

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů

Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.

Diplomová práce

Chráněné označení „České pivo“ a jeho pozice na tuzemském trhu

Vedoucí diplomové práce: Ing. Iveta Marešová

Autor: Bc. Lukáš Polanecký

České Budějovice, duben 2013

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Fakulta zemědělská

Akademický rok: 2011/2012

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Lukáš POLANECKÝ**
Osobní číslo: **Z11569**
Studijní program: **N4101 Zemědělské inženýrství**
Studijní obor: **Agropodnikání**
Název tématu: **Chráněné označení "České pivo" a jeho pozice na tuzemském trhu**
Zadávací katedra: **Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cílem diplomové práce bude charakterizace a zhodnocení postavení chráněného označení "České pivo" na tuzemském trhu. Teoretická část práce bude zaměřena na popis chráněných označení podle platných právních úprav Evropské unie a České republiky. V praktické části diplomové práce budou pomocí matematicko-statistických metod vyhodnoceny data získaná z dotazníkového šetření.

Práce bude vypracována na základě pokynů uvedených v Opatření děkana č. 13/2009, podle rámcové osnovy:

Úvod: Význam řešení problematiky včetně uvedení cílů práce.

Literární přehled: Současný stav řešené problematiky s ohledem na cíle práce, zpracovaný na základě studia vědecké a odborné literatury, porovnání a zhodnocení literárních zdrojů a údajů.

Materiál a metody: Vypracovaný dotazník, popis použitých metod.

Výsledky a diskuze: Tabulkové a grafické zpracování získaných dat vycházejících z cílů práce, posouzení možností praktického uplatnění dosažených výsledků.

Závěr: Přehledné shrnutí nejdůležitějších poznatků, případné návrhy a doporučení vyplývající z řešené problematiky.

Abstrakt: Přehled a nejdůležitější výsledky práce (v českém i v anglickém jazyce).

Seznam použité literatury: Podle zásad ČSN ISO 690 (010197) a ČSN ISO 690-2 (01 0197) Bibliografické citace.

Rozsah grafických prací: Tabulky a grafy dle vlastního uvážení.

Rozsah pracovní zprávy: 40-50 stran textu

Forma zpracování diplomové práce: tištěná


Seznam odborné literatury:

- Basařová, G., et al., Pivovarství. Teorie a praxe výroby piva: VŠCHT, 2010, 904 s.
- Prugar, J., et al., Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí. Praha: VÚPS, 2008. 327 s.
- Kadlec, P., et al., Technologie potravin II. Praha: VŠCHT, 2002. 236 s.
- Kosář, K., et al., Technologie výroby sladu a piva. Praha: VÚPS, 2000. 398 s.
- Nařízení Rady (ES) č. 510/2006, o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.
- Nařízení Komise (ES) č. 1898/2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.
- Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení. Vybrané ČSN normy, zákony, vyhlášky a nařízení legislativy ČR a EU týkající se požadavků na jakost a zdravotní nezávadnost potravinářských surovin a potravin.
- Odborné publikace v časopisech Výživa a potraviny, Potravinářská Revue, Czech Journal of Food Sciences, Journal of Agricultural and Food Chemistry a v elektronických vědeckých databázích ISI Web of Knowledge/Web of Science.


Vedoucí diplomové práce: **Ing. Iveta Marešová**
Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Konzultant diplomové práce: **Ing. Dana Jirotková**
Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Datum zadání diplomové práce: **16. března 2012**
Termín odevzdání diplomové práce: **30. dubna 2013**


Ing. Karel Suchý, Ph.D.
proděkan pověřený vedením ZF

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA**
studijní oddělení
Studentská 13
370 05 České Budějovice


prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 16. března 2012

Abstrakt

Předmětem diplomové práce Chráněné označení „České pivo“ a jeho pozice na tuzemském trhu bylo prostřednictvím dotazníkového šetření zmapovat povědomí české populace o označení výrobků značkou „České pivo“. V diplomové práci bylo pojednáno o jednotlivých chráněných označení s uvedením legislativních předpisů, které tyto chráněné označení definují a uvádějí v platnost. Byly zde uvedeny specifické požadavky pro udělení chráněného zeměpisného označení (CHZO) „České pivo“, s uvedením požadavků na jednotlivé suroviny, technologii výroby a kontrolu výrobků nesoucích tuto značku. V praktické části práce bylo provedeno dotazníkové šetření, jehož cílem bylo zmapovat povědomí české populace o CHZO „České pivo“.

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že zhruba polovina zúčastněných respondentů má povědomí o používání označení „chráněné zeměpisné označení“. Více než polovina respondentů označení „České pivo“ nezná a jen 10 % respondentů vědělo, že označení „České pivo“ je chráněné zeměpisné označení Evropské unie, jehož účelem je zachovat dobré jméno a kvalitu piva vyráběného na území České republiky. Zejména význam tohoto označení, proč jej některé pivovary zavádějí a proč o něj žádají, se zdá být pro občany známý a zřetelný. Ale představu o samotné specifikaci výrobků s označením „České pivo“ měla jen polovina respondentů.

Z dotazníkového šetření je zřejmé, že občané České republiky by měli být více informováni o podstatě zavádění chráněných označení obecně, ale také by měli být lépe seznámeni s jednotlivými specifiky užívaných označení. Je snahou nejen našich potravinářských výrobců, ale také obchodníků, aby byli spotřebitelé seznámeni s významem a propagací výrobků, které jsou vyrobeny v České republice, z tuzemských surovin a tradičními postupy.

Za pozitivní impuls nejen dotazníkového šetření, ale také jako podnět pro výrobce potravin, obchodníky a další subjekty, lze vnímat „spotřebitelské chování“ většiny respondentů, kdy převážná část dotazovaných – 82 %, by při nákupu dala přednost výrobku s označením „České pivo“.

Klíčová slova

Chráněné zeměpisné označení, České pivo, legislativa, dotazníkové šetření.

Abstract

The aim of this diploma thesis is protected designation of "Czech beer" and its position on the domestic market through a questionnaire survey, awareness of the Czech population on the identification of products brand "Czech beer". In this thesis discussed the individual protected designation indicating the legislative rules that protected these markings define and put into effect. They included specific requirements for granting a protected geographical indication (CHZO) "Czech beer", specifying the requirements for the individual raw materials, production technology and inspection of products bearing this mark. In the practical part of the work was carried out a questionnaire survey which aims to map the awareness of the Czech population CHZO "Czech beer".

The questionnaire survey showed that about half of the respondents are aware of the use of the "protected geographical indication". More than half marking "Czech beer" does not know, and only 10% of respondents knew that the name "Czech beer is protected geographical indications of the European Union, whose purpose is to preserve the good name and quality of the beer produced in the Czech Republic. In particular, the importance of this label, why is introducing some breweries and why do you ask for, it seems to be a distinct people known. But itself idea of the product specifications marked "Czech beer" had only half of the respondents.

The questionnaire survey shows that citizens of the Czech Republic should be more informed about the nature of implementation of protected designations in general, but also should be more familiar with the specifics of each label used. It is our aim not only food producers but also merchants that consumers are aware of the importance and promotion of products that are made in the Czech Republic, from local materials and traditional techniques.

The positive impulse not only the questionnaire survey, but also as a stimulus for food manufacturers, retailers and other subjects can be perceived "consumer behaviour" of the majority, the majority of respondents - 82% would prefer when buying products labeled "Czech beer".

Keywords

Protected geographical indication, Czech beer, legislation, questionnaire survey.

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci „*Chráněné označení „České pivo“ a jeho pozice na tuzemském trhu*“ vypracoval samostatně pod vedením *Ing. Ivety Marešové a* uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s právními předpisy, vnitřními předpisy Jihočeské univerzity a vnitřními akty řízení Jihočeské univerzity a Zemědělské fakulty.

V Českých Budějovicích dne 8. 4. 2013

vlastnoruční podpis autora

Poděkování

Za odborné vedení, cenné rady, podnětné připomínky a věnovaný čas bych rád poděkoval vedoucí mé diplomové práce paní Ing. Ivetě Marešové.

Obsah

1.	Úvod.....	11
2.	System chráněných označení	12
2.1	Vznik chráněných označení.....	12
2.1.1	Ochranná známka	14
2.1.2	Chráněné označení původu (CHOP)	15
2.1.3	Chráněné zeměpisné označení (CHZO)	15
2.1.4	Zaručená tradiční specialita (ZTS)	16
2.2	Nepovinné údaje o jakosti	16
2.2.1	Horský produkt	16
2.2.2	Produkt ostrovního zemědělství	17
2.3	Žádost o zápis do rejstříku.....	17
2.3.1	Doba trvání a zrušení	18
2.4	Použití ochranných označení.....	18
2.5	Kontrola.....	19
2.6	Pohled spotřebitele na chráněné označení.....	19
3.	Chráněné zeměpisné označení „České pivo“	22
3.1	Jak získat chráněné označení „České pivo“	22
3.2	Žádost o zápis CHZO „České pivo“ u orgánů EU	23
3.3	Označování	23
3.4	Přístup SZPI ke kontrole CHZO „České pivo“	23
4.	Základní požadavky pro udělení známky „České pivo“	25
4.1	Místo výroby	25
4.2	Složení základních surovin.....	25
4.2.1	Slad	25
4.2.2	Chmel.....	30
4.2.3	Kvasinky	32

4.2.4	Voda.....	32
5.	Požadavky na technologii výroby piva českého typu	33
5.1	Dekokční rmutování	33
5.2	Scezování.....	33
5.3	Chmelovar	34
5.4	Chlazení mladiny na zákvasnou teplotu	34
5.5	Zakvašování a provzdušnění	35
5.6	Kvašení a dokvašování piva	35
5.7	Filtrace	36
5.8	Stáčení piva do sudů	36
5.9	Charakteristika „Českého piva“ a jeho druhy	36
5.9.1	Kvalitativní parametry českého piva	37
6.	Kontrola výroby	39
6.1	Kontrola technologie výroby	39
6.1.1	Kontrola sladiny	39
6.1.2	Kontrola mladiny	39
6.1.3	Kontrola mladého piva	40
6.1.4	Kontrola hotového piva	40
6.2	Kontrola dokladů	40
6.2.1	Původ surovin	41
6.2.2	Jakostní parametry surovin	41
6.2.3	Kontrola průběhu výroby	41
6.2.4	Nastavení kontroly průběhu výroby piva	41
7.	Seznam pivovarů s CHZO „České pivo“	42
7.1	Ostatní česká pivní chráněná označení	43
8.	Materiál a metodika	44
9.	Výsledky a diskuze	45

9.1	Vyhodnocení dotazníkového šetření	45
10.	Umístění vzorků piv s CHZO České pivo v pivních soutěžích	59
11.	Závěr	63
12.	Seznam použitých zdrojů	65
13.	Seznam použitých zkratk.....	68
14.	Seznam příloh.....	69

1. Úvod

Pro české výrobce piva je důležité vymezit pojem české pivo. Z historického hlediska se piva českého typu vyráběla v českých zemích s použitím domácích surovin tradičními výrobními postupy. V době celosvětové modernizace pivovarské výroby umožnila izolace východoevropských zemí paradoxně udržet v českých zemích tradiční charakter českého piva. V roce 2008 udělila EU (Evropské Unie) České republice celoevropsky chráněné označení „České pivo“, které platí pro piva se specifickými vlastnostmi vyráběné na území Čech a Moravy, výhradně z domácích kvalitních surovin s využitím tradičních metod a znalostí českých sládků.

Na vymezení a charakterizaci českého piva se podíleli pracovníci Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze, kteří zjišťovali rozdíly mezi českými a zahraničními světlými ležáky v různých analytických a smyslových znacích (Basařová, 2010).

Cílem diplomové práce byla charakteristika a zhodnocení postavení chráněného označení „České pivo“ na tuzemském trhu. Teoretická část diplomové práce byla zaměřena na popis chráněných označení podle platných právních úprav Evropské unie a České republiky, na postup získávání chráněného zeměpisného označení „České pivo“, základní suroviny pro výrobu piva a požadavky, které musí tyto suroviny splňovat. Dále byla popsána technologie pro výrobu piva českého typu. Cílem praktické části diplomové práce bylo pomocí matematicko-statistických metod vyhodnotit data získaná z dotazníkového šetření.

2. Systém chráněných označení

Podnikatelé při své výrobní a obchodní činnosti označují výrobky nebo služby, které uvádějí na trh, nejrůznějšími značkami. Tím se snaží upozornit spotřebitele nebo zákazníka na to, že daný výrobek nebo služba pochází právě od nich a že má vlastnosti příznačné pro jejich produkci nebo obchod. Užívání označení výrobků a služeb přispívá ke zlepšení pozice podnikatele na trhu a ve vztahu ke konkurenci a k zákazníkům umožňuje snadnější orientaci a výběr při nákupu.

Celá řada potravinářských a zemědělských výrobků má u spotřebitelů dobrou pověst či spotřebitel ví, že se za určitým označením schovává jistá kvalita či požadované vlastnosti daného produktu. Je v zájmu výrobců a zpracovatelů zajistit ochranu práv k označení takovýchto výrobků pomocí dostupných prostředků. Chráněná označení umožňují lepší obranu proti zneužívání jinými, konkurenčními obchodními nebo výrobními partnery, kteří mají často snahu parazitovat na dobré pověsti již zavedených označení. Každý výrobce či zpracovatel, který se při své výrobní a obchodní činnosti rozhodne chránit označení svých potravin či zemědělských výrobků, se může rozhodnout, jakému způsobu ochrany označování výrobků dá přednost (Ministerstvo zemědělství, 2011).

Co se týče využívání označení, lze v posledních několika letech pozorovat celkově stoupající tendenci v počtech získaných chráněných označení. Nejvýznamnější přínosy pro podniky spočívaly ve zvýšení prestiže podniku, odlišení (vymezení) od konkurence, zvýšení propagace výrobku a zlepšení vyjednávací pozice vůči odběratelům.

2.1 Vznik chráněných označení

Systém chráněných označení vznikl v roce 1992 se smyslem ochránit názvy kvalitních zemědělských a potravinářských výrobků, které si získaly věhlas v EU i ve světě, před konkurencí takových, které se za věhlasné produkty jen neprávem vydávají a napodobují je, čímž mohou mást spotřebitele. EU se rovněž dlouhodobě snaží o plné uznání tohoto systému v rámci WTO (World Trade Organization) (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

V roce 2006 bylo Radou EU schváleno nové nařízení pro stanovení zvláštních opatření v oblasti zemědělství ve prospěch nejvzdálenějších regionů Unie, a též bylo přijato nové nařízení o zeměpisných označeních, označení původu a o tradičních specialitách.

Jedná se o nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, které představují zaručené tradiční speciality, a o nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, které upravují problematiku poskytování CHZO, CHOP a ZTS.

