

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
FILOZOFICKÁ FAKULTA
ÚSTAV ROMANISTIKY

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

POTRAVINY S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU A S CHRÁNĚNÝM
ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM Z KRAJŮ SEVERNÍ FRANCIE (BASSE-
NORMANIE, HAUTE-NORMANDIE, BRETAGNE, CHAMPAGNE-
ARDENNE, ALSACE, LORRAINE, NORD-PAS-DE CALAIS) A
Z FRANKOFONNÍ BELGIE (WALLONIE)

Vedoucí práce: Mgr. Kateřina Drsková, Ph.D.

Autor práce: Michala Příbylová

Studijní obor: Francouzský jazyk pro evropský a mezinárodní obchod

Ročník: 4.

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

České Budějovice 20.4.2013

.....
Michala Příbylová

Ráda bych touto cestou vyjádřila poděkování vedoucí své bakalářské práce,
Mgr. Kateřině Drskové, Ph.D., za její vstřícnost, cenné rady a veškerý čas, který mi
věnovala.

ANOTACE:

Tato bakalářská práce se zabývá tématem „Potraviny s chráněným označením původu a s chráněným zeměpisným označením z krajů severní Francie“.

Práce je rozdělena na dvě hlavní části.

Úvodní část je věnována historii a legislativě evropských chráněných označení, včetně podmínek pro přidělení těchto označení.

Druhá část obsahuje popis jednotlivých oblastí severní Francie a Valonska, a charakteristiku jednotlivých produktů nesoucích chráněná označení.

Součástí bakalářské práce je také rozsáhlejší resumé ve francouzském jazyce.

ABSTRACT:

This bachelor thesis deals with a topic of „Protected Designation of Origin or Protected Geographical Indication, from northern regions of France and Wallonia.

The thesis is divided into two parts.

Introductory part presents history and legislation of the european designations, including the requirements for its assignment.

The second part includes characteristics of Northern France and Wallonia, and description of protected products.

The thesis also involves an extended resume in French language.

Obsah

1	ÚVOD	4
2	LEGISLATIVA	4
2.1	HISTORIE OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN A JEJICH OCHRANY.....	4
2.2	LEGISLATIVA EVROPSKÉ UNIE	6
2.2.1	<i>Základní legislativa.....</i>	6
2.2.2	<i>Současná legislativa.....</i>	7
3	DŮVODY ZAVEDENÍ OCHRANNÝCH ZNAČEK	8
4	TYPY CHRÁNĚNÝCH OZNAČENÍ	8
4.1	CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU	10
4.2	CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ.....	11
4.3	ZARUČENÁ TRADIČNÍ SPECIALITA	11
5	POSTUP PŘIDĚLENÍ ZNAČKY	12
5.1	ZVLÁŠTNÍ PRAVIDLA PRO NÁZEV	12
5.2	ŽÁDOST O ZÁPIS DO REJSTRÁKU	13
5.3	PŘEZKUM ŽÁDOSTI PROVÁDĚNÝ ČLENSKÝM STÁTEM.....	14
5.4	PŘEZKUM ŽÁDOSTI PROVÁDĚNÝ KOMISÍ.....	15
5.5	ROZSAH OCHRANY	15
5.6	KONTROLA ZAPSANÝCH NÁZVŮ	16
5.7	ZRUŠENÍ ZÁPISU	16
6	GEOGRAFICKO-KLIMATICKÁ CHARAKTERISTIKA SEVERNÍ FRANCIE A VALONSKA	16
6.1	BRETAŇ (BRETAGNE).....	18
6.2	DOLNÍ NORMANDIE (BASSE-NORMANDIE)	19
6.3	HORNÍ NORMANDIE (HAUTE-NORMANDIE)	19
6.4	NORD-PAS-DE-CALAIS	20
6.5	CHAMPAGNE-ARDENNE	20
6.6	LOTRINSKO (LORRAINE)	21
6.7	ALSASKO (ALSACE)	22
6.8	VALONSKO (WALLONIE).....	22

7 PRODUKTY S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU A CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM..... 23

7.1	PRODUKTY Z VALONSKA	23
7.1.1	<i>Beurre d'ardenne</i>	23
7.1.2	<i>Fromage de Herve</i>	23
7.1.3	<i>Pâté gaumais</i>	24
7.1.4	<i>Jambon d'Ardenne</i>	24
7.2	PRODUKTY Z BRETANĚ	25
7.2.1	<i>Maine-Anjou</i>	25
7.2.2	<i>Cornouaille</i>	26
7.2.3	<i>Coco de Paimpol</i>	26
7.2.4	<i>Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande</i>	27
7.2.5	<i>Farine de blé noir de Bretagne (Farine de blé noir de Bretagne- Gwinizh du Breizh)</i>	27
7.2.6	<i>Cidre de Bretagne (Cidre Breton)</i>	28
7.2.7	<i>Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor</i>	28
7.2.8	<i>Volailles de Bretagne</i>	29
7.2.9	<i>Volailles de Janzé</i>	30
7.3	PRODUKTY Z DOLNÍ NORMANDIE	30
7.3.1	<i>Moules de Bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel</i>	30
7.3.2	<i>Domfront</i>	31
7.3.3	<i>Camembert de Normandie</i>	31
7.3.4	<i>Pays d'Auge</i>	32
7.3.5	<i>Livarot</i>	32
7.3.6	<i>Pont-l'Eveque</i>	33
7.3.7	<i>Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny</i>	33
7.3.8	<i>Oeufs de Loué</i>	34
7.3.9	<i>Volailles de Loué</i>	34
7.3.10	<i>Cidre de Normandie (Cidre Normand)</i>	34
7.3.11	<i>Porc Fermier de Normandie</i>	35
7.3.12	<i>Volailles du Maine</i>	35
7.3.13	<i>Volailles de l'Orléanais</i>	36
7.3.14	<i>Volailles de Normandie</i>	36
7.3.15	<i>Boeuf du Maine</i>	37
7.3.16	<i>Poireaux de Créances</i>	37
7.4	PRODUKTY Z HORNÍ NORMANDIE	38
7.4.1	<i>Neufchatel</i>	38
7.4.2	<i>Volaille de Houdan</i>	38

