlatou barvu střední až vyšší intenzity. Pivo je jiskrné a po nalití do sklenice tvoří kompaktní bílou pěnu. Tmavé „České 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 nezkrasitelných substancí v surovinách, z nichž se pivo vaří. Charakter hořkosti je ovlivněn vysokou plností piva. Pro tmavé pivo je charakteristická karamelová a nasládlá chuť a vůně.

Zeměpisné označení „České pivo“ obsahuje název státu, neboť zejména specifickým způsobem výroby typickým po staletí pro vymezenou oblast souvisí „České pivo“ s územím vymezeném v právním předpisu<sup>1</sup>.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN v anglickém jazyce.