V roce 2007 byla uskutečněna konference o certifikaci kvality potravin a také bylo přijato Radou EU nové nařízení o ekologické produkci a označování a také bylo přijato nařízení zabývající se jednotnou společnou organizací trhů.

Konference k politice kvality uspořádanou českým předsednictvím v Praze, se konala v březnu 2009. V květnu tohoto roku bylo nově přijato sdělení o jakosti zemědělských produktů díky, kterému se stanovily strategické směry, dále bylo přijato nařízení Rady (ES) č. 479/2008 ze dne 29. dubna 2008 o společné organizaci trhu s vínem.

V prosinci roku 2010 byla uskutečněna prezentace legislativních Návrhů nařízení Evropského parlamentu a Rady o systémech jakosti zemědělských produktů. O přijetí či nepřijetí Návrhu, se rozhodne během nejbližších let. Cílem je zavedení soudržné politiky jakosti zemědělských produktů, pomoc zemědělcům a zajištění důležitých informací pro spotřebitele (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

Současná databáze názvů výrobků, které jsou zapsány jako CHZO, CHOP či ZTS, stejně jako jména, pro které je zápis požadován, je přístupná pod odkazem na stránkách Evropské komise (Evropská komise: Politika kvality, 2011).

Ochranu práv v oblasti označování zemědělských produktů a potravin zajišťují čtyři systémy:

- Ochranná známka
- Chráněné označení původu
- Chráněné zeměpisné označení
- Zaručená tradiční specialita (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

2.1.1 Ochranná známka

Je označení, které umožňuje rozlišit shodné výrobky či služby různých výrobců, resp. poskytovatelů. Přihlášku ochranné známky k zápisu do rejstříku může podat jak fyzická, tak i právnická osoba. Ochrannou známku uvádí v platnost Úřad průmyslového vlastnictví, který provede formální průzkum, zda má přihláška zákonem předepsané náležitosti, a poté i věcný průzkum, při němž zjišťuje, zda předmětem přihlášky není označení, které je nezpůsobilé k zápisu do rejstříku. Touto nezpůsobilostí se rozumí např. shodnost s jinou dříve zapsanou ochrannou známkou, druhové nebo popisné označení, klamavé nebo nepravdivé označení apod. (Úřad průmyslového vlastnictví, 2011).

Známka platí po dobu 10 let od podání žádosti – s možností obnovy vždy o dalších 10 let. Zápisem do rejstříku získává vlastník ochranné známky výlučné právo tuto známku používat. Ochranná známka může být převáděna na jiného vlastníka nebo k ní může být poskytnuta licenční smlouva. Ochranné známky mohou být registrovány jako národní, mezinárodní nebo jako ochranné známky Společenství (Ministerstvo zemědělství, 2009 - 2011).

Jako ochranná známka mohou být registrována zejména slova či slovní spojení, jména, písmena, čísla, loga, akronymy, kombinace písmen nebo čísel, slogany, piktogramy, obrázky, design, grafika, portréty, soubor písmen, slov a grafických prvků, etikety, viněty, prostorové (trojrozměrné) předměty, jako například zboží nebo jeho obaly, barvy nebo kombinace barev, znělky nebo muzikální fráze (Daněk, 2011).



Obrázek č. 1: Ochranná známka – tradiční symbol registrované ochranné známky, Registered Trade Mark

2.1.2 *Chráněné označení původu (CHOP)*

Jde o název regionu, určitého místa nebo výjimečně i země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto regionu, místa nebo země, jejíž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím (což zahrnuje přírodní i lidské činitele) a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

U CHOP musí všechny fáze výroby produktu probíhat na tomto zeměpisném území. Na obrázku č. 2 je znázorněn symbol chráněného označení původu.



Obrázek č. 2: Chráněné označení původu (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

2.1.3 *Chráněné zeměpisné označení (CHZO)*

Jde o název regionu, určitého místa nebo výjimečně i země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto regionu, místa nebo země, mající určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a jejíž produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

U CHZO stačí, aby jen jedno stádium výroby produktu bylo soustředěno na zeměpisné prostředí. Podmínky jako původ výrobku z regionu, jež nese jeho jméno, a povinnost pověsti, kterou lze přičíst jeho zeměpisnému původu, musí ale splňovat (Úřad průmyslového vlastnictví, 2011).



Obrázek č. 3: Chráněné zeměpisné označení (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

2.1.4 Zaručená tradiční specialita (ZTS)

Zemědělský produkt nebo potravina, se zvláštní povahou, kterou se jasně odlišuje od jiných podobných výrobků, s tradicí min. 30 let a jejíž zvláštní povaha je uznávána EU, a to zápisem do rejstříku ZTS (symbol najdete na obrázku č. 4). Zvláštní povaha produktu je dána nejen jeho vlastnostmi, ale např. i metodou produkce nebo zpracováním (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Názvy zemědělských produktů nebo potravin lze zapsat s výhradou (v tomto případě lze název použít pouze pro produkt vyrobený podle specifikace), nebo mohou být zapsány bez výhrady názvu (v tomto případě lze název použít neomezeně a specifikace musí být dodržena pouze v případě, je-li výrobek označen jako zaručená tradiční specialita) (Průvodní dokument k návrhu nařízení Evropského parlamentu a Rady o systémech jakosti zemědělských produktů, 2010).



Obrázek č. 4: Zaručená tradiční specialita (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

2.2 Nepovinné údaje o jakosti

Nově vznikl režim nepovinných údajů o jakosti, který má usnadnit producentům zemědělských produktů s vlastnostmi nebo charakteristikami představujícími přidanou hodnotu, aby o této vlastnosti nebo charakteristice mohli informovat. Byla zavedena označení horský produkt a produkt ostrovního zemědělství (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

2.2.1 Horský produkt

Toto označení lze použít pouze pro popis produktů, pro které platí, že suroviny i krmivo pro hospodářská zvířata pocházejí v zásadě z horských oblastí. Pokud se jedná o zpracované produkty, musí i zpracování proběhnout v horských oblastech. Definice horské oblasti vychází z čl. 18 odst. 1 nařízení (ES) č.

1257/1999, o podpoře pro rozvoj venkova (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

2.2.2 Produkt ostrovního zemědělství

Toto označení lze použít pro popis produktů, jejichž suroviny pocházejí z ostrovů.

Aby mohlo být toto označení použito i pro zpracované produkty, musí i zpracování proběhnout na ostrově a zpracování musí mít vliv na specifické vlastnosti konečného produktu (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

2.3 Žádost o zápis do rejstříku

Chráněná označení jsou zapsána v Úředním věstníku Evropské unie. O zápis do rejstříku může žádat pouze tzv. seskupení, která se zabývají produkty, jejichž název má být zapsán, tj. sdružení převážně z producentů nebo zpracovatelů stejného produktu, a to bez ohledu na právní formu. Náležitosti žádosti o zápis CHOP, CHZO a ZTS stanoví nařízení (EU) č. 1151/2012, prováděcí nařízení (ES) č. 1898/2006 a č. 1216/2007 a rovněž zákon č. 452/2001 Sb. Za skupinu může být taktéž při splnění požadavků čl. 2 nařízení (ES) č. 1898/2006 považována i jedna fyzická či právnická osoba.

Pokud se žádost týká zeměpisné oblasti v členském státě, je oprávněnost podané žádosti nejprve přezkoumána příslušným státem (Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí). Stát žádost zveřejní a poskytne všem subjektům s oprávněným zájmem, usazeným případně majícím trvalé bydliště v tomto členském státě lhůtu k podání námitek. Má-li členský stát po případném vypořádání námitek za to, že jsou splněny požadavky nařízení (EU) č. 1151/2012, postoupí žádost Evropské komisi (dále jen „Komise“). Komise nejdéle do 6 měsíců od postoupení žádost přezkoumá. Pokud žádost splňuje všechny požadavky, je zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie. Orgány členského státu nebo třetí země (ale i fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem usazená ve třetí zemi) má pak během 6 měsíců od zveřejnění možnost podat námitku proti zápisu. Námitku může podat i každá fyzická i právnická osoba s oprávněným zájmem, která

je usazena nebo má bydliště v jiném členském státě, než ze kterého byla žádost podána. Tato námitka ale musí být podána ve lhůtě 6 měsíců od zveřejnění žádosti v Úředním věstníku EU přes členský stát, ve kterém je usazen (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

2.3.1 Doba trvání a zrušení

Ochrana označení původu a zeměpisného označení vzniká dnem zápisu do rejstříku. Doba ochrany označení není časově omezena. Důležité je zmínit to, že na zapsané označení nelze poskytovat licenci, a také, že zapsané označení nesmí být poskytnuto jako zástava. Poplatek za přijetí žádosti o zápis označení původu, zeměpisného označení činí 4 000,- Kč a poplatek za přijetí návrhu na zrušení zápisu označení původu, zeměpisného označení je 2 000,- Kč.

Zrušení zápisu označení zapíše Úřad do rejstříku a oznámí ve Věstníku ÚPV.

Důvody mohou být tyto:

- označení bylo zapsáno, aniž vyhovuje podmínkám stanoveným tímto zákonem,
- podmínky stanovené pro zápis označení odpadly,
- výrobek dle příslušného kontrolního orgánu nespĺňuje požadavky stanovené specifikací na zemědělský výrobek nebo potravinu (Úřad průmyslového vlastnictví, 2011).

2.4 Použití ochranných označení

Chráněná označení původu, chráněná zeměpisná označení a název zapsaný jako zaručená tradiční specialita může použít každý hospodářský subjekt, který uvádí na trh produkty nebo potraviny splňující specifikaci.

Zároveň se zapsaným názvem se uvede symbol Unie nebo označení „chráněné označení původu“ nebo „chráněné zeměpisné označení“ nebo „zaručená tradiční specialita“.

Od 4. ledna 2016 musí být na etiketě uveden zapsaný název spolu se souvisejícím symbolem Unie, a to v jednom zorném poli. Na etiketě bude moci být

uveden i údaj „chráněné označení původu“, „chráněné zeměpisné označení“, „zaručená tradiční specialita“ nebo odpovídající zkratky CHOP, CHZO, ZTS.

Zapsané názvy jsou chráněny proti přímému i nepřímému obchodnímu použití u produktů, na které se zápis nevztahuje, a proti veškerým praktikám, které by mohly spotřebitele uvést v omyl. Ochrana se vztahuje i na jazykové mutace zapsaného názvu (*např. České pivo - Czech beer*) (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

2.5 Kontrola

Všechny hospodářské subjekty podílející se na výrobě, skladování distribuci i prodeji produktů s chráněnými označeními jsou pravidelně podrobeni kontrole, zda dodržují požadavky vyplývající ze specifikace pro daný produkt. Kontrola může probíhat i v trhu, kde je hodnoceno značení a složení produktů (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

2.6 Pohled spotřebitele na chráněné označení

Produkty nesoucí chráněné názvy jsou pro spotřebitele zárukou určité kvality a tradice. Než jsou chráněné názvy zapsány do rejstříku chráněných názvů, jsou podrobeny podrobnému přezkoumání oprávněnosti žádosti o zápis ze strany členského státu, následně Komise a v průběhu schvalování žádosti i všech hospodářských subjektů z EU, případně i zemí mimo EU. U produktů je posuzováno, zda se skutečně jedná o produkty s tradičním postupem výroby, pocházející z daných zeměpisných oblastí, apod.

Zapsané názvy jsou chráněny tzn. nesmí být použity na produkty nesplňující specifikaci pro zapsaný název, na produkty nesmí být použity ani jiné názvy, které by mohly připomínat zapsaný název, čímž by mohl být spotřebitel uveden v omyl (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Tabulka č. 1: Seznam výrobků České republiky, které nesou některý z chráněných názvů (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Název výrobku	Typ chráněného názvu	Kontrolní orgán dozorující výrobu/produkci produktů s chráněnými názvy
Lovecký salám	ZTS zapsaný bez výhrady názvu	Státní veterinární správa
Špekáčky	ZTS zapsaný bez výhrady názvu	Státní veterinární správa
Liptovský salám	ZTS zapsaný s výhradou názvu	Státní veterinární správa
Spišské párky	ZTS zapsaný s výhradou názvu	Státní veterinární správa
Olomoucké tvarůžky	CHZO	Státní veterinární správa
Jihočeská Zlatá Niva	CHZO	Státní veterinární správa
Jihočeská Niva	CHZO	Státní veterinární správa
Třeboňský kapr	CHZO	Státní veterinární správa
Pohořelický kapr	CHOP	Státní veterinární správa
Brněnské pivo/Starobrněnské pivo	CHZO	SZPI
Březnický ležák	CHZO	SZPI
Budějovický měšťanský var	CHZO	SZPI
Budějovické pivo	CHZO	SZPI
Černá Hora	CHZO	SZPI
České pivo	CHZO	SZPI
Českobudějovické pivo	CHZO	SZPI
Hořické trubičky	CHZO	SZPI
Chelčicko-lhenické ovoce	CHZO	SZPI

Chodské pivo	CHZO	SZPI
Karlovarské oplatky	CHZO	SZPI
Karlovarské trojhránky	CHZO	SZPI
Karlovarský suchar	CHZO	SZPI
Lomnické suchary	CHZO	SZPI
Mariánskolázeňské oplatky	CHZO	SZPI
Pardubický perník	CHZO	SZPI
Štramberské uši	CHZO	SZPI
Znojenské pivo	CHZO	SZPI
Nošovické kysané zelí	CHOP	SZPI
Český kmín	CHOP	SZPI
Chamomilla bohemica	CHOP	SZPI
Všestarská cibule	CHOP	SZPI
Žatecký chmel	CHOP	ÚKZÚZ

3. Chráněné zeměpisné označení „České pivo“

České pivo je chráněným zeměpisným označením Evropské unie, jehož účelem je zachovat dobré jméno a kvalitu piva vyráběného na území České republiky.

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) České pivo bylo zapsáno Nařízením Rady (ES) č. 1014/2008, o zápisu názvů do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (České pivo (CHZO), Cebreiro (CHOP)).