7.5	PRODUKTY Z NORD-PAS-DE-CALAIS	39
7.5.1	<i>Maroilles</i>	39
7.5.2	<i>Lingot du Nord</i>	39
7.5.3	<i>Volailles de Licques</i>	40
7.5.4	<i>Pommes de terre de Merville</i>	40
7.6	PRODUKTY Z CHAMPAGNE-ARDENNE.....	41
7.6.1	<i>Chaource</i>	41
7.6.2	<i>Époisses</i>	41
7.6.3	<i>Brie de Meaux</i>	42
7.6.4	<i>Brie de Melun</i>	42
7.6.5	<i>Langres</i>	43
7.6.6	<i>Boudin blanc de Rethel</i>	43
7.6.7	<i>Jambon sec des Ardennes, Noix de jambon sec des Ardennes</i>	44
7.6.8	<i>Volailles du Plateau de Langres</i>	44
7.6.9	<i>Volailles de la Champagne</i>	45
7.6.10	<i>Emmental français est/central</i>	45
7.7	PRODUKTY Z LOTRINSKA.....	46
7.7.1	<i>Miel de sapin des Vosges</i>	46
7.7.2	<i>Comté</i>	46
7.7.3	<i>Gruyère</i>	47
7.7.4	<i>La Mirabelle de Lorraine</i>	47
7.7.5	<i>La Bergamote de Nancy</i>	48
7.8	PRODUKTY Z ALSASKA.....	48
7.8.1	<i>Munster</i>	48
7.8.2	<i>Pâtes d'Alsace</i>	49
7.8.3	<i>Miel d'Alsace</i>	49
7.8.4	<i>Alsace – Volaille</i>	50
7.8.5	<i>Crème fraîche fluide d'Alsace</i>	50
8	ZÁVĚR	51
9	RÉSUMÉ	52
10	PŘÍLOHY	55
11	ZDROJE	60
11.1	TIŠTĚNÉ ZDROJE.....	60
11.2	INTERNETOVÉ ZDROJE – LEGISLATIVA	60
11.3	INTERNETOVÉ ZDROJE - OSTATNÍ	62

1 Úvod

V současné době, kdy je na trhu nabízeno nepřehledné množství potravin, je pro spotřebitele velmi těžké se v této nabídce zorientovat a vybrat si pouze ty opravdu kvalitní výrobky. S rostoucím zájmem spotřebitelů právě o tyto kvalitní, tradiční a ověřené produkty roste také důležitost evropských chráněných označení, které jsou zárukou toho, že tyto produkty jsou vyráběny tradičními postupy z vysoce kvalitních surovin a podléhají přísné kontrole.

V této bakalářské práci se tak nejdříve věnuji historii označování originálních a tradičních výrobků, následovanou současnou legislativou Evropské unie, která nejenže se zabývá ochranou kvalitních výrobků, ale také napomáhá udržování tradičních výrobních postupů podporou producentů i samotných výrobků.

Součástí první části práce je také popis samotných chráněných označení a podmínek pro jejich získání.

Jelikož cílem této práce je přehled chráněných potravin z oblasti severní a severozápadní Francie a Valonska tak ve druhé části práce se zaměřuji na charakteristiku dané oblasti, především geograficko-klimatickou charakteristiku, která nejvíce souvisí s tématem ochrany tradičních potravin, a následně na popis samotných produktů, včetně vyzdvižení souvislostí kvalit produktu s místem výroby.

V závěru práce prezentuji určité shrnutí nejdůležitějších myšlenek systému označování potravin a nejdůležitější poznatky o chráněných potravinách z dané oblasti.

2 Legislativa

2.1 Historie označování potravin a jejich ochrany

První známky snahy o označování původu potravin a jejich ochrany můžeme zaznamenat v roce 1883, kdy byla podepsána *Pařížská úmluva na ochranu průmyslového vlastnictví*. Jedná se o mezinárodní úmluvu, jejímž cílem, jak už z názvu vyplývá, byla ochrana průmyslového vlastnictví, jako jsou patenty na vynálezy, průmyslové vzory, ale i údajů o provenienci zboží nebo označení jeho původu. Kromě ochrany průmyslového vlastnictví se tato úmluva zabývala i potlačováním nekalé soutěže.

Tato úmluva také vytvořila *Unii na ochranu průmyslového vlastnictví* tzv. *Pařížská unie*, jejímiž členy se staly všechny signatářské státy. Kromě vstupu do této

Unie se státy podpisem úmluvy zavázaly zřídit zvláštní úřad pro průmyslové vlastnictví a ústřední přihlašovnu. Ve Francii tuto funkci plní *Institut national de la propriété industrielle* (INPI), v Belgii *l'Office belge de la propriété intellectuelle* (ORPI) a v České republice *Úřad průmyslového vlastnictví*.

Dnes má *Pařížská unie* přes 180 členských států a samotná *Pařížská úmluva*, několikrát revidovaná, je dodnes základním dokumentem mezinárodního systému právní ochrany průmyslového vlastnictví. Její význam dokládá i to, že smlouvy, které vznikly o 100 let později (např. TRIPS) na ni ve svých textech stále odkazují, především na její definici průmyslového vlastnictví.

Pařížská unie ovšem na mezinárodním poli nevystupuje jako samostatná jednotka, ale je sdružena s podobnými uniemi ve *Světové organizaci duševního vlastnictví*, které se věnují v následujících odstavcích.

Světová organizace duševního vlastnictví (dále jen „WIPO“) sídlící v Ženevě byla založena *Úmluvou o zřízení Světové organizace duševního vlastnictví* podepsanou 14. července 1967 ve Stockholmu (změněnou 2. října 1979).

Zkratka WIPO pochází z anglického názvu organizace – *World Intellectual Property Organization*. Velmi často se ale také můžeme setkat s její francouzskou podobou *l'OMPI Organisation mondiale de la propriété intellectuelle*.

Základní rysy cílů WIPO jsou zmíněny již v preambuli, ale přesná definice se nachází v článku 3, dle kterého je cílem organizace podporovat ochranu duševního vlastnictví v celém světě spoluprací mezi státy v účelné součinnosti s ostatními mezinárodními organizacemi a zajistit správné spolupráci mezi uniemi¹.

V současnosti WIPO spravuje přes 20 mezinárodních smluv, z nichž se k označení původu vztahují již zmíněná *Pařížská úmluva* a *Lisabonská dohoda na ochranu označení původu a o jejich mezinárodním zápisu* z roku 1958, změněné v roce 1979, která zřizuje *Zvláštní unii* v rámci Pařížské unie.

Další mezinárodní smlouvou je *Dohoda o obchodních aspektech práv k duševnímu vlastnictví* z roku 1995. Tato dohoda je známá spíše pod zkratkou TRIPS, *Trade-related aspects of intellectual property rights*.

¹ Úmluva o zřízení světové organizace duševního vlastnictví. Článek 3.[online] 2012 [cit. 2012-10-28]. Dostupné z: <http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/mezinarodni/mezinarodni-smlouvy-spravovane-wipo.html>

Tato smlouva není spravována WIPO, ale je jedním z pilířů *Světové obchodní organizace*. Avšak jedním z jejích cílů je vytvoření spolupráce mezi *Světovou obchodní organizací*, WIPO a dalšími mezinárodními organizacemi.

Samotná Evropská unie vytváří svou vlastní legislativu v oblasti označování potravin v roce 1992. Tato legislativa upravuje definici, specifikaci, žádost o zápis, samotné zapsání a ochranu chráněného označení původu i chráněného zeměpisného označení. Více se o těchto nařízeních zmíním v následující kapitole.

2.2 Legislativa Evropské unie

2.2.1 Základní legislativa

V souvislosti s chováním spotřebitelů, kteří přikládají stále větší význam jakosti produktů než jejich množství, a neustále rostoucí poptávce po zemědělských produktech nebo potravinách s rozpoznatelným původem, přijímá Evropské hospodářské společenství v roce 1992 dva právní předpisy upravující označování potravin.

První z těchto právních předpisů, *Nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin*, definuje pojem označení původu² a zeměpisné označení³ a sjednocuje postupy získání této

² Označením původu se rozumí název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny: které pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země a jejichž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online] 1992 [cit. 2012-11-14].

Dostupné z:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1992:208:0001:013:CS:HTML>

³ Zeměpisným označením se rozumí název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, kterého se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny: které pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země a které mají určitou jakost, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a jejichž produkce a/nebo zpracování a/nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online] 1992 [cit. 2012-11-14].

Dostupné z: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1992:208:0001:013:CS:HTML>

ochrany ve všech členských státech. V přílohách také uvádí, na které produkty se toto nařízení vztahuje.

Druhý právní předpis, *Nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin*, se zabývá ochranou zemědělských produktů a potravin majících zvláštní povahu tzn. odlišují se od ostatních produktů stejného druhu a kategorie.

2.2.2 Současná legislativa

V roce 2006 Evropské společenství nahradilo, především kvůli srozumitelnosti, původní dvě *Nařízení rady č. 2081/92 a č. 2082/92* novými právními předpisy ze dne 20. března 2006.

Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality, nahrazuje pojem „osvědčení o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin“ novým pojmem „Zaručená tradiční specialita“. A v rámci změny terminologie a zpřehlednění situace též vybízí k ukončení používání termínu „osvědčení o zvláštní povaze“.

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ponechává definici Chráněného označení původu a Chráněného zeměpisného označení beze změny. Avšak jeho prováděcí předpis⁴ stanoví další podrobnosti včetně přesné podoby symbolů Společenství, kterými se chráněné produkty označují.

Zmíněný prováděcí předpis byl roku 2008 změněn⁵. Tato změna, zavedení nových referenčních barev, se týká barevného provedení symbolů Společenství v důsledku snahy o usnadnění jejich rozlišování.

⁴ 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 [online] 2006

Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:369:0001:01:CS:HTML>

⁵ Nařízení Komise (ES) č. 628/2008 kterým se mění nařízení (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 [online] 2008

Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:01:CS:HTML>

3 Důvody zavedení ochranných značek

Jak jsem již uvedla v jedné z předchozích kapitol, chování spotřebitelů se mění a v současné době spotřebitelé preferují vysokou jakost výrobků před jejich množstvím. Vzhledem k velkému množství výrobků na trhu a tím pádem také přebytku informací, bylo nutné spotřebiteli poskytnout jasné a stručné informace o kvalitě a původu produktu, což barevně vyvedený symbol pro potraviny s Chráněným označením původu i Chráněným zeměpisným označením bezpochyby splňuje.