Cílem zápisu do rejstříku je chránit tradici českého pivovarnictví, technologii výroby, kvalitu piva a předcházet vzniku napodobenin, které by se za české pivo mohly vydávat a zneužívat tak jeho jedinečných vlastností. Dále jde o to, aby nebyl za české pivo označován výrobek vyrobený v České republice netradičními metodami nebo vyrobený metodami tradičními, ale v zahraničí (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

3.1 Jak získat chráněné označení „České pivo“

Výrobce, který chce CHZO České pivo používat pro své výrobky, se nikde neregistruje, před uvedením produktu na trh však požádá příslušný inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) o ověření souladu se specifikací. Udělení ochranné známky České pivo předchází důkladný audit prováděný SZPI. Součástí auditu je kontrola dokladů o původu surovin (např. dodací listy) a kontrola jakostních parametrů surovin (laboratorní rozbory nebo údaje od dodavatele surovin). Inspektoři prověřují průběh výroby včetně varních listů (např. složení sypání a chmelení, teplotu a čas rmutování, záznamy o chmelovaru) a protokolů o kvašení (např. záznamy o použitých kvasnicích, průběh teploty kvašení) a laboratorně testují analytické parametry výroby mladiny (zákal, extrakt, hořkost, dosažitelné prokvašení) i hotového výrobku (alkohol, extrakt, barva, hořkost, pH, polyfenoly) (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

3.2 Žádost o zápis CHZO „České pivo“ u orgánů EU

Žádost o zapsání zeměpisného označení České pivo v rámci Evropské unie podalo v druhé polovině roku 2004 Sdružení České pivo, jehož členy jsou Český svaz pivovarů a sladoven, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., PMS (Pivovary Moravskoslezské) Přerov, a. s. a Pivo Praha, s. r. o.

Následná jednání nakonec vedla k tomu, že v lednu 2008 došlo k zveřejnění konečné verze žádosti na webových stránkách Evropské komise a členskými zeměmi byla dána možnost podat námitky. Proti zavedení CHZO České pivo nebyly v zákonné šestiměsíční lhůtě vzneseny žádné námitky. CHZO České pivo tak mohlo být zapsáno v Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

3.3 Označování

Pivovary, které vyhovují podmínkám evropského zeměpisného označení, mohou označení České pivo používat na břišní nebo zadní etiketě spotřebitelského balení. V blízkosti tohoto označení musí být umístěn symbol nebo označení „chráněné zeměpisné označení“. Symboly nebo jim odpovídající označení musí odpovídat symbolům (obrázek č. 3) a označením dle nařízení Komise (ES) o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin. Symboly a označení mohou být nahrazeny odpovídajícími výrazy v jiném úředním jazyce Evropského společenství. Překlady zapsaného názvu „České pivo“ (např. „Czech beer“) nelze použít samostatně, ale vždy jen ve spojení se zapsaným názvem „České pivo“ (Úřední věstník Evropské unie, 2006).

3.4 Přístup SZPI ke kontrole CHZO „České pivo“

Dle Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin bylo zapsáno chráněné zeměpisné označení (CHZO) „České pivo“. Při kontrole výrobků s tímto označením je kontrolována zejména specifikace „Českého piva“, tj. použité suroviny, způsob výroby a výsledný výrobek, způsob kontroly v průběhu výroby, doklady, označování. CHZO České pivo lze použít pro skupiny piv uvedených ve specifikaci.

Výrobce, který chce CHZO České pivo používat pro své výrobky, se nikde neregistruje, před uvedením produktu na trh však požádá příslušný inspektorát SZPI o ověření souladu se specifikací. Náklady na ověření souladu se specifikací dle článku 11 odst. 1 nařízení Rady č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin nese provozovatel potravinářského podniku (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

4. Základní požadavky pro udělení známky „České pivo“

Rozlišitelnost Českého piva vyplívá z řady faktorů, především jsou to použité suroviny, know-how celá léta se vyvíjejícího pivovarnictví a speciální pivovarnické postupy. Metoda výroby (pečlivě vybírané suroviny, sladování a příprava piva v tradiční oblasti v České republice) dává vzniknout specifickému a jedinečnému produktu s vysokou reputací.

Mezi základní požadavky pro udělení chráněného zeměpisného označení České pivo patří místo výroby a složení základních surovin.

4.1 Místo výroby

Zeměpisné označení České pivo, obsahuje název státu, neboť zejména specifickým způsobem výroby, typickým po staletí pro vymezenou oblast, souvisí České pivo téměř s celým územím dnešní České republiky.

Na základě specifikace pro výrobu 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 (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

4.2 Složení základních surovin

Základními surovinami pro výrobu piva jsou voda, slad, chmel a pivovarské kvasinky. U všech surovin musí být zajištěna sledovatelnost původu.

4.2.1 Slad

Slad je jednou ze základních surovin pro výrobu piva. Jeho kvalita ovlivňuje proces technologie výroby piva a má stěžejní význam i v docílení požadovaného chemického složení, organoleptických vlastností a koloidní stability tohoto nápoje.

Základním předpokladem pro výrobu kvalitního sladu je zajištění prvotřídního sladovnického ječmene. Nezáleží jen na odrůdě, ale také na rovnoměrné

velikosti zrn, zralosti zrn apod. Ukazatele sladovnické jakosti (USJ) – stanovují kvalitu odrůd sladovnického ječmene. V rámci USJ je hodnoceno 8 jakostních znaků, z nichž 1 se určuje u ječmene a 7 u sladu. Přehled hodnocených ukazatelů je uveden v tabulce č. 2 spolu s rozmezím hodnot a závažností (vahou) jednotlivých znaků.

Jednotlivé ukazatele jsou hodnoceny body 9 – 1 (9 – nejlepší, 1 – nejhorší) a z dosažených hodnot, závažnosti znaku a koeficientů se výpočtem stanoví ukazatel sladovnické jakosti (USJ) počtem bodů pro každou odrůdu. Při USJ nad 6,0 se odrůda považuje za sladovnickou, při nižších hodnotách za nesladovnickou.

Výroba sladu je zajištěna v pěti hlavních výrobních procesech. První operací je příjem a skladování ječmene, jako druhou výrobní operací je máčení ječmene, po které následuje klíčení ječmene. Po klíčení ječmene následují poslední dvě operace, kterými jsou sušení a hvozďení zeleného sladu a úprava sušeného sladu, skladování a expedice (Pelikán, Sáková, 2001).

Rozlišujeme pivovarské slady běžných typů – slad český (plzeňský), bavorský (mnichovský), jež mají hlavní význam pro výrobu piva, a slady speciální (slady barevné, diastatické, karamelové).

Slad světlého typu („český slad“) použitý na várku piva musí být z 80 % vyroben ze schválených odrůd jarního dvouřadého ječmene (*Hordeum distichon*) a minimálně 50 % z celkového sypání sladu musí pocházet z ječmene vypěstovaného z těchto odrůd (viz tabulka č. 3) na vymezeném teritoriálním území (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

Při hodnocení jakosti sladu se používají zkoušky sensorické (barva, tvar a velikost, vůně, chuť), mechanické (objemová hmotnost, vlastnosti endospermu, křehkost, třídění sladu, vývin střelky), chemické, včetně zkoušek fyzikálně-chemických (vláha, obsah extraktu, rozdíl extraktů moučka – šrot, relativní extrakt, stupeň prokvašení, Kolbachovo číslo, diastatická mohutnost) a zkoušky speciální (alfa-amyláza, dimetylsulfidy, beta-glukany aj.) (Ingr, 1993).

Tabulka č. 2: Hodnocené znaky odrůd sladovnického ječmene dle USJ (Pelikán, Sáková, 2001).

Jakostní znak	Rozmezení hodnot		Závažnost znaku
	dolní	horní	
Bílkoviny zrna (a) %	9,5	10,7	0,01
(b) %	10,7	11,2	0,01
(c) %	11,2	11,9	0,01
Extrakt sladu suš. %	80,9	82,5	0,25
Relativní extrakt při 45°C, %	37,0	41,0	0,25
Kolbachovo číslo	39,0	44,0	0,10
Diastatická mohutnost j. WK	220	280	0,10
Dosažitelný stup. prokvašení, %	79,0	82,0	0,10
Friabilita, %	79,0	86,0	0,10
β-glukany ve sladině (mg/l)	220	150	0,10

Obsah bílkovin v zrně – jako optimální se dnes udává hodnota 10,8 %, přičemž pro zajištění výroby kvalitních sladů by neměla být u ječmene překročena hranice 11,5 % (Kosař, Procházka et al, 2000).

Lepší je u sladovnického ječmene menší obsah bílkovin než větší, protože ovlivňují srážení bílkovin při vaření piva a tím i velkou pěnivost piva (Diviš et al, 2010).

Extrakt sladu – je hlavním kritériem pivovarské hodnoty, vyjadřuje množství rozpustných látek, které při rmutování činností enzymů přejdou do roztoku (sladiny) vyjádřeno v hmotnostních procentech. Za optimum jsou považovány hodnoty vyšší než 82 %.

Relativní extrakt při 45°C – charakterizuje celkovou enzymatickou aktivitu (vyjma α -amylázy), zejména proteolytickou. Vyšší hodnoty jsou předpokladem biologicky a koloidně stabilních piv. Dnes je za optimum považována hodnota nižší, kolem 37 %.

Konečný (dosažitelný) stupeň prokvašení – určuje celkové množství cukrů v extraktu sladiny, zkvasitelných pivovarskými kvasinkami. Vyjadřuje procentuální rozdíl extraktu sladiny před kvašením a po kvašení. Za optimální jsou považovány hodnoty nad 82 %.

Diastatická mohutnost – charakterizuje aktivitu amylázového systému (hlavně β -amylázy) a vyjadřuje se v gramech maltózy vzniklých ze 100 g sladu. Optimální hodnoty jsou nad 250 j. WK (jednotky Windische-Kolbacha vyjadřují gramy maltózy vzniklé působením amyláz ze 100 g sladu).

Kolbachovo číslo – vyjadřuje procentuální poměr rozpustného dusíku ve sladině k obsahu celkového dusíku ve sladu. Je ukazatelem proteolytického rozluštění sladu na základě stupně rozluštění bílkovin. Dnes se za optimální považuje hodnota kolem 40.

Friabilita (křehkost sladu) – charakterizuje cytolytické rozluštění, stanovené na základě podílu, procházejícího sítem. Za optimální jsou považovány hodnoty kolem 85 %. Koreluje s obsahem bílkovin, kolbachovým číslem a rozdílem moučka-šrot.

Obsah β -glukanů - je rozpustná část vlákniny (hemicelulózy), nacházející se v buněčných stěnách. Vzhledem k vysoké viskozitě způsobují potíže při scezování a filtraci piva. Za optimální jsou považovány hodnoty do 150 mg/l sladiny (Pelikán, Sáková, 2001).

Základní parametry, které odrůdy ječmene vhodné pro České pivo musí splňovat jsou:

- Extrakt v sušině sladu (% hmotnosti) min. 80,0

- Kolbachovo číslo (%) $39,0 \pm 3$
- Diastatická mohutnost (jednotky W.-K.) min. 220
- Dosažitelný stupeň prokvašení (%) max. 82
- Friabilita (%) min. 75,0

(Úřední věstník Evropské unie, 2008).

Sypání na várku:

Pojem sypání označuje rozpis surovin, které vnáší do várky extrakt a určují tak její objem a koncentraci (Ťopka, Ťopka ml., 2000).

Sypání na várku tvoří slady, škrobnaté a cukernaté suroviny. Hmotnosti a laboratorně zjištěné extraktivnosti jednotlivých surovin se uvádějí do varního listu várky. Z celkové hmotnosti dodaného extraktu na várku tvoří **nejméně 80 % extrakt** pocházející ze sladů, které byly vyrobeny ze schválených odrůd (tj. prošly národní registrací v České republice pro pěstování a jsou doporučeny pro výrobu Českého piva).

Příklady sypání na várku, které splňují specifikaci pro CHZO České pivo jsou uvedeny v příloze 1a. V příloze 1b. je uveden příklad sypání na várku, který specifikaci pro CHZO České pivo nespĺňuje.

Níže jsou uvedeny odrůdy jarního ječmene, které prošly národní registrací ÚKZUZ, a které vychází z doporučení Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, jako vhodné pro výrobu sladu pro České pivo. SZPI tyto odrůdy potvrzuje.

Tabulka č. 3: Seznam odrůd ječmene vhodných pro výrobu českého piva (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Název odrůdy	Udržovatel odrůdy	Zástupce v ČR	Rok registrace
Advent	SELGEN, a.s., CZ		2009
Aksamit	SELGEN, a.s., CZ		2007
Blaník	LimagrainNederland B.V., NL	LimagrainCentralEuropeCereals, s.r.o., CZ	2007

Bojos	LimagrainCentralEuropeCereals, s.r.o.		2005
Calgary	SELGEN, a.s., CZ		2003
Malz	Limagrain CentralEuropeCereals, s.r.o., CZ		2002
Radegast	LimagrainCentralEuropeCereals, s.r.o., CZ		2005
Tolar	LimagrainCentralEuropeCereals, s.r.o., CZ		1997

4.2.2 Chmel

Druhou ze základních surovin, jsou v širším slova smyslu usušené a upravené hlávky vzrostlých květů samičích rostlin chmele otáčivého (*Humulus lupulus L.*). Kromě toho, že chmel pivu dodává typickou hořkou chuť a přispívá k tvorbě charakteristického aroma, má celou řadu dalších z technologického hlediska důležitých vlastností. Složky chmele působí jako srážecí prostředek při vylučování vysokomolekulárních látek mladiny, ovlivňují pěnivost, mají baktericidní (konzervační) účinek a podílejí se podstatnou měrou na tvorbě chemických a sensorických vlastností piva (Ingr, 1993).

K pivovarsky velmi cenným složkám chmele patří polyfenoly, silice a pryskyřice (α -hořké kyseliny, β -hořké kyseliny, nespecifické měkké pryskyřice, tvrdé – γ -tvrdé pryskyřice, σ -tvrdé pryskyřice) (Kosař, Procházka et al., 2000).

Požadavky na chmel spravuje norma ČSN 46 2510. O ochraně chmele pojednává zákon č. 68/2000 Sb. Tento zákon upravuje ochranu chmele a chmelové sadby stanovením chmelařských oblastí a chmelařských poloh a stanovením podmínek pro zajištění pravosti, jakosti a zdravotní nezávadnosti chmele a chmelových produktů a pro zamezení falšování při jejich úpravách. Dále upravuje státní dozor nad dodržováním povinností vyplývajících z tohoto zákona.

Chmelové výrobky členíme na výrobky připravené mechanickými úpravami hlávkového chmele (mleté a granulované chmele, bez nebo se standardizovaným obsahem α -hořkých kyselin), nejrozšířenější výrobky této skupiny jsou granulované chmele (chmelové pelety) různého typu. Výrobky připravované fyzikálními

úpravami přírodního hlávkového chmele (modifikované extrakty připravené pomocí různých rozpouštědel) a výrobky připravené chemickými úpravami (chemicky upravený celý hlávkový chmel nebo, a to častěji jeho jednotlivé složky, zejména α -hořké kyseliny, předem separované zpravidla ve formě extraktu nebo výluhu) (Čepička, Kubíček, 2000).

Chmelení:

Zastoupení jednotlivých chmelových produktů ve chmelovém sypaní na várku je obvykle dáno kompromisem mezi kvalitativními a ekonomickými požadavky. Nejdražší bývají α -hořké kyseliny vnesené do várky aromatickým (hlávkovým) chmelem, nejlevnější chmelovým extraktem.

Podíl aromatického chmele je tak často omezen na závěrečnou dávku chmele a zbývající množství α -hořkých kyselin je dodáno ve formě jednosložkového chmelového extraktu, nebo v jeho kombinaci s vysokoobsažným chmelem. Jednosložkový extrakt poskytuje vyšší výtěžek hořkých látek a snižuje obsah vlákniny (suspendovaných látek) a polyfenolů v mladině (Ťopka, Ťopka ml., 2000).

Chmelení na várku tvoří chmel a produkty z něj vyrobené. Hmotnosti a laboratorně zjištěné obsahy α -hořkých kyselin chmele a produktů z něj vyrobených se uvádějí do varního listu várky. Z celkové hmotnosti dodaných **α -hořkých kyselin** na várku tvoří u světlého ležáku **nejméně 30 %** (u ostatních piv **15 %**) α -hořké kyseliny pocházející z českého chmele. Jde o schválené odrůdy chmele z oblastí Žatecko, Ústěcko, Tršicko. Odrůdy českého chmele doporučené Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským - Žatecký poloraný červeňák (nesoucí chráněné označení původu), Sládek a Premiant (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Příklady chmelení u světlého ležáku, kdy je splněna specifikace pro CHZO České pivo jsou uvedeny v příloze 2a., a příklady chmelení kdy specifikace pro CHZO České pivo není splněna je uvedena v příloze 2b.

4.2.3 Kvasinky

Pro výrobu „Českého piva“ se používají kmeny kvasinek pro takzvané spodní kvašení (*Saccharomyces cerevisiae subsp. uvarum*). Nejčastěji jsou využívány kmeny č. **2, 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 (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

Kvasinky pro spodní kvašení piva úplně zkvašují rafinosu, která je štěpena na monosacharidy fruktosu a melibiosu, na konci kvašení sedimentují na dně kvasných nádob, mají nižší tepelnou odolnost (nižší teplota růstu), nižší schopnost sporulace, rozdílné technologicky významné vlastnosti – tvorba senzoričky významných látek (Ďopka, Ďopka ml., 2000).

4.2.4 Voda

Kvalita pitné vody je u nás stanovena vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 252/2004 Sb. Je všeobecně známo, že voda má podstatný vliv na charakter a jakost piva. Pro výrobu piva je voda jednou ze základních surovin, neboť představuje 85 – 93 % jeho hmotnosti, při výrobě sladu je důležitou pomocnou látkou. Voda dále slouží jako nepostradatelný mycí a chladicí prostředek (Ingr, 1993).

Voda z místních zdrojů pro výrobu „Českého piva“ by měla splňovat specifikaci: měkká (do 1,3 mmol l⁻¹), středně tvrdá (1,3-2,5 mmol l⁻¹) (Basařová, 2010).

5. Požadavky na technologii výroby piva českého typu

Provozovatel potravinářského podniku musí dodržet klasický způsob výroby piva dle specifikace – tj. dekokční jedno až třířmutový proces rmutování (NELZE použít infuzní způsob rmutování), scezování, chmelovar. Po dokončení chmelovaru proběhne zchlazení na zákvasnou teplotu, provzdušnění a jsou přidány pivovarské kvasnice. Kvašení musí probíhat dvoufázově – fáze kvašení musí být standardně odděleny. Po dokončení druhé fáze kvašení je pivo zfiltrováno a stáčeno. Lze vyrábět i nefiltrovaná piva. Konečné produkty musí splňovat parametry specifikace Českého piva (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

5.1 Dekokční rmutování

Cílem rmutování je převedení žádoucích složek extraktu varních surovin do roztoku. Dekokční rmutování se vyznačuje povařováním dílčích rmutů a podle jejich počtu se dělí na jednorřmutové, dvourřmutové a třířmutové postupy, z nichž nejčastější jsou postupy dvourřmutové. Třířmutový postup je základem technologie, od které se odvozují další varianty rmutování a byl dlouho používán i pro výrobu světlých piv. Dnes se uplatňuje při výrobě speciálních značek světlého piva (např. Plzeňského Prazdroje) a především při přípravě tmavých piv.

V českých pivovarech se nejvíce používají různé varianty dvourřmutového postupu. Liší se teplotou vystírky a dodržováním prodlev při jednotlivých technologicky významných teplotách. Pro běžně rozluštěné slady se používá teplota vystírky 35 – 37 °C, následuje během 10 – 20 minut zapáčka na 50 °C. Pro více rozluštěné slady se aplikuje vystírka při 50 °C (Basařová, 2010).

5.2 Scezování

Odrřmutované dílo lze popsat jako hustou suspenzi mláta ve vodném roztoku extraktivních látek, tj. ve sladině. Obě tyto složky je třeba při scezování co nejdokonaleji rozdělit (Ťopka, Ťopka ml., 2000).

Účelem oddělení roztoku extraktu, tj. sladiny, od pevného podílu zcukřeného rmutu, tj. mláta. Provádí se ve scezovací kádi vybavené dvojitým děrovaným dnem a systémem odvodních trubek spojených s kohouty scezovací baterie. Při scezování ve scezovací kádi se sladina odděluje od mláta přirozenou filtrací přes vrstvu sedimentovaných pluch a ostatních nerozpustných zbytků sladů. Zfiltrovaný roztok extraktu saldu se nazývá předeck a po jeho stečení následuje vyslazování (Kadlec et al, 2002).

5.3 Chmelovar

Sladina získaná scezováním se v mladinové pánvi vaří s chmelem po dobu 90 – 120 minut, u moderních systémů 65 – 80 minut. Výsledným produktem je horká mladina. Při chmelovaru dochází k fyzikálně-chemickým změnám, které stabilizují koncentraci a složení mladiny. Vzhledem k velké spotřebě tepelné energie poskytuje tento úsek pivovarské výroby řadu možností energetických úspor.

Fyzikálně-chemické změny, které nastávají při chmelovaru jsou:

- Odpaření přebytečné vody.
- Inaktivace enzymů a sterilizace mladiny.
- Pokles hodnoty pH a nárůst barvy.
- Tvorba produktů tepelného rozkladu.
- Tvorba redukujících látek.
- Koagulace bílkovin a tvorba lomu.
- Reakce účinných složek chmele s mladinou.
- Změny obsahu dimethylsulfidu a jeho prekurzorů.

5.4 Chlazení mladiny na zákvasnou teplotu

Při použití stoků nebo usazovacích kádí se mladina dochlazovala z teplot 50 – 60 °C na zákvasnou teplotu na sprchových chladičích.

Úlohou dnešních deskových chladičů je ochladit horkou mladinu o teplotě 95 – 97 °C na zákvasnou teplotu 6 – 9 °C (Ťopka, Ťopka ml., 2000).

5.5 Zakvašování a provzdušnění

Cílem zakvašování je distribuce kvasinek do celého objemu zchlazené mladiny a zvýšení obsahu rozpuštěného kyslíku tak, aby byl optimálně nastartován metabolismus kvasinek.

Zchlazená mladina na zákvasnou teplotu je samospádem nebo pomocí čerpadel transportována do kvasných kádí. Během transportu je prováděno provzdušňování přívodem sterilního vzduchu. Obvyklá hodnota rozpuštěného kyslíku se pohybuje v rozmezí 6 – 8 mg/l¹.

5.6 Kvašení a dokvašování piva

Při hlavním kvašení dochází ke zpracování podstatné části zkvasitelného extraktu v metabolismu kvasnic. Celková doba hlavního kvašení je obvykle 6 – 10 dní a počet dnů by měl být stejný nebo nižší než původní extrakt (stupňovitost) mladiny.

Hlavní kvašení probíhá v místnosti, která se nazývá spilka v kvasných kádích. Spilka je místnost, která musí být odvětrána, tak aby se v ní nehromadil CO₂, který vzniká při kvašení.

V současné době ve většině pivovarů probíhá hlavní kvašení v tzv. cylindrokónických tancích. Jsou to uzavřené válcovité nádoby s kuželovitým dnem. Tyto tanky jsou z nerezavějící oceli a jsou vybaveny plášťovým chlazením. Kvasnice pak v tanku lépe sedimentují.

Cílem dokvašování piva je dosažení organoleptických vlastností, nasycení piva oxidem uhličitým a jeho vyčeření. Čiření piva ovlivní průběh filtrace, pěnovost piva, jeho chuť a koloidní stabilitu.

Dokvašování začíná při teplotě 4 – 6 °C a probíhá v ležáckých sklepích. Klasická technologie doporučuje dobu dokvašování u výčepních piv (10 %) 21 dnů, u ležáků (12 %) 70 dnů (Faměra, 2000).

5.7 Filtrace

Cílem filtrace je upravit pivo před stáčením tak, aby se po dobu několika měsíců nezměnila jeho čírost v transportním obalu, který byl vhodným způsobem skladován.

Oddělení pevné a kapalné fáze lze provést:

- **Sedimentací** – oddělování na základě rozdílné měrné hmotnosti.
- **Filtrací** – filtrovaná kapalina protéká porézní filtrační přepážkou, na které se zachycuje pevná fáze a vytváří se filtrační vrstva. Používají se masové a naplavovací filtry. Naplavovací filtry se dělí na deskové, svíčkové a síťový filtr s vodorovnými filtry. Nejčastěji se používají křemelinové a celulózové filtry.

5.8 Stáčení piva do sudů

V šedesátých letech byly dřevěné sudy nahrazeny sudy hliníkovými, které se ve většině českých pivovarů používaly do roku 1990. V následujících pěti letech provedly všechny pivovary výměnu hliníkových sudů za nerezové KEG sudy (sudy z nerezové oceli, většinou opláštěné izolačním materiálem) o obsahu 30 a 50 litrů (Procházka, 2000).

5.9 Charakteristika „Českého piva“ a jeho druhy

České pivo je podle odborníků jedinečné díky používání vysoce kvalitních surovin pocházejících z přesně vymezených oblastí, klasické technologii a postupu výroby, umu českých sládků získanému studiem na českých pivovarských školách a pivovarské tradici v Českých zemích. Technologie výroby piva výslovně specifikuje originální, nezaměnitelný postup výroby českého piva a také způsob kontroly toho, jak jsou technologické postupy dodržovány (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

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 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.

5.9.1 Kvalitativní parametry českého piva

Mezi kvalitativní parametry českého piva patří původní extrakt mladiny, % objem alkoholu, barva, hořké substance, pH, rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením a polyfenoly, které jednotlivé druhy piva obsahují.

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.), (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

6. Kontrola výroby

Za dodržení specifikace Českého piva je zodpovědný provozovatel potravinářského podniku, který si do svých interních „manuálů“ zařadí postup, jakým zajistí dodržení specifikace Českého piva, včetně způsobu kontroly výroby, kontroly hotového piva a četnosti kontrol. Ve specifikaci jsou uvedeny metody, které lze při kontrole výroby použít.

6.1 Kontrola technologie výroby

Celá technologie výroby piva je pod stálou kontrolou. Kontrolu provádí laboratoře pivovaru nebo specializovaná laboratoř (např. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.) (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

Způsob kontroly zahrnuje: kontrolu sladiny, mladiny, mladého a hotového piva.

6.1.1 *Kontrola sladiny*

Způsob kontroly sladiny probíhá pomocí následujících operací:

- 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 (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

6.1.2 *Kontrola mladiny*

Způsob kontroly mladiny probíhá pomocí následujících operací:

- Extrakt mladiny – odběr 15 minut po konci varu.

- Stanovení extraktu – pyknometricky, cukroměrem nebo speciálním přístrojem (A. Paar, nebo jiný vhodný přístroj na měření extraktivnosti látek) (Úřední věstník Evropské unie, 2008).
- 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-alfa-hořkých kyselin.
- Dosažitelné prokvašení mladiny – stanovit doporučenou metodou (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

6.1.3 Kontrola mladého piva

Kontrola mladého piva zahrnuje mikroskopické stanovení počtu kvasničných buněk ve vznosu, stanovení viability (životaschopnosti) kvasinek (barvením methylenovou modří), stanovení iso-alfa-hořkých kyselin (IBU) doporučenými metodami.

6.1.4 Kontrola hotového piva

Při kontrole hotového piva se provede základní analýza a stanoví se: zdánlivý a dosažitelný extrakt, obsah alkoholu, výpočet extraktu původní mladiny, stanovení iso-alfa-hořkých kyselin (IBU), průzračnost piva při úhlu 90 °, dosažitelné prokvašení a barva piva (Úřední věstník Evropské unie, 2008).

6.2 Kontrola dokladů

Při kontrole specifikace budou zkontrolovány také doklady týkající se výroby Českého piva (dodací listy, doklady od dodavatele surovin, protokoly o laboratorních rozborech, varní listy, protokoly o kvašení, interní manuály, záznamy o kontrolách

v průběhu výroby piva, laboratorní rozborů produktu, soulad konečného produktu se specifikacemi).

6.2.1 Původ surovin

Informace o původu surovin najdeme v dodacích listech, které tyto informace o původu surovin uvádějí.

6.2.2 Jakostní parametry surovin

Jakostními parametry surovin rozumíme např. parametry od dodavatele surovin prováděné laboratorními rozborů.

6.2.3 Kontrola průběhu výroby

Pomocí varních listů můžeme zjistit např. složení sypání a chmelení, teplotu a čas rmutování, záznamy o chmelovaru. Dále patří do kontroly průběhu výroby protokol o kvašení, který obsahuje např. záznamy o použitých kvasnicích, o průběhu teplot při kvašení.

6.2.4 Nastavení kontroly průběhu výroby piva

Nastavení kontroly průběhu výroby piva zahrnuje nastavení v interních manuálech, záznamy o provedených kontrolách v průběhu výroby piva, laboratorní rozborů produktu a soulad konečného produktu se specifikacemi (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

7. Seznam pivovarů s CHZO „České pivo“

Chráněné zeměpisné označení České pivo v současnosti používá 12 pivovarů pro více než 46 druhů piv, což odpovídá 65 procentům tuzemského pivního trhu, podle Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského (Český svaz pivovarů a sladoven, 2013).