System těchto ochranných značek, nebo značek kvality, jak se také někdy uvádí, má též za úkol ochránit spotřebitele proti nekalým praktikám výrobců. Někteří výrobci se totiž mohou snažit pomocí názvů svých produktů uvést spotřebitele v omyl, a přisoudit svým produktům vlastnosti, které nemají.

Neméně významné jsou i důvody pro zavedení těchto značek z pohledu výrobců, jelikož produkce, zpracování a distribuce zemědělských produktů a potravin zaujímá v hospodářství Evropské unie významnou pozici.

Objevuje se zde snaha o podporu rozmanitosti zemědělské produkce i samotných produktů.

A právě podpora kvalitních a tradičních produktů, jejichž výroba je mnohdy nákladná a obtížná, představuje velký přínos pro hospodářství, zejména ve znevýhodněných a odlehlých venkovských oblastech. Pozitivním důsledkem je také udržení obyvatelstva v těchto oblastech.

4 Typy chráněných označení

Chráněná označení potravin, která uděluje Evropská unie, jsou označována jako „Evropský systém kvality“.

Zjednodušeně řečeno, mezi hlavní cíle tohoto systému patří ochrana a propagace tradičních evropských zemědělských produktů a potravin a také usnadnění orientace spotřebitelům hledajícím kvalitní výrobky v nepřeberném množství produktů. Další úkoly chráněných označení jsem uvedla již v předchozí kapitole.

Veškerá chráněná označení jsou evidována v databázi DOOR (*Database of Origin and Registration*) vedenou *Evropskou komisí pro zemědělství a rozvoj venkova*.

Samotná chráněná označení můžeme rozdělit podle toho, čím je kvalita a výjimečnost produktů ovlivněna.

Produkty, jejichž specifičnost je ovlivněna geografickou oblastí jejich původu, jsou registrovány pod značkou *Chráněné označení původu* (CHOP) nebo *Chráněné zeměpisné označení* (CHZO).

A produkty, které byly vyrobeny tradičním způsobem nebo mají tradiční složení, se registrují jako *Zaručená tradiční specialita* (ZTS).

Chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení a zaručená tradiční specialita jsou také označovány jako „tři značky kvality“.

Registrované, a tudíž chráněné produkty jsou opatřeny symboly Evropského systému kvality. V grafickém znázornění tohoto symbolu je hned na první pohled patrná spojitost s Evropskou unií – kruh dvanácti hvězd (stejný jako na vlajce EU).

Přesná specifikace vzhledu symbolů CHOP a CHZO je uvedena v *Nařízení Komise (ES) č. 628/2008*⁶, symbol ZTS upravuje *Nařízení Komise (ES) č. 1216/2007*⁷.



Označení v rámci symbolu, tzn. *Chráněné označení původu*, *Chráněné zeměpisné označení* a *Zaručená tradiční specialita*, lze nahradit odpovídajícími výrazy v úředních jazycích členských států EU. Pro Francii a Belgie to tedy znamená *Appellation d'origine protégée*, *Indication géographique protégée* a *Spécialité traditionnelle garantie*.

⁶ Nařízení Komise (ES) č. 628/2008 kterým se mění nařízení (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

⁷ 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

4.1 Chráněné označení původu

Značku Chráněné označení původu mohou používat zemědělské produkty nebo potraviny nesoucí ve svém názvu název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, z níž pocházejí a jejichž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá v dané zeměpisné oblasti⁸.

Chráněné označení původu mohou nést zemědělské produkty určené pro lidskou spotřebu, které jsou uvedeny v příloze I *Smlouvy o založení Evropského společenství* a dále potraviny a zemědělské produkty, uvedené v přílohách I a II *Nařízení Rady (ES) č. 510/2006*.

Mezi produkty, které mohou nést označení CHOP, patří:

- Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě
 - Čerstvé maso (a droby)
 - Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)
 - Sýry
 - Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)
 - Oleje a tuky (másla, margarín, olej atd.)
 - Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované
 - Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané
 - Ostatní produkty příloha I Smlouvy (koření atd.)
- Potraviny
 - Pivo
 - Nápoje vyrobené z rostlinných výtažků
 - Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží
 - Přírodní klovatiny a pryskyřice
 - Hořčičná pasta
 - Těstoviny

⁸ Nařízení Rady (ES) č.510 /2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online] 2006 [cit. 2012-11-17]

Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:01:CS:HTML>

- Zemědělské produkty
 - Seno
 - Vonné silice
 - Korek
 - Košenila (suroviny živočišného původu)
 - Květiny a okrasné rostliny
 - Vlna
 - Proutí
 - Třený len⁹

Nařízení se ovšem nevztahuje na vinařské produkty (kromě vinných octů) a destiláty.

4.2 Chráněné zeměpisné označení

Chráněné zeměpisné označení mohou používat zemědělské produkty nebo potraviny, nesoucí ve svém označení název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, ze které pocházejí a jejichž jakost, pověst nebo jiná vlastnost, lze přičíst právě jejich zeměpisnému původu a jejichž produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti¹⁰.

Na rozdíl od CHOP u zeměpisného označení stačí, pokud pouze jedna fáze procesu výroby probíhá v dané zeměpisné oblasti.

Výčet produktů jež mohou nést označení CHZO je totožný s výčtem produktů pro CHOP.