Seznam pivovarů, které užívají CHZO „České pivo“:

- **Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod** – Rebel tradiční, Czech beer, černý, originál Premium, Karlovec světlý i tmavý.
- **Heineken – Krušovice** – 10 ° výčepní světlé, Krušovice 12 ° světlý ležák, Krušovice Imperiál, Krušovice Královský pivovar černé, Krušovice Královský pivovar Mušketýr.
- **Polička** – 10 ° Hradební (světlé i tmavé), 11 ° Otakar, 12 ° Závíš.
- **Vyškov** - Desítka, Džbán, Březňák, Havran.
- **Černá Hora** – Tas, Páter, Moravské sklepní, Kamelot, Granát, privátní značky Effenbert.
- **Plzeňský Prazdroj** – Gambrinus Premium, Gambrinus 11 ° Excelent, Velkopopovický Kozel světlý, Velkopopovický Kozel 11 ° Medium, Velkopopovický Kozel Premium, Radegast originál, Radegast Premium, Pilsner Urquell.
- **Bernard** – Světlé pivo Bernard (světlé výčepní pivo, světlý ležák Bernard 4,5 % a světlý ležák Bernard 4,7 % alk.), Regionální jedenáctka – světlý ležák, Sváteční ležák s jemnými kvasnicemi, světlý ležák, černý ležák s jemnými kvasnicemi, tmavý ležák.
- **Primátor a.s.** – Primátor světlý, výčepní pivo, Primátor Premium, pivo světlý ležák, Primátor ležák 11 % pivo světlý ležák.
- **Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s.** – Bakalář pivo výčepní světlé, Bakalář tmavé výčepní, Bakalář světlý ležák, Světlé pivo Pražačka, Černovar světlé, Černovar černé.
- **Zubr** – Zubr Classic světlé výčepní, Zubr Gold, Zubr Premium.
- **Pivovar Protivín** – privátní značka Argus Maestic (Lidl)
- **Pivovar Samson** – Samson 10 ° světlé výčepní, Samson 11 ° světlý ležák, Samson 12 ° světlý ležák, Samson 12 ° tmavý ležák, Samson 1795

- světlý ležák (4,7 % obj. alk.), Samson 1795 tmavý ležák (4,5 % obj. alk.), Praga světlý ležák (4,7 % obj. alk.), Praga tmavý ležák (4,5 % obl. alk.).
- **Nymburk** – Česká koruna pivo světlé výčepní, Postřižinské jedenáctka, Gold Bohemia Beer (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

7.1 Ostatní česká pivní chráněná označení

U EU jsou zapsána také další chráněná označení českých piv:

- Českobudějovické pivo.
- Budějovické pivo.
- Budějovický měšťanský var.
- Černá Hora.
- Chodské pivo.
- Starobrněnské pivo/Brněnské pivo.
- Znojenské pivo.
- Březnický ležák (řízení probíhá).

(Evropská komise, zemědělství a rozvoj venkova, 2013).

8. Materiál a metodika

Při zpracovávání praktické části této diplomové práce byly pomocí matematicko-statistických metod (dotazníkového šetření) vyhodnoceny data získaná z dotazníkového šetření, které patří do kvantitativních metod výzkumu. Úkolem dotazníkového šetření bylo zjistit pozici chráněného označení „České pivo“ na tuzemském trhu.

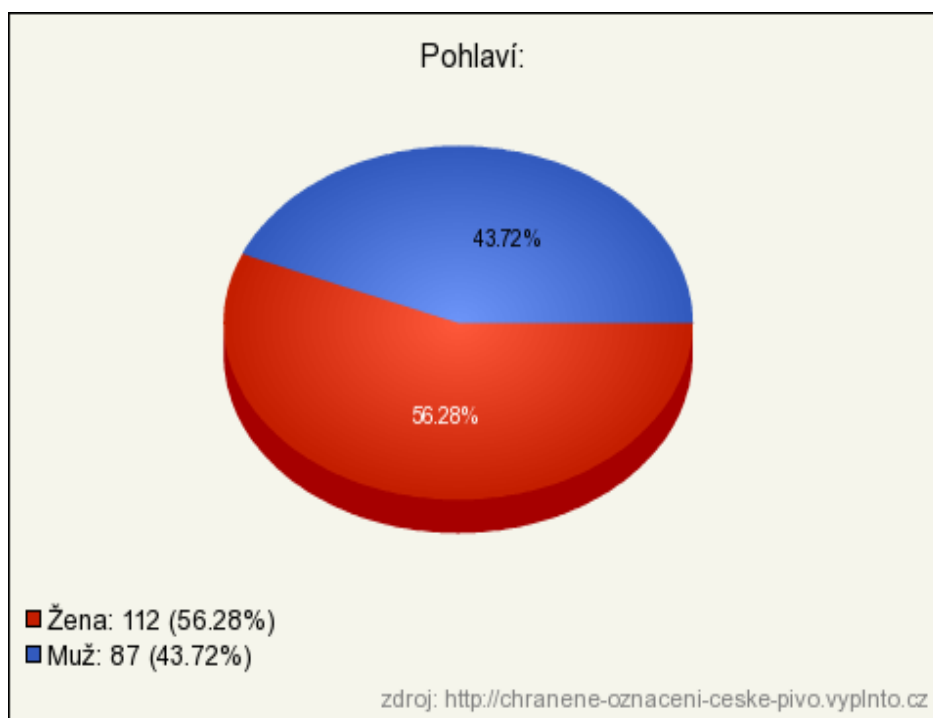
Dotazníkového šetření se zúčastnili respondenti různé věkové kategorie. Respondenti, z řad obyvatel České republiky, dotazník vyplnili anonymně. Odkaz na dotazník byl umístěn na internetových stránkách www.vyplnto.cz a www.facebook.com. Dotazníkové šetření probíhalo od listopadu 2012 do prosince 2012.

V dotazníku byly použity otázky uzavřené, vždy jen s jednou správnou odpovědí. Dotazník se celkově skládal z 11 otázek. Seznam otázek – dotazník je uveden v (příloze č. 3) a dílčí otázky jsou následně diskutovány.

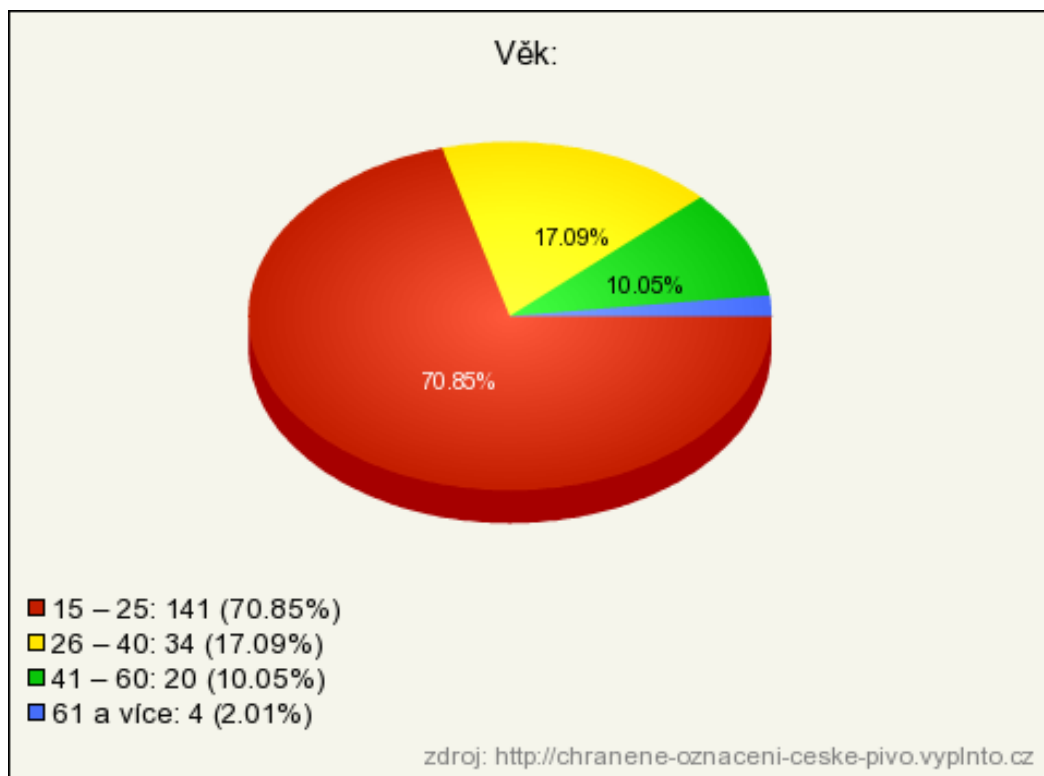
9. Výsledky a diskuze

9.1 Vyhodnocení dotazníkového šetření

Dotazníkového šetření se zúčastnilo celkem 199 respondentů. Ze 199 - ti respondentů byli muži zastoupeni téměř ze 44 %, což je patrné z grafu č. 1. Ve věkové struktuře patřila k nejsilněji zastoupeným věková kategorie 15 – 25 let, která dosahovala 71 % z počtu všech dotazovaných, následována byla věkovou kategorií 26 – 40 let s procentuálním zastoupením 17 %. Další věkovou kategorií tvořili respondenti ve věku ve věku 41 – 60 let s 10 % a věkovou kategorií nad 61 let s 2 % (jednotlivé věkové kategorie najdeme v grafu č. 2). U posledních dvou věkových kategorií se dal předpokládat nižší přístup k internetu.



Graf č. 1: Pohlaví



Graf č. 2: Věk

První selektivní otázka dotazníku se zabývala tím, zda respondenti vědí, co znamená značka CHZO. 49 % respondentů odpovědělo „chráněné zeměpisné označení“. Odpověď: *chráněná značka ochrany*, byla zodpovězena 46 % respondentů. 5 % respondentů, což odpovídalo 10 dotázaným účastníkům, vybralo odpověď - *chráněné zelené označení*. Správnou odpovědí bylo *chráněné zeměpisné označení*, což odpovědělo nejvíce respondentů. Z výsledků (viz tabulka č. 4) je zřejmé, že pouze zhruba polovina respondentů má povědomí o používání označení „chráněné zeměpisné označení“.

Tabulka č. 4: Odpovědi respondentů na otázku „Co znamená značka CHZO“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Chráněné zeměpisné označení	97	48,74
Chráněná značka ochrany	92	46,23
Chráněná zelená označení	10	5,03



Graf č. 3: CHZO

Další otázka č. 4 byla zaměřena na znalost označení „České pivo“. Ze 199 respondentů dotazníků, více než polovina (viz tabulka č. 5) dotázaných odpověděla *ne*. Zatímco 45 % dotázaných odpovědělo *ano*. Z odpovědí je tedy zřejmé, že informovanost respondentů o využívání označení „České pivo“ není dostatečná.

Tabulka č. 5: Odpovědi respondentů na otázku „Znáte označení české pivo“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Ano	90	45,23
Ne	109	54,77



Graf č. 4: „České pivo“

Dále byli účastníci dotazníku dotázáni otázkou – co samotné označení „České pivo“ je. Pro tuto otázku byla nejpočetněji (viz tabulka č. 6) zvolena odpověď *chráněné zeměpisné označení českých výrobků* a to 67 %. 45 respondentů, což odpovídalo 22 %, odpovědělo *chráněné zeměpisné označení České republiky*. Poslední možnou odpověď si vybralo pouze 10 % a to *chráněné zeměpisné označení Evropské Unie*. Správnou odpovědí bylo *chráněné zeměpisné označení Evropské unie*. Účelem využívání značky „České pivo“, je zachovat dobré jméno a kvalitu piva vyráběného na území České republiky, ale samotné označení a systém chráněných označení patří pod správu Evropské unie. Označení „České pivo“ tedy obecně neplatí pro všechny výrobky české provenience, ale označení mohou nést jen výrobky splňující specifikaci pro „České pivo“.

Tabulka č. 6: Odpovědi respondentů na otázku „Co to označení české pivo je“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Chráněné zeměpisné označení českých výrobků	134	67,34
Chráněné zeměpisné označení České republiky	45	22,61
Chráněné zeměpisné označení Evropské unie	20	20

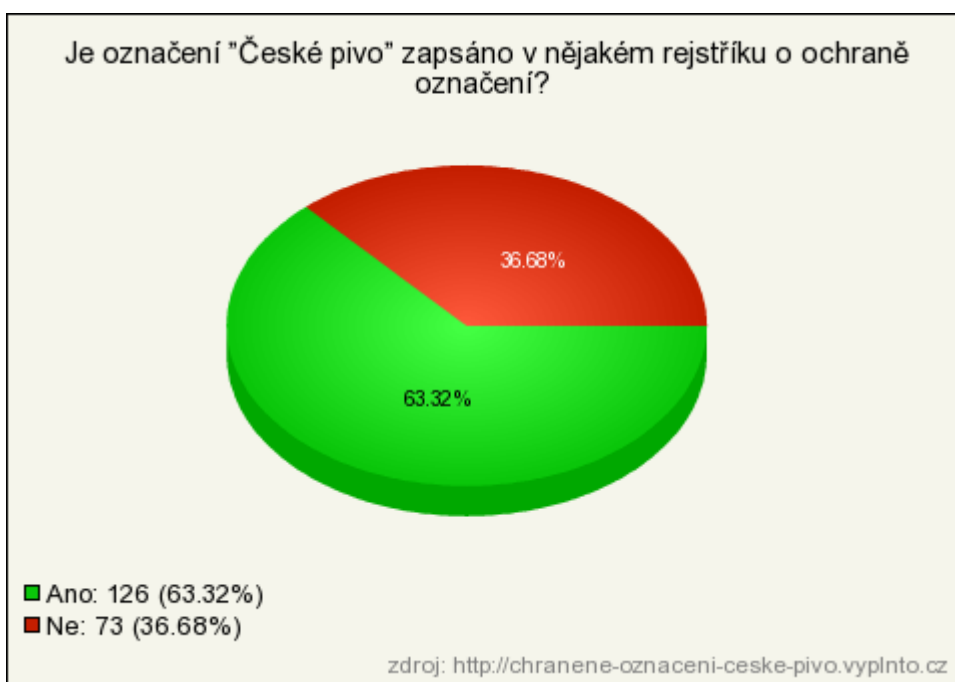


Graf č. 5: „České pivo“

Následovala otázka č. 6, zda označení „České pivo“ je zapsáno v nějakém rejstříku. Možnosti byly jen dvě (viz tabulka č. 7). Pro odpověď *ano*, bylo bez mála 63 % respondentů. Záporně odpovědělo 73 dotázaných lidí, což tvořilo 37 %. Správnou odpovědí bylo *ano*.