4.3 Zaručená tradiční specialita

Zaručená tradiční specialita představuje tradiční zemědělské produkty nebo tradiční potraviny, které jsou vyrobeny tradiční metodou nebo z tradičních surovin a které mají určité vlastnosti, jimiž se od ostatních podobných produktů odlišují.

⁹ 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, Příloha II [online] 2006 [cit. 2012-11-17].

Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:369:0001:01:CS:HTML>

¹⁰ Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online] 2006 [cit. 2012-11-17].

Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:01:CS:HTML>

Označení Zaručená tradiční specialita mohou používat zemědělské produkty určené pro lidskou spotřebu (stejně jako CHOP a CHOZ) a také tyto potraviny:

- Pivo
- Čokoláda a ostatní potravinářské přípravky obsahující kakao
- Cukrovinky, pečivo, cukrářské výrobky, sušenky a jiné pekařské výrobky
- Těstoviny, též vařené nebo plněné
- Předvařená jídla
- Hotové koření omáčky
- Polévky a vývary
- Nápoje na bázi rostlinných výtažků
- Zmrzliny a šerbety¹¹

5 Postup přidělení značky

Veškeré podmínky pro přidělení značky jsou uvedeny v *Nařízení Rady č. 510/2006* a *Nařízení Komise č. 1898/2006*.

Celý proces se skládá z několika kroků, jak ze strany žadatele, tak i ze strany Evropské unie.

Cílem je zapsání zemědělského produktu nebo potraviny do *Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení* vedeného Komisí v Bruselu.

Hlavními kroky jsou podání Žádosti o zápis do rejstříku, vyhotovení Jednotného dokumentu, přezkum žádosti členským státem, postoupení žádosti Komisi a její následný přezkum, poskytnutí doby na vznesení námítky, rozhodnutí o zápisu a závěrečné zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie.

5.1 Zvláštní pravidla pro název

Před podáním Žádosti o zápis do rejstříku je vhodné vybraný název porovnat s podmínkami určenými článkem 3 *Nařízení Komise (ES) č. 1898/2006* a také článkem

¹¹ Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online] 2006 [cit. 2012-11-18].

Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:01:CS:HTML>

3 Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 nesoucím nadpis „Druhá povaha“, překrytí s názvy odrůd rostlin, plemen zvířat, homonymními názvy a ochrannými známkami.

Zvláštním pravidlům pro název je v Nařízení Komise věnováno několik odstavců.

V podstatě můžeme říci, že do rejstříku smí být zapsán pouze název, který se v obchodním styku či v běžném jazyce používá k označení daného zemědělského produktu nebo potraviny. Takovýto název se do rejstříku zapisuje v původním písmu i s přepisem do latinky.

Naopak do rejstříku nesmí být zapsán název, který je zcela homonymní s názvem odrůdy rostlin nebo plemen zvířat, pokud se prokáže, že spotřebitelé by mohli produkty nesoucí zapsaný název zaměnit s danou odrůdou nebo plemenem.

Mezi hlavní podmínky v Nařízení Rady patří, že názvy, které zdruhověly, nesmí být zapsány a zápis se nesmí provést ani v případě, že by vzhledem k pověsti, proslulosti a době používání ochranné známky, mohl tento zápis uvést spotřebitele v omyl.

5.2 Žádost o zápis do rejstříku

Prvním krokem k získání značky a zapsání produktu, je žádost o zápis do rejstříku.

Tato žádost sestává z několika dokumentů a dle nařízení ji smí podávat pouze skupina. Nařízení ovšem také uvádí, že za „skupinu“ může být považována i fyzická či právnická osoba. V jiném případě se „skupinou“ rozumí sdružení producentů nebo zpracovatelů stejného zemědělského produktu nebo potraviny, bez ohledu na jeho právní formu nebo složení.

Pokud je v názvu produktu označena přeshraniční zeměpisná oblast, nebo je s ní tradiční název svázán, je možné, aby tuto žádost podalo společně několik skupin.

Samozřejmostí je, že skupina je oprávněna podat tuto žádost pouze pro zemědělské produkty nebo potraviny, které sama produkuje nebo získává.

Žádost o zápis do rejstříku musí obsahovat několik povinných údajů:

- Jméno a adresu skupiny žadatelů
- Specifikaci produktu
- Jednotný dokument

Specifikace produktu představuje podmínky, které musí produkty žadající označení CHOP nebo CHZO splňovat.

Ve specifikaci produktu musí být uveden název zemědělského produktu nebo potraviny, a to již včetně označení CHOP nebo CHZO.

Dále zde musí být uveden popis produktu (případně i včetně surovin a základních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností¹² produktu nebo potraviny) a vymezení zeměpisné oblasti a důkaz, že tento produkt z dané zeměpisné oblasti pochází.

Specifikace také obsahuje popis metody získání zemědělského produktu nebo potraviny, a pokud je nutné, aby k balení produktu došlo ve vymezené zeměpisné oblasti, z důvodu zachování jakosti, zaručení původu nebo zajištění kontroly, musí specifikace obsahovat i údaje o balení.

Další skupinou informací obsažených ve specifikaci produktu jsou údaje, které prokazují souvislost mezi jakostí, pověstí nebo vlastnostmi produktu a zeměpisnou oblastí nebo zeměpisným původem.

Důležitou součástí žádosti o zápis do rejstříku je tzv. Jednotný dokument¹³. Jedná se o dokument obsahující hlavní body specifikace produktu, doplněné o popis souvislosti mezi produktem a zeměpisným prostředím nebo původem.

Vyplněná žádost o zápis do rejstříku se poté zašle příslušnému orgánu členského státu k přezkoumání. V případě České republiky se jedná o Úřad průmyslového vlastnictví.

5.3 Přezkum žádosti prováděný členským státem

Členskému státu se žádost o zápis zasílá v tom případě, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti právě tohoto státu.

Ovšem pokud produkt pochází ze zeměpisné oblasti třetí, tedy nečlenské, země, zasílá se tato žádost Komisi přímo, nebo prostřednictvím příslušných orgánů této třetí země.

Členský stát po přijetí žádosti zahájí přezkum, jehož součástí je vnitrostátní řízení o námitce. Toto řízení představuje zveřejnění uvedené žádosti a poskytnutí dostatečné lhůty na podání námítky. Námitku mohou podat fyzické nebo právnické osoby

¹² Organoleptické vlastnosti představují charakteristiky hodnotitelné lidskými smysly, jako je např. vzhled, vůně, chuť, teplota atd.

¹³ Jednotný dokument – příloha

s oprávněným zájmem, sídlící na území daného členského státu. Členský stát poté posoudí přípustnost obdržených námitek.

Pokud jsou všechny podmínky dané nařízeními splněny, rozhodne členský stát ve prospěch žádosti a předá ji Komisi včetně svého prohlášení, že žádost je způsobilá pro kladné rozhodnutí a splňuje veškeré podmínky, a včetně odkazu na zveřejnění specifikace, na jejímž základě bylo rozhodnuto ve prospěch žádosti.

Ode dne postoupení žádosti Komisi, může členský stát na přechodnou dobu udělit názvu ochranu na vnitrostátní úrovni a povolit období na přizpůsobení.

5.4 Přezkum žádosti prováděný Komisí

Stejně jako v případě členského státu, i Komise zahájí přezkum. Doba přezkumu by však neměla přesáhnout 12 měsíců.

Pokud Komise shledá, že žádost splňuje dané podmínky, zveřejní jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace v Úředním věstníku Evropské unie, v opačném případě rozhodne o zamítnutí žádosti o zápis.

Od data zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie začíná běžet šestiměsíční lhůta, během které mohou členské státy Evropské unie i třetí země vznést námitku proti zápisu.

Po uplynutí této lhůty Komise posoudí přípustnost námitek.

Pokud nebyly žádné přípustné námitky předloženy, zapíše Komise název do rejstříku, a tento zápis zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

V opačném případě Komise vyzve zúčastněné strany k zahájení jednání. K dosažení dohody Komise poskytne další šestiměsíční lhůtu, a pokud během této lhůty k dohodě nedojde, rozhodne sama. Své rozhodnutí Komise zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

5.5 Rozsah ochrany

Zápisem do *Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení* se produktům uděluje ochrana proti mnoha způsobům zneužití jejich názvu atd.

Zde uvedu pouze hlavní body ochrany uvedené ve článku 13 *Nářízení rady (ES) č. 510/2006*.

Zapsané názvy jsou chráněny proti:

- přímému či nepřímému obchodnímu použití zapsaného názvu produktem, na který se zápis nevztahuje
- zneužití, napodobení nebo připomenutí (i v případě, je-li název doprovázen výrazy „druh“, „na způsob“ atd.)
- lživým nebo zavádějícím údajům o místě původu, povaze nebo vlastnostech produktu, které by mohly vyvolat mylný dojem o původu produktu
- a všem ostatním praktikám, které by mohly spotřebitele uvést omyl, ohledně původu produktu.

5.6 Kontrola zapsaných názvů

Zapsáním zemědělského produktu nebo potraviny do *Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení* ovšem činnost orgánů činných v procesu žádosti o zápis nekončí.

Každý členský stát si určil příslušný orgán nebo orgány, které jsou odpovědné za kontroly zapsaných zemědělských produktů a potravin.

V České republice jsou touto kontrolou pověřeny: *Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa ČR a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.*

5.7 Zrušení zápisu

V případě, že Komise dojde k závěru, že podmínky specifikace produktu s chráněným názvem již nejsou dodržovány, rozhodne o zrušení zápisu, který poté zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

O zrušení zápisu může žádat každá fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, pokud tento požadavek odůvodní.

6 Geograficko-klimatická charakteristika severní Francie a Valonska

V další části této práce se budu věnovat jednotlivým krajům severní a severozápadní Francie a Valonsku a výrobkům s chráněným označením, jež pocházejí z těchto oblastí.

Mezi kraje, kterými se budu podrobněji zabývat dále, patří Bretaň, Dolní a Horní Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Champagne-Ardenne, Lotrinsko a Alsasko.

Stejně jako v celé Francii, i v samotné její severní části můžeme pozorovat velkou rozmanitost krajin. Najdeme zde jak pobřeží se strmými útesy a rozestými ostrůvky, zátoky, říční údolí a nížiny, tak naopak i vrchoviny a pohoří. Tyto jednotlivé typy krajiny i jejich vzájemná kombinace vytvářejí výhodné podmínky pro pěstování zemědělských plodin či chov zvířat, a následně pro produkci typických a kvalitních francouzských potravinářských produktů. Je ovšem nutné dodat, že kromě přírodních podmínek, mají na výjimečnosti a jedinečnosti chráněných výrobků francouzského původu, stejně jako v případě ostatních zemí, podíl také tradiční metody výroby.

Jedním z hlavních aspektů, který ovlivňuje podmínky pro zemědělství na velké části francouzského území, je oceánské klima.