Tabulka č. 7: Odpovědi na otázku „Je označení české pivo zapsáno v nějakém rejstříku o ochraně označení“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Ano	126	63,32
Ne	73	36,68

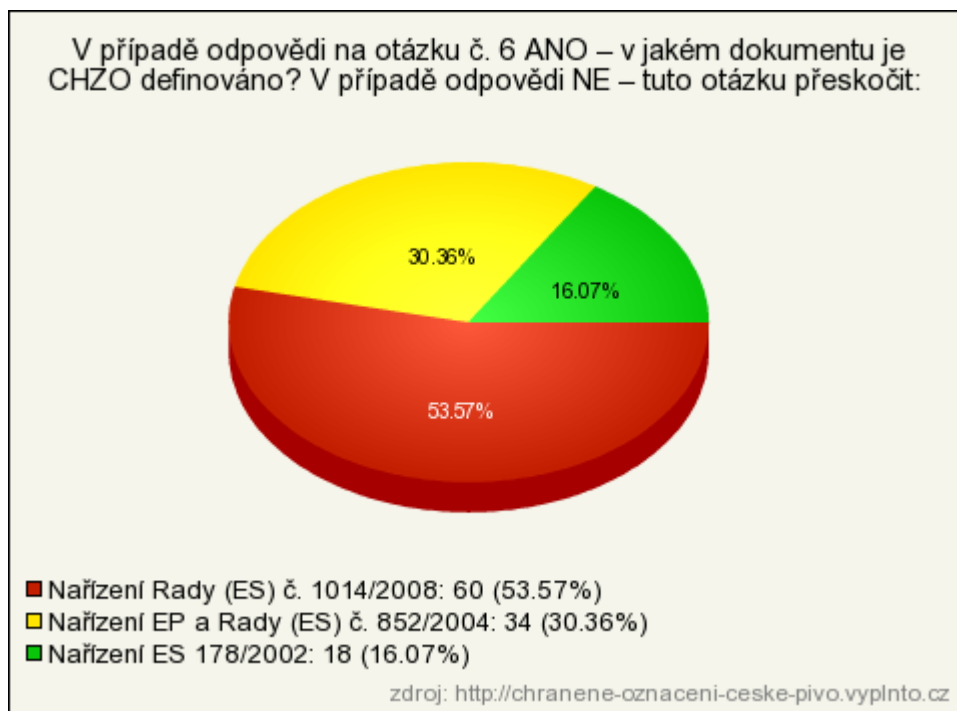


Graf č. 6: „České pivo“

Sedmá otázka navazovala na otázku předchozí. V případě, že respondent odpověděl na předchozí otázku ano, pokračoval k této otázce, která byla zaměřena na to, zda respondent ví v jakém dokumentu je CHZO definováno. Většina respondentů, což představuje 54 % (patrné z tabulky č. 8), zvolili možnost *nařízení rady (ES) č. 1014/2008*. Odpověď *nařízení rady EP a rady (ES) č. 852/2004* vybralo 30 % respondentů. 16 % respondentů odpovědělo *nařízením ES 178/2002*. Správnou odpovědí bylo *nařízení rady (ES) č. 1014/2008* - o zápisu určitých názvů do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (České pivo (CHZO), Cebreiro (CHOP), které specifikuje jednotlivé požadavky na CHZO „České pivo“. *Nařízením ES č. 178/2002* stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva a *Nařízením EP a Rady (ES) č. 852/2004* se týká hygieny potravin.

Tabulka č. 8: Odpovědi na otázku „V jakém dokumentu je CHZO definováno“

Odpovědi	Četnost (n = 112)	%
Nařízení Rady (ES) č. 1014/2008	60	53,57
Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004	34	30,36
Nařízení ES 178/2002	18	16,07



Graf č. 7: CHZO a jeho definování

Další otázka č. 8 byla zaměřena na cíle označení „České pivo“. Téměř jednoznačně (viz tabulka č. 9) - 92 % respondentů vybralo odpověď *chránit tradice českého pivovarství, technologie výroby, předcházet vzniku napodobenin a zneužívat tak jeho jedinečných vlastností*. 12 dotázaných, což odpovídalo 6 % respondentů, odpovědělo *podporovat výrobu s tímto označením na zahraničním trhu - v zahraničí*. Nejmenší počet respondentů - 5 (2 %) odpovědělo *zlepšovat pověst pivovarů a podporovat libovolnou technologii, kterou podnik uzná za vhodné*. Správnou odpovědí byla první možnost *chránit tradici pivovarnictví, technologii výroby, předcházet vzniku napodobenin a zneužívat tak jeho jedinečných vlastností*, což odpověděla převážná většina respondentů. Druhá možnost *podporovat výrobu s tímto označením na zahraničním trhu – v zahraničí* není správná, protože pivo s chráněným zeměpisným označením České pivo musí být vyrobeno na území České republiky. Z výše uvedených odpovědí je zřejmé, že většina dotázaných má správnou představu o cíli využívání značky „České pivo“.

Tabulka č. 9: Odpovědi na otázku „Cílem označení české pivo je“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Chránit tradici českého pivovarnictví, technologii výroby, předcházet vzniku napodobenin a zneužívat ho	182	91,46
Podporovat výrobu s tímto označením v zahraničí	12	6,03
Zlepšovat pověst pivovarů a podporovat libovolnou technologii, kterou podnik uzná za vhodné	5	2,51



Graf č. 8: Cíl označení „České pivo“

Další otázka zněla, zda může být za „České pivo“ označován výrobek, který je vyroben na území ČR netradičními metodami. Zde byly odpovědi (viz tabulka č. 10) velmi vyrovnané. Více respondentů – 100, ale odpovědělo záporně. Zatímco kladně odpovědělo 99 dotázaných. Správnou odpovědí na tuto otázku je odpověď *ne*. České pivo musí být vyrobeno tradičními metodami, jelikož technologie výroby piva výslovně specifikuje originální, nezaměnitelný postup výroby „Českého piva“ a také způsob kontroly toho, jak jsou technologické postupy dodržovány. Z výše uvedených odpovědí vyplývá, že respondenti nemají v polovině případů představu o specifikaci a účelu označování vybraných výrobků značkou „České pivo“.

Tabulka č. 10: Odpovědi na otázku „Může být za české pivo označován výrobek, který je vyroben na území ČR netradičními metodami“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Ano	99	49,75
Ne	100	50,25



Graf č. 9: Označení „České pivo“

Další otázka s číslem 10, korespondovala s otázkou č. 8 a zněla, zda výrobek vyrobený tradičními metodami, ale v zahraničí může nést označení „České pivo“. Pro kladnou odpověď *ano*, odpovědělo 42 % respondentů. K možnosti *ne*, se přiklonilo 58 % dotázaných. Správnou odpovědí u této otázky je *ne*, protože výrobek nesoucí označení České pivo musí být vyroben na území České republiky. Výsledky této otázky ukazují (viz tabulka č. 11) podobně jako otázka č. 9, že 42 % respondentů nemá představu o specifikaci výrobků nesoucí CHZO České pivo.

Tabulka č. 11: Odpovědi na otázku „Výrobek vyrobený tradičními metodami, ale v zahraničí může nést označení české pivo“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Ano	84	42,21
Ne	115	57,79



Graf č. 10: Označení „České pivo“

Poslední otázka průzkumu byla směřována přímo na samotné nákupní „chování“ respondentů dotazníku, zda by dali při nákupu přednost výrobku s označením „České pivo“. Z celkového počtu 199 zúčastněných mužů i žen, by 163 respondentů dalo přednost výrobkům nesoucí označení „České pivo“. Zbývajících 18 % dotázaných, by označení výrobku „České pivo“ přednost nedalo (viz tabulka č. 12).

Tabulka č. 12: Odpovědi na otázku „Při nákupu dal(a) byste přednost výrobku s označením české pivo“

Odpovědi	Četnost (n = 199)	%
Ano	163	81,91
Ne	36	18,09



Graf č. 11: Nákup s označením „České pivo“

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že zhruba polovina zúčastněných respondentů má povědomí o používání označení CHZO - „chráněné zeměpisné označení“. Dále více než polovina respondentů odpověděla, že označení „České pivo“ neznají a jen 10 % respondentů vědělo, že označení „České pivo“ je chráněné

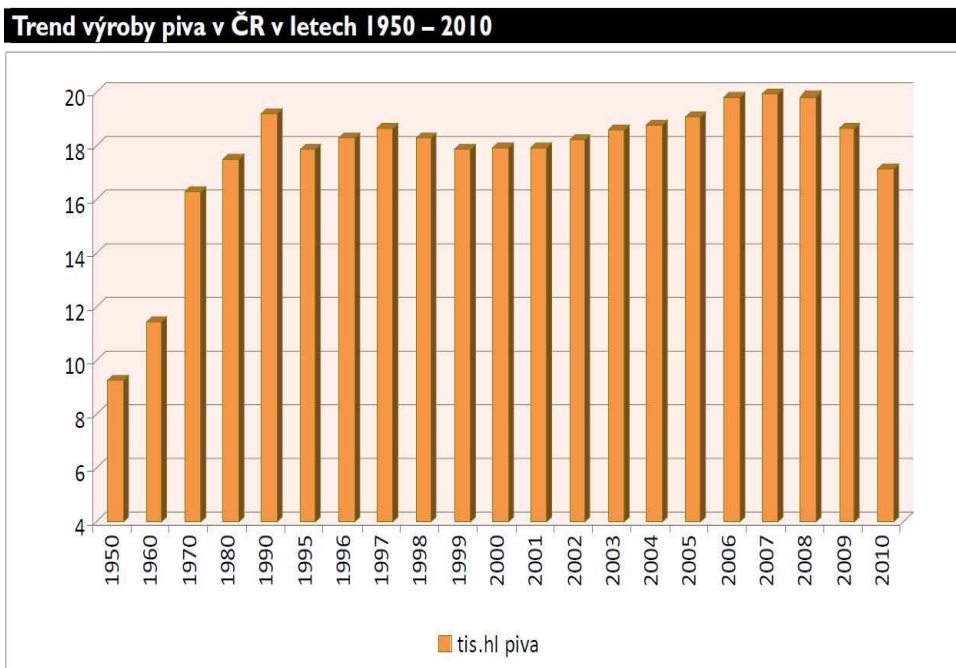
zeměpisné označení Evropské unie, jehož účelem je zachovat dobré jméno a kvalitu piva vyráběného na území České republiky. Zejména význam tohoto označení, proč jej některé pivovary zavádějí a proč o něj žádají, se zdá být pro občany známý a zřetelný. Ale představu o samotné specifikaci označení „České pivo“ má zhruba jen polovina zúčastněných dotazníkového šetření.

Z dotazníkového šetření vyplývá, že občané České republiky by měli být více informováni o podstatě zavádění chráněných označení obecně, ale také by měli být lépe seznámeni s jednotlivými specifiky užívaných označení.

Za pozitivní výsledek dotazníkového šetření a jako impuls pro výrobce potravin, obchodníky a další subjekty, lze vnímat „spotřebitelské chování“ většiny respondentů, kdy při otázce jestli by - *při nákupu dali přednost výrobku s označením „České pivo“* odpovědělo 82 % z nich kladně.

Pozici CHZO „České pivo“ na tuzemském trhu můžeme vyčíst i z řady pivních soutěží (viz kapitola č. 10), které se v současné době v České republice pořádají na celostátní úrovni. Právě v těchto soutěžích se na předních pozicích umisťuje celá řada piv nesoucí CHZO „České pivo“. Kvalitu pivních soutěží dokládá i fakt, že se na těchto soutěžích podílí jako odborný garant Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.

V následujícím grafu je uveden trend výroby piva v ČR, kdy v roce 2009 a 2010 došlo k jeho poklesu. Pokud porovnáme produkci piva v ČR s ostatními zeměmi světa, tak *„ČR zaujímá 17. místo ve světě. Z hlediska celkové produkce piva s roční produkcí cca 20 mil. hl. se ČR podílí 1,1 % na světové výrobě piva a 3,7 % na výrobě piva v Evropě. Největšími světovými producenty piva v roce 2010 byla Čína, USA, Brazílie a Ruská federace“* (Situační výhledová zpráva chmel, pivo, 2011).



Graf č. 12: Trend výroby piva v ČR (Situační výhledová zpráva chmel, pivo, 2011).

Spotřeba piva v letech 2006 a 2007 stagnovala, přičemž od roku 2008 do roku 2010 klesala (viz následující tabulka č. 13). I přes tento negativní trend si ČR stále drží světové prvenství ve spotřebě piva na osobu (v roce 2010 činila 144 l). Na druhém místě je Německo a dále Rakousko a Irsko.

Tabulka č. 13: Průměrná spotřeba piva v ČR v litrech na 1 obyvatele za rok (Situační a výhledová zpráva chmel a pivo, 2011).

Rok	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Spotřeba	159,8	159,9	156,9	159,9	161,7	160,5	163,5	159,1	159,1	156,6	150,7	144

10. Umístění vzorků piv s CHZO „České pivo“ v pivních soutěžích

V České republice se v současné době každoročně pořádá sedm soutěží piv na celostátní úrovni (podzimní Cena českých sládků zanikla v roce 2008, ale o rok později se konal první ročník soutěže Znojemský hrozen). Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., se podílí na několika z nich jako odborný garant.

Soutěže piv se po dlouhá léta konají v zavedených a víceméně podobných termínech a v následujícím přehledu jsou seřazeny chronologicky - Zlatý pohár Pivex, Česká pivní pečeť, Jarní cena českých sládků, České pivo 20xx, Pivo České republiky, Dočesná, Znojemský hrozen.

V následujících tabulkách jsou uvedeny druhy piv (a pivovary) nesoucí CHZO „České pivo“, které se umístily na prvních třech pozicích ve zmíněných soutěžích. Umístěná piva s CHZO „České pivo“ jsou zvýrazněna tučně. Celkem v pěti ze sedmi soutěží a v 13 z 61 různých kategorií druhů piv se probojovala piva s CHZO České pivo mezi první tři místa. Nejpočetnější zastoupení v soutěžích měly piva Bernard a Zubr, které získaly přední umístění celkem v pěti kategoriích. Mezi piva umístěná celkem ve dvou kategoriích patřila piva: Velkopopovický Kozel, Krušovice, Gambrinus, Radegast a Černovar. Ostatní piva s účastí pouze v jedné kategorii na prvních třech pozicích byla: Bakalář, Postřižinské pivo Jedenáctka, Primátor a Gold Bohemia Beer.

Ostatní výsledky dalších kategorií v pivních soutěžích v roce 2012 jsou uvedeny v příloze č. 4.