Pro tento typ klimatu je typická mírnost počasí, která se projevuje nepříliš významnými teplotními rozdíly mezi letním a zimním obdobím, to znamená mírné zimy a nepříliš horká léta.

Tato mírnost je zapříčiněna blízkostí Atlantského oceánu. Voda se totiž ohřívá a ochlazuje pomaleji než země, tudíž svou, více méně můžeme říci, stabilitou, zmírňuje a reguluje teploty, které se tedy nedostávají do takových rozdílů, případně extrémů, jako v oblastech s typicky kontinentálním klimatem.

V závislosti na vzdálenosti od oceánu směrem do vnitrozemí vliv oceánského klimatu slábne a přechází v klima kontinentální. Slábnoucí vliv oceánu názorně dokládá i fakt, že na stejné zeměpisné šířce můžeme v zimním období naměřit velmi rozdílné teploty, konkrétně 7,3°C v Brestu (Bretaň), 3°C v Paříži (Île de France) a 0,9°C ve Štrasburku (Alsasko).

Dalším z faktorů ovlivňujících francouzské podnebí je vítr. Jelikož ale nad Francií převažuje západní proudění, je tento faktor stále propojen s oceánem.

Západní proudění, které vzniká ze vzdušných proudů nad Atlantikem, přináší vlhčí vzduch a deště. Překážku tomuto proudění představují až severojižně orientovaná pohoří, což v případě krajů severozápadní a severní Francie znamená pohoří Vogézy v Lotrinsku a Alsasku.

Významnost tohoto přírodního předělu znázorňují rozdíly ve srážkových úhrnech. Ty totiž na západních svazích Vogéz dosahují mnohem vyšších hodnot než na

svazích východních, které jsou také chráněny před větrem, a tudíž zde panují příjemnější podmínky.

Zpět k tématu oceánského a kontinentálního klimatu nás přivádí také rozdíl ve srážkových úhrnech v krajích, na které je tato práce zaměřena. Tento rozdíl se týká období, během kterého jsou zaznamenány nejvyšší úhrny. V případě západního pobřeží je to zimní období, zatímco na východě Francie jsou to letní měsíce, pro které jsou v kontinentálním klimatu typické časté bouřky.

Na rozdíl od Francie, kde se kvůli její rozloze geograficko-klimatická charakteristika jednotlivých oblastí velmi liší, je charakteristika Valonska o poznání jednotnější.

Valonsko, jeden ze tří regionů Belgického království (Valonský region, Vlámský region a Region Brusel – hlavní město), se nachází na jihu Belgie, na hranici s Francií, přesněji s regiony Nord-Pas-de-Calais, Champagne-Ardenne a Lotrinskem.

Území Belgie, převážně ploché a nížinaté, s výjimkou pohoří Ardeny ve Valonsku, je ovlivňováno mírným oceánským klimatem, jehož typické znaky jsem již popsala výše.

Podrobnější popis Valonska, stejně jako jednotlivých krajů Francie následuje.

6.1 Bretaň (Bretagne)

Francouzský region Bretaň zaujímá plochu, jak už název napovídá, Bretaňského poloostrova, který je nejzápadnějším územím metropolitní Francie.

Bretaň je tvořena 4 departementy: Côtes-d'Armor, Finistère, Morbihan a Ille-et-Vilaine, kde se také nachází hlavní město departementu, Rennes.

Jak jsem se již zmiňovala výše, západní pobřeží Francie podléhá vlivu oceánského klimatu, a právě Bretaň je typickým představitelem tohoto typu podnebí. Bretaň se ale díky skutečnosti, že se jedná o poloostrov, a je tak přímo vystavena vlivu oceánu a rozmarům počasí, vyznačuje určitou výjimečností. Právě podmínky dané tímto klimatem – silné západní větry, vysoká vzdušná vlhkost, mírný ale téměř neustálý déšť, a poloha poloostrova, daly jméno nejzápadnějšímu francouzskému departementu Finistère, tedy konec světa.

I přes tyto podmínky, je Bretaň velmi oblíbenou rekreační destinací, a to především díky dlouhému pobřeží a množství ostrůvků.

Celý Bretaňský poloostrov se vyznačuje nízkou nadmořskou výškou, protože Armorický masiv, patřící mezi stará pohoří, disponuje pouze silně zarovnaným reliéfem.

Jelikož je Armorický masiv žulovým pohořím, jsou místní půdy spíše kyselé, a nejsou tedy příliš vhodné pro rostlinnou výrobu. Přesto se však v této oblasti pěstují jablka na výrobu moštu – cidre.

Typickým obrázkem Bretaně jsou malá políčka, oddělená živými nebo kamennými ploty, s pasoucími se stády krav. Bretaň proto hraje důležitou roli ve francouzské živočišné výrobě.

Samozřejmostí pro místní hospodářství je výsostné postavení rybářství, včetně pěstování ústřic na uměle vytvořených ústřicových lavicích, i průmysl s rybářstvím a plavbou spojený, a to stavba lodí v loděnicích v Brestu a Lorientu.

6.2 Dolní Normandie (Basse-Normandie)

Region Dolní Normandie se skládá ze tří departementů: Calvados, Manche a Orne. Prefekturou je město Caen v departementu Calvados.

Podnebí i krajina tohoto regionu jsou, stejně jako ostatní severozápadní regiony Francie, téměř totožné s Bretaní.

Dolní Normandie také vyniká v produkci ústřic, mušlí a korýšů, přestože její délka pobřeží se například právě s Bretaní nedá porovnávat. Zajímavostí ovšem je, že konkrétně v Mont-Saint-Michel jsou rozdíly mezi přílivem odlivem svou hodnotou kolem 14-15 metrů největší v Evropě.