Umístění piv s CHZO České pivo v pivních soutěžích v roce 2012:

Tabulka č. 14: XXII. Česká pivní pečeť – Tábor

Druh piva	Umístění	Pivo
Tmavá výčepní piva	1. místo	Březňák, tmavé výčepní
	2. místo	Krušovice, černé
	3. místo	Starobrno, černé

Tabulka č. 15: XX. Zlatý pohár Pivex

Druh piva	Umístění	Pivo
Světlá výčepní piva	1. místo	Zubr Gold
	2. místo	Gambrinus
	3. místo	Hostan Naše pivko
Světlé ležáky	1. místo	Zubr Premium
	2. místo	Radegast Premium
	3. místo	Gambrinus Premium

Tabulka č. 16: Dočesná 2012

Druh piva	Umístění	Pivo
Světlé ležáky	1. místo	Černovar Rakovník
	2. místo	Gold Bohemia Beer
	3. místo	Klášter Premium

Tabulka č. 17: XVI. Pivo České republiky – České Budějovice

Druh piva	Umístění	Pivo
Světlé ležáky	1. místo	Starobrno Medium
	2. místo	Postřižinské pivo Jedenáctka 11 %, světlý ležák
	3. místo	Holba Šerák 11 %
Světlé ležáky premium	1. místo	Bakalář, světlý ležák 12 %
	2. místo	Bernard 12% (4,7 % alk.)
	3. místo	Urpiner Premium 12 %
Tmavá výčepní piva	1. místo	Starobrno, černé
	2. místo	Krušovice, černé
	3. místo	Březňák, výčepní tmavé
Tmavé ležáky	1. místo	Strakonický Dudák Black
	2. místo	Bernard, černý ležák s jemnými kvasnicemi
	3. místo	Postřižinské pivo 11 %, tmavý ležák
Kvasnicová piva	1. místo	Klášter Kvasnicový
	2. místo	Holba Kvasničák
	3. místo	Bernard, nefiltrovaný světlý ležák

Tabulka č. 18: Dočesná 2012

Druh piva	Umístění	Pivo
Světlé ležáky	1. místo	Černovar Rakovník
	2. místo	Gold Bohemia Beer
	3. místo	Klášter Premium

Tabulka č. 19: XII. České pivo 2012

Druh piva	Umístění	Pivo
Světlá výčepní piva	1. místo	Litovel Moravan
	2. místo	Velkopopovický Kozel
	3. místo	Zubr Gold
11% světlé ležáky	1. místo	Velkopopovický Kozel Medium
	2. místo	Starobrno Medium
	3. místo	Bernard (obs. alk. 4,5 %)
Světlé ležáky	1. místo	Litovel Premium
	2. místo	Radegast Premium
	3. místo	Zubr Premium, Černovar Rakovník, Primátor
Tmavá piva	1. místo	Zubr Classic, výčepní
	2. místo	Postřižinské, tmavý ležák
	3. místo	Bernard, černý ležák

11. Závěr

Předložená diplomová práce se zabývala charakterizací a zhodnocením postavení chráněného zeměpisného označení „České pivo“ na tuzemském trhu.

V diplomové práci byla charakterizována jednotlivá chráněná označení podle platných právních úprav Evropské unie a České republiky, a to konkrétně chráněná zeměpisná označení (CHZO), chráněná označení původu (CHOP) a zaručené tradiční speciality (ZTS). Dále zde byly uvedeny specifické požadavky pro udělení CHZO „České pivo“, s uvedením požadavků na jednotlivé suroviny, technologii výroby a kontrolu výrobků nesoucích tuto značku.

V praktické části práce bylo provedeno dotazníkové šetření, jehož cílem bylo zmapovat povědomí české populace o chráněném zeměpisném označení „České pivo“. Dotazníkového šetření se zúčastnilo 199 respondentů a z toho byla přibližně polovina žen a polovina mužů. Převážná část respondentů byla ve věkové kategorii do 25 let věku.

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že zhruba polovina zúčastněných respondentů má povědomí o používání označení „chráněné zeměpisné označení“. Dále více než polovina respondentů označení „České pivo“ nezná a jen 10 % respondentů vědělo, že označení „České pivo“ je chráněné zeměpisné označení Evropské unie, jehož účelem je zachovat dobré jméno a kvalitu piva vyráběného na území České republiky. Zejména význam tohoto označení, proč jej některé pivovary zavádějí a proč o něj žádají, se zdá být pro občany známý a zřetelný. Ale představu o samotné specifikaci výrobků s označením „České pivo“ měla jen polovina respondentů.

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že občané České republiky by měli být více informováni o podstatě zavádění chráněných označení obecně, ale také by měli být lépe seznámeni s jednotlivými specifiky užívaných označení. Je snahou nejen našich potravinářských výrobců, ale také obchodníků, aby byli spotřebitelé seznámeni s významem a propagací výrobků, které jsou vyrobeny v České republice, z tuzemských surovin a tradičními postupy.

Za pozitivní impuls nejen dotazníkového šetření, ale také jako podnět pro výrobce potravin, obchodníky a další subjekty, lze vnímat „spotřebitelské chování“

většiny respondentů, kdy převážná část dotazovaných – 82 %, by při nákupu dala přednost výrobku s označením „České pivo“.

V práci byly dále vyhodnoceny celostátní soutěže piv. Celkem v pěti ze sedmi soutěží byly mezi prvními třemi místy zastoupeny piva nesoucí CHZO „České pivo“. Nejvíce se na předních pozicích umísťovaly pivovary Bernard a Zubr a to celkem v pěti různých kategoriích piv. Dalšími nejlépe hodnocenými pivy byly Velkopopovický Kozel, Krušovice, Gambrinus, Radegast a Černovar, které se umístily celkem ve dvou různých kategoriích.

Závěrem lze říct, že chráněná označení mají, za předpokladu informovanosti o této „záruce kvality“ smysl, jak pro zákazníky, tak pro výrobce. V užívání označení, lze v posledních několika letech pozorovat celkově stoupající tendenci v počtech získaných chráněných označení. Nejvýznamnější přínosy pro podniky spočívají ve zvýšení prestiže podniku, odlišení (vymezení) od konkurence, zvýšení propagace výrobku a zlepšení vyjednávací pozice vůči odběratelům.

12. Seznam použitých zdrojů

BASAŘOVÁ, G. *Pivovarství: teorie a praxe výroby piva*. Vyd. 1. Praha: Vydavatelství VŠCHT, 2010. 863 s. ISBN 978-807-0807-347.

DIVIŠ, J. a kol. *Pěstování rostlin*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, 2010. 260 s s. ISBN 978-80-7394-216-8.

INGR, I. *Zpracování zemědělských produktů*. 1. vyd. Brno: Vysoká škola zemědělská, 1993. 248 s. ISBN 80-715-7058-3.

KADLEC, P. a kol. *Technologie potravin II*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 2002. 236 s. ISBN 80-7080-510-2.

KOSAŘ, K.; PROCHÁZKA, S. *Technologie výroby sladu a piva*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2000. 398 s. ISBN 80-902-6586-3.

PELIKÁN, M.; SÁKOVÁ, L. *Jakost a zpracování rostlinných produktů*. 1.vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2001. 233 s. ISBN 80-704-0502-3.

PRUGAR, J. *Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský ve spolupráci s Komisí jakosti rostlinných produktů ČAZV, 2008. 327 s. ISBN 978-808-6576-282.

SITUAČNÍ A VÝHLEDOVÁ ZPRÁVA CHMEL, PIVO: Ministerstvo zemědělství. Praha, 2011. ISBN 978-80-7084-983-5.

Právní normy

Nařízení Rady (ES) č. 509/2006, o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality.

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006, o ochraně zeměpisných označení a označení původu

zemědělských produktů a potravin.

Nařízení Komise (ES) č. 1216/2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality.

Nařízení Komise (ES) č. 1898/2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.

Nařízení (ES) č. 1257/1999, o podpoře pro rozvoj venkova.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady o režimech jakosti zemědělských produktů.

Zákon č. 375 ze dne 6. prosince 2007, kterým se změnil zákon č. 752/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení.

Internetové zdroje

Vilemdanek.com: Ochranná známka. [online]. [cit. 2013-04-29]. Dostupné z: <http://vilemdanek.com/obory.shtml#kap4>.

Dotazníková služba Vyplňto.cz. Dostupné na: <http://www.vyplnto.cz/>.

Ec.europa.eu: Zemědělství a rozvoj venkova. [online]. [cit. 2013-04-29]. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Financninoviny.cz: Chráněné označení České pivo. [online]. [cit. 2013-04-29]. Dostupné z: <http://www.financninoviny.cz/zpravy/chranene-oznaceni-ceske-pivo-pouziva-12-pivovaru-pro-46-piv/851315>.

Szpi.cz: Přístup ke kontrole potravin s chráněným označením. [online]. [cit. 2013-03-25]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314&chnum=9>.

Szpi.cz: Seznam pivovarů využívajících CHZO České pivo. [online]. [cit. 2013-04-30]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314&chnum=12>.

Eagri.cz: Označování zemědělských výrobků a potravin. [online]. [cit. 2013-03-25]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/oznacovani-zemedelskych-vyrobku-potravin/>.

Ceske-pivo.cz: Chráněné zeměpisné označení České pivo. [online]. [cit. 2013-04-13]. Dostupné z: <http://www.cspas.cz/chranene-zemepisne-oznaceni-ceske-pivo-historie-soucasnost-budoucnost>.

Czso.cz: Spotřeba alkoholických nápojů a cigaret. [online]. [cit. 2013-04-29]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/2012edicniplan.nsf/p/2139-12>.

Beerresearch.cz: Soutěže piv. [online]. [cit. 2013-04-29]. Dostupné z: http://www.beerresearch.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=149&Itemid=195&lang=cs.

13. Seznam použitých zkratk

WTO – World Trade Organization

CHOP – chráněné označení původu

CHZO – chráněné zeměpisné označení

ZTS – zaručená tradiční specialita

NR – Nařízení Rady

ES – Evropské společenství

EK – Evropská komise

OP – označení původu

ZO – zeměpisné označení

ÚPV – Úřad průmyslového vlastnictví

SZPI – Státní zemědělská a potravinářská inspekce

ČR – Česká republika

USJ – ukazatel sladovnické jakosti

WK – Windische-Kolbacha

ÚKZUZ – Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

ČSN – česká státní norma

EBC – jednotky barevnosti piva

IBU – jednotky hořkosti piva

14. Seznam příloh

Příloha č. 1:

a. Příklad sypání na várku – splněna podmínka pro výrobu Českého piva

sypání (surovina)	hmotnost (kg)	extrakt v pův. (%)	dodaný extrakt (kg)	dodaný extrakt (%)
slad světlý	4 000	77,8	3 112	86,2
cukr krystal	500	99,8	499	13,8
celkem			3 611	100,0

Podíl hmotnosti extraktu pocházejícího ze sladu z celkové hmotnosti dodaného extraktu je vyšší než 80 % a je splněna podmínka pro výrobu Českého piva (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

b. Příklad sypání na várku – nesplněna podmínka pro výrobu Českého piva

sypání (surovina)	hmotnost (kg)	extrakt v pův. (%)	dodaný extrakt (kg)	dodaný extrakt (%)
slad světlý	3 600	77,8	2 800,8	78,4
ječný šrot	400	67,6	270,4	7,6
cukr krystal	500	99,8	499,0	14,0
celkem			3 570,2	100,0

Podíl hmotnosti extraktu pocházejícího ze sladu z celkové hmotnosti dodaného extraktu je nižší než 80 % a není splněna podmínka pro výrobu Českého piva (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Příloha č. 2:

a. Příklad chmelení u světlého ležáku – splněna podmínka pro výrobu Českého piva

chmelení (chmel, chmelový produkt)	hmotnost (kg)	α -hořké kyseliny v pův. (%)	dodané α -hořké kyseliny (kg)	dodané α -hořké kyseliny (%)
chmelový extrakt	1	100	1	38,4

hořký chmel N. B. *)	7	9,6	0,672	25,8
jemný aromatický chmel ŽPČ **)	30	3,1	0,93	35,8
celkem			2,602	100,0

*) NorthernBrewer **) žatecký polaraný červeňák

Podíl hmotnosti α -hořkých kyselin pocházejících z českého chmele (ŽPČ) z celkové hmotnosti dodaných α -hořkých kyselin je vyšší než 30 % a je splněna podmínka pro výrobu Českého piva (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

b. Příklad chmelení u světlého ležáku – nesplněna podmínka pro výrobu Českého piva

chmelení (chmel, chmelový produkt)	hmotnost (kg)	α-hořké kyseliny v pův. (%)	dodané α-hořké kyseliny (kg)	dodané α-hořké kyseliny (%)
chmelový extrakt	1	100	1	38,9
hořký chmel Target	9	11,2	1,008	39,3
aromatický chmel Sládek	10	5,6	0,560	21,8
celkem			2,568	100,0

Podíl hmotnosti α -hořkých kyselin pocházejících z českého chmele (Sládek) z celkové hmotnosti dodaných α -hořkých kyselin je nižší než 30 % a není splněna podmínka pro výrobu Českého piva (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Příloha č. 3: Dotazník

Dobrý den,

chtěl bych Vás požádat o vyplnění tohoto dotazníku, jehož výsledky budou součástí mé diplomové práce na téma Chráněné označení "České pivo" a jeho pozice na tuzemském trhu. Cílem dotazníku je zmapovat povědomí české populace o označení výrobků značkou „České pivo“. V dotazníku je vždy jen jedna správná odpověď.

Děkuji za Váš čas a ochotu,

Bc. Lukáš Polanecký, student JČU ZF.

1. Pohlaví

- a. ŽENA
- b. MUŽ

2. Věk

- a. 15 – 25
- b. 26 – 40
- c. 41 – 60
- d. 61 a více

3. Co znamená značka CHZO?

- a. Chráněné zeměpisné označení
- b. Chráněná značka ochrany
- c. Chráněná zelená označení

4. Znáte označení "České pivo"?

- a. ANO
- b. NE

5. Co to označení "České pivo" je?

- a. CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ ČESKÉ REPUBLIKY
- b. CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ EVROPSKÉ UNIE
- c. CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ ČESKÝCH VÝROBKŮ

6. Je označení "České pivo" zapsáno v nějakém rejstříku o ochraně označení?

- a. ANO
- b. NE

7. V případě odpovědi na otázku č. 6 ANO – v jakém dokumentu je CHZO definováno? V případě odpovědi NE – tuto otázku přeskočit

- a. Nařízení Rady (ES) č. 1014/2008
- b. Nařízení ES č. 178/2002
- c. Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004

8. Cílem označení "České pivo" je

- a. Chránit tradici českého pivovarnictví, technologii výroby, předcházet vzniku napodobenin a zneužívat tak jeho jedinečných vlastností
- b. Zlepšovat pověst pivovarů a podporovat libovolnou technologii, kterou podnik uzná za vhodné
- c. Podporovat výrobu s tímto označením na zahraničním trhu

9. Může být za "České pivo" označován výrobek, který je vyroben na území ČR netradičními metodami?

- a. ANO
- b. NE

10. Výrobek vyrobený tradičními metodami, ale v zahraničí může nést označení "České pivo"?

- a. ANO
- b. NE

11. Při nákupu dal(a) byste přednost výrobku s označením "České pivo"?

- a. ANO
- b. NE

Příloha č. 4: Výsledky pivních soutěží v roce 2012

XXII. Česká pivní pečeť – Tábor:

Světlé ležáky

1. Litovel Moravan (PMS, a.s., Pivovar Litovel a.s., Litovel)
2. Pernštejn Vilém 11° (Pardubický pivovar a.s., Pardubice)
3. Dudák 11% světlý ležák (Měšťanský pivovar Strakonice, a.s., Strakonice)

Světlé ležáky premium

1. Klášter Premium (Pivovary Lobkowicz, a.s., Pivovar Klášter, Klášter Hradiště nad Jizerou)
2. Postřižinské Francinův ležák (Pivovar Nymburk spol. s r.o., Nymburk)
3. Holba Premium (PMS, a.s., Pivovar Holba a.s., Hanušovice)

Polotmavá piva

1. Konrad Eso (HOLS, a.s., Pivovar Vratislavice, Liberec)
2. UrpinerDesmod 11° (Banskobystrický pivovar, a.s., Banská Bystrica, SK)
3. Baltika No. 4 Originalnoje (OAO PivovarenajakompanijaBaltika, Sankt-Peterburg, RUS)

Primátor Polotmavý 13 % (Primátor a.s., Náchod)

Tmavé ležáky

1. Litovel Premium Dark (PMS, a.s., Pivovar Litovel a.s., Litovel)
2. Postřižinské Tmavé (Pivovar Nymburk spol. s r.o., Nymburk)
- UrpinerDark 11° (Banskobystrický pivovar, a.s., Banská Bystrica, SK)
3. Konrad 11% tmavý ležák (HOLS, a.s., Pivovar Vratislavice, Liberec)

Tmavá speciální piva

1. Eliška (Měšťanský pivovar v Poličce, a.s., Polička)
2. Herold Tmavé speciální (Pivovar Herold Březnice a.s., Březnice)
3. Svijanská Kněžna (Pivovar Svijany, a.s., Svijany)

Nealkoholická piva

1. Zlatý Bažant Nealko (Heineken Slovensko, a.s., pivovar Hurbanovo, SK)
2. Litovel Free (PMS, a.s., Pivovar Litovel a.s., Litovel)
3. Fríí (Heineken Česká republika, a.s., pivovar Starobruno Brno)

Světlá výčepní piva z minipivovaru

1. Dobřanská desítka (Pivovar-restaurant Modrá hvězda, Dobřany)
2. Bohemia Žatec (Chmelařský institut s.r.o., Žatec)
3. Lipan Světlé výčepní (Pivovarský dvůr Lipan, Dražič)

Světlé ležáky z minipivovaru

1. Purkmistr 12% světlý ležák (Pivovarský dvůr Plzeň, Plzeň-Černice)
2. František 12% světlý ležák (Sklárna a minipivovar Novosad & syn, Harrachov)
3. Zámecká dvanáctka (Zámecký pivovar a.s., Oslavany)

Tmavé ležáky z minipivovaru

1. Lipan 12% tmavý ležák (Pivovarský dvůr Lipan, Dražič)
2. Vraník 12% tmavé (Minipivovar Koníček, Vojkovice)
3. Purkmistr 12% tmavý ležák (Pivovarský dvůr Plzeň, Plzeň-Černice)

Polotmavá piva z minipivovaru

1. Železnohorský ležák 13% polotmavý (Kutílkova palírna a pivovar Žlebské Chvalovice)

Litovelský Gustav 14% polotmavý (Minipivovar Litovel, Pivovar Litovel a.s., Litovel)

2. Antoš Polotmavá 13 (Pivovar Antoš, Slaný)
3. Lipan 15% polotmavý speciál (Pivovarský dvůr Lipan, Dražič)

Světlá speciální piva z minipivovaru

1. Ústečan 14% (Pivovar Na Rychtě, Ústí nad Labem)
2. Permon Světlý speciál (Pivovar Permon, Sokolov)

3. Dobřanský Sekáč 17 (Pivovar-restaurant Modrá hvězda, Dobřany)

Tmavé speciální pivo z minipivovaru

1. Litovelský Gustav 13% tmavý (Minipivovar Litovel, Pivovar Litovel a.s., Litovel)

2. Matuška Tmavé (Pivovar Matuška, Broumy)

3. Sv. Norbert 14% tmavé speciální (Kláštevní pivovar Strahov, Praha 1)

Piva se sníženým obsahem cukru

1. Svijany Fitness (Pivovar Svijany, a.s., Svijany)

2. Primátor Diamant (Primátor a.s., Náchod)

3. Dianello (Pivovar Samson a.s., České Budějovice)

Pšeničná piva

1. Sv. Norbert Tříkrálový pšeničný speciál (Kláštevní pivovar Strahov, Praha 1)

2. Matuška Weizenbock (Pivovar Matuška, Broumy)

3. Herold Bohemian Hefeweizen (Pivovar Herold Březnice a.s., Březnice)

Piva typu Ale

1. Sv. Norbert November Ale (Kláštevní pivovar Strahov, Praha 1)

2. Chyšé American Winter Ale (Zámecký pivovar Chyšé)

3. Matuška Černá raketa (Pivovar Matuška, Broumy) Ochucená piva

Kvasnicová a nefiltrovaná piva

1. Litovel Moravan Kvasničák (PMS, a.s., Pivovar Litovel a.s., Litovel)

2. Pernštejn Kvasňák (Pardubický pivovar a.s., Pardubice)

3. Svijany Kvasničák (Pivovar Svijany, a.s., Svijany)

Netradiční piva

1. Primátor Stout (Primátor a.s., Náchod)

2. Merlin Černý (Pivovary Lobkowicz, a.s., pivovar Protivín)

3. Kratochwill Porter (Pivovarna in pivnica Kratochwill d.o.o., Ljubljana, SLO)

Sladové nápoje ochucené

1. Zvíkovské Limále (Pivovarský dvůr Zvíkov, Zvíkovské Podhradí)
2. Zvíkovský Radler Citrón (Pivovarský dvůr Zvíkov, Zvíkovské Podhradí)
3. Schöfferhofer Grapefruit (Radeberger Gruppe KG, Binding-Brauerei Frankfurt)

XX. Zlatý pohár Pivex:

Nealkoholická piva

1. Litovel Free (PMS, a.s., Pivovar Litovel, a.s.)
2. Zubr Free (PMS, a.s., Pivovar Zubr, a.s., Přerov)
3. Lobkowicz Premium Nealko (Pivovary Lobkowicz, a.s., Pivovar Protivín)

Tmavá piva

1. Litovel Schwarzbier, tmavý ležák (PMS, a.s., Pivovar Litovel, a.s.)
2. Litovel Dark, tmavé výčepní (PMS, a.s., Pivovar Litovel, a.s.)
3. Zubr Dark, tmavé výčepní (PMS, a.s., Pivovar Zubr, a.s., Přerov)

VI. Jarní cena českých sládků:

Světlá výčepní piva

1. Zámecká desítka (Zámecký pivovar a.s., Oslavany)
2. Zlatá labuť světlé výčepní (Pivovarský dvůr Zvíkov, Zvíkovské Podhradí)
3. Desaterák (Minipivovar Kvilda)

Světlé ležáky

1. Zlatá labuť 11% světlý ležák (Pivovarský dvůr Zvíkov, Zvíkovské Podhradí)
2. Lipan 12% světlý ležák (Pivovarský dvůr Lipan, Dražič)
3. Javořícký ležák světlý (Pivovar Kozlíček, Horní Dubenky)

Tmavé ležáky

1. Vraník 12% tmavý ležák (Minipivovar a hostinec U Koníčka, Vojkovice)
2. Novoměstský 11% tmavý ležák (Novoměstský pivovar, Praha 1)
3. Prokop 12% tmavé (Zámecký pivovar Chyše)

Polotmavé ležáky

1. Novoměstský 11% polotmavý ležák (Novoměstský pivovar, Praha 1)
2. Bašta 12% polotmavá (Sousedský pivovar Bašta, Praha 4)
3. Pašák 12% polotmavý (Pivovárek & restaurant U Sládka, Plzeň)

Tmavá speciální piva

1. Dobřanská Hvězda 14% tmavý speciál (Pivovar-restaurant Modrá hvězda, Dobřany)
2. Mazel 14% (Pivovar Svatý Jan, Polepy, Kolín)
3. Magnát 13% tmavý speciál (Štířínský pivovar, Štířín)

Pšeničná piva

1. Písař 12% (Pivovarský dvůr Plzeň, Plzeň-Černice)
2. Oliver 12% (Pivovar Svatý Jan, Polepy, Kolín)
3. Matyáš Weizen 11% (Domácí pivovar a restaurace Magistr, Brno-Veveří)

Svrchně kvašení piva anglosaského typu

1. Kvasslav Pale Ale (Rodinný pivovar Bravůr, Loučná nad Desnou)
2. Kocour Quarterback (Pivovar Kocour, Varnsdorf)
3. Chyše American Winter Ale (Zámecký pivovar Chyše)

Pivo anglosaského typu Stout

1. RadoushStout (Pivovar Radouš, Štáhlavy)
2. Starokladno Černý havíř (Starokladenský pivovar U Kozlíků, Kladno)
3. Tambor 13% tmavý speciál (Pivovar Tambor, Dvůr Králové nad Labem)

Polotmavá speciální piva

1. Grošák 14% polotmavé (Minipivovar a hostinec U Konička, Vojkovice)
2. Vimperský Märzen 14% (Šumavský pivovar Vimperk)
3. Zikmund 13% polotmavý (Jihlavský radniční právováreční pivovar Jihlava)

Světlá speciální piva

1. Bašta 14% světlá (Sousedský pivovar Bašta, Praha 4)
2. Valášek Vídeňský 14% (Rodinný pivovar Valášek, Vsetín)
3. Permon Světlý speciál (Pivovar Permon, Sokolov)

Speciální piva silná (17 % a více)

1. Eržika 17% tmavý speciál (Staňkův rukodělný pivovárek, Praha-Třebovice)
2. Podskalská koza 17% tmavé (Výukový minipivovar SPŠPT Podskalská, Praha 2)
3. Permon Extra Premium polotmavý (Pivovar Permon, Sokolov)

XVI. Pivo České republiky – České Budějovice:

Světlá výčepní piva

1. Hostan Naše Pivko (Heineken Česká republika, a.s., pivovar Starobrnno)
2. Bohemia Regent 10% - M (4,0 % alk.) (Bohemia Regent, a.s. –Třeboň)
2. Bohemia Regent 10% - Č (4,6 % ALK.) (Bohemia Regent, a.s. –Třeboň)

Polotmavá piva

1. UrpinerDesmod 11% (Banskobystrický pivovar, a.s., Banská Bystrica (SK))
2. Postřižinské pivo Něžný Barbar (Pivovar Nymburk, s.r.o.)
3. Konrad Eso (Hols, a.s. -pivovar Liberec Vratislavice)

Tmavá výčepní piva

1. Starobrnno Černé (Heineken Česká republika, a.s., pivovar Starobrnno)

2. Krušovice Černé (Heineken Česká republika, a.s., pivovar Krušovice)

Speciální piva světlá

1. Primátor Exkluziv 16% (Primátor a.s., Pivovar Náchod)

2. Svijanský Baron 15% (Pivovar Svijany a.s.)

3. Ferdinand sv. speciál d'Este (Pivovar Ferdinand a.s., Benešov)

Speciální piva tmavá

1. Konrad Svatopavelské (Hols, a.s. -pivovar Liberec Vratislavice)

2. Svijanská Kněžna 13% (Pivovar Svijany a.s.)

3. Herold Czech Black Lager 13% (Pivovar Herold Březnice, a.s.)

Polotmavá piva z minipivovaru

1. Dobřanský Dragoun (Pivovar-Hotel-Restaurant Modrá Hvězda, s.r.o., Dobřany)

1. Zámecká třináctka (Zámecký pivovar, a.s., Oslavany)

3. Dobrák 16% (Starokladenský pivovar U Kozlíků, Kladno)

Tmavý ležák z minipivovaru

1. Prokop tmavý ležák (Zámecký pivovar Chyše)

2. Purkmistr tm. lež. 12% (Pivovarský dvůr Plzeň, pivovar Purkmistr)

3. Zlatá labuť tmavá 13% (Pivovarský dvůr Zvíkov s.r.o.)

Tmavá speciální piva z minipivovaru

1. Zlatá labuť 15% tm. spec. (Pivovarský dvůr Zvíkov s.r.o.)

2. Dobřanská Hvězda (Pivovar-Hotel-Restaurant Modrá Hvězda, s.r.o., Dobřany)

3. Zlatá labuť 13% tm. spec. (Pivovarský dvůr Zvíkov s.r.o.)

Nealkoholická piva

1. Postřižinské pivo Střízlík (Pivovar Nymburk, s.r.o.)

2. Starobrno Fríí (Heineken Česká republika, a.s., pivovar Starobrno)

3. Lobkowicz Nealko (Lobkowiczské pivovary, a.s., Pivovar Protivín a.s.)

Netradiční pivo

1. Primátor Weizenbier (Primátor a.s., Pivovar Náchod)
2. Herold Bohemian WheatLager (Pivovar Herold Březnice, a.s.)
3. Primátor Stout (Primátor a.s., Pivovar Náchod)

Ochucené pivo

1. Konrad Chytrón (Hols, a.s. - pivovar Liberec Vratislavice)
2. Radler Zvíkov (Pivovarský dvůr Zvíkov s.r.o.)
3. UrpinerRadler (Banskobystrický pivovar, a.s., Banská Bystrica (SK))

Světlý ležák z minipivovaru

1. Mazel (Pivovar Na Rychtě, s.r.o., Ústí n. Labem)
2. Dobrušská 11% (Staročeský pivovárek, s.r.o., Dobruška)
3. Rampušák 12% (Staročeský pivovárek, s.r.o., Dobruška)

Světlá speciální piva z minipivovaru

1. Lipan Speciál světlý (Pivovarský dvůr Lipan Dražič)
1. Dobřanský Sekáč sv. spec. 17% (Pivovar-Hotel-Restaurant Modrá Hvězda, s.r.o., Dobřany)
2. Apach Hastrman (Domácí pivovárek Velký Rybník)
3. Zámecká třináctka (Zámecký pivovar, a.s., Oslavany)

Dočasná 2012:

Světlá výčepní piva

1. Žatec (Žatecký pivovar, spol. s r.o.)
2. Klášter Světlé výčepní (Pivovary Lobkowicz, a.s., Pivovary Lobkowicz, a.s., Pivovar Klášter, Klášter Hradiště nad Jizerou)
3. Rychtář Klasik (Pivovary Lobkowicz, a.s., Pivovar Rychtář, a.s., Hlinsko)

Světlé ležáky (11%)

1. Dudák 11% světlý ležák (Měšťanský pivovar Strakonice, a.s., Strakonice)

2. Rychtář Standard (Pivovary Lobkowicz, a.s., Pivovar Rychtář, a.s., Hlinsko)

3. Ježek 11% (Pivovary Lobkowicz, a.s., Pivovar Jihlava, a.s.)

XII. České pivo 2012:

Nealkoholická piva

1. Bernard Free Jantarový (Rodinný pivovar Bernard, a.s., Humpolec)

2. Zubr Free (PMS, a.s., Pivovar Zubr, a.s., Přerov)

3. Frii (Heineken Česká republika, a.s., Pivovar Starobrnno)