V rostlinné výrobě se zde specializují především na produkci jablek, pro výrobu cidru a také jablečné pálenky Calvados, nesoucí jméno jednoho z normandských departementů.

Důležitý je zde také chov dobytka a následná produkce masa, mléka, másla a sýrů, z nichž nejznámější je Camembert.

6.3 Horní Normandie (Haute-Normandie)

Druhým z normandských regionů, je Horní Normandie, sestávající pouze ze dvou departementů Eure a Seine-Maritime. Centrem regionu je Rouen.

Na rozdíl od svého jižního souseda je Horní Normandie orientována více průmyslově. Na zdejším průmyslu se výrazně podílí výroba aut značky Renault.

Z geografického hlediska se Horní Normandie odlišuje hlavně přítomností velkého vodního toku, řeky Seiny, která nedaleko známého přístavu Le Havre ústí do Seinské zátoky v průlivu La Manche.

Seine dosahuje nejvyšších průtoků v chladnějších měsících roku, od listopadu do března, tento fakt je dán tím, že hlavním zdrojem tohoto toku jsou dešťové srážky.

Vliv přílivu se projevuje až do Rouenu, což z normandského regionálního města, dělá důležitý přístav, jelikož sem mohou doplout i některé námořní lodě.

6.4 Nord-Pas-de-Calais

Poslední z přímořských regionů nacházející se na severozápadě Francie a sousedící s Belgií, Nord-Pas-de-Calais, už v samotném názvu nese jména svých departementů – Nord a Pas-de-Calais. Centrem tohoto nížinatého regionu je Lille.

Stejně jako u ostatních přímořských regionů je i zde rybolov významným odvětvím hospodářství. Rybolov a lodní průmysl se nejvíce soustředí v přístavech Dunkerque, Calais a Boulogne-sur-Mer.

Ze zemědělských plodin se zde nejvíce pěstují brambory, a stejně jako v ostatních severních regionech Francie, také pšenice.

Nord-Pas-de-Calais je ale především znám jako průmyslový region. Dříve dominantní uhelný průmysl, po kterém v krajině zbyly struskové haldy, je nyní nahrazen průmyslem automobilovým, a z menší části i tradičním průmyslem textilním.

6.5 Champagne-Ardenne

Od přímořských, z hlediska typů krajiny nepříliš pestrých regionů, nyní přecházíme k regionům s rozmanitějším terénem. Prvním z nich je region Champagne-Ardenne.

Tvořen departementy Ardennes, Marne, Aube a Haute-Marne, s centrem v Châlons-en-Champagne, se nachází v oblasti, kde se mísí vliv oceánského a kontinentálního klimatu.

V krajině nalezneme zemědělsky využívané pláně např. plaine de Champagne, roviny táhnoucí se podél velkých vodních toků Seiny, Marny a Mázy i vrchoviny, Ardeny na severu a plošinu plateau de Langres na jihovýchodě, kde právě řeky Marna a Máza pramení.

Díky větší rozmanitosti kraje, složení půdy a vlivu klimatu, můžeme pozorovat rostoucí podíl lesního porostu, především v regionu Haute-Marne.

Mezi typické zdejší zemědělské plodiny patří ječmen, pšenice, řepa, cibule, ale už z názvu regionu vyplývá, že nejproslulejším produktem je vinná réva a následný finální produkt – šampaňské víno.

Pokud jde o výrobu šampaňského vína je hlavním městem regionu Remeš. Unikátnost kombinace roviny Pařížské pánve, Remešského pohoří, místního klimatu, poskytujícího dostatek slunce, mírnost teplot a přiměřenost srážek, spolu s tradiční výrobou, produkuje neméně unikátní šumivé víno.

6.6 Lotrinsko (Lorraine)

Východně od Champagne-Ardenne, na východním okraji Pařížské pánve, se nachází region Lotrinsko.

Čtyři departementy, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle a Vosges, s centrem v Metách, tvoří region sousedící svou severní hranicí s Valonskem, Lucemburskem a německými spolkovými zeměmi Sársko a Porýní-Falc.

Poloha regionu již v minulosti několikrát zapříčinila, že se Lotrinsko stalo předmětem územních sporů mezi Německem a Francií.

Převážně nížinná, na francouzské poměry vysoce zalesněná, mírně zvlněná krajina je na jihovýchodě lemována pohořím Vogézy, poskytujícím podmínky pro chov ovcí.

Díky přítomnosti Vogéz je zdejší klima považováno za drsnější, což nejspíše souvisí s vyšším množstvím dešťových srážek, v zimním období pak se sněžením, které je ovlivněno severojižní orientací pohoří, tvořícím překážku západnímu proudění vzdušných mas.

Vyjma funkce výrazného reliéfního prvku a prostoru pro chov hospodářských zvířat jsou Vogézy zdrojem minerálních vod, stáčených pod značkami Vittel a Contrex. Kromě produkce hovězího masa, mléka, obilnin a řepky, je významnou složkou lotrinského zemědělství též produkce vína, která se soustředí podél řek Mosely a Mázy.

6.7 Alsasko (Alsace)

S Německem a Švýcarskem sousedící nejmenší region Francie, Alsasko, po dlouhá léta byl a určitou měrou stále ještě je, stejně jako jeho západní sused Lotrinsko, pod německým vlivem.

Region tvořen pouze dvěma departementy, Bas-Rhin a Haut-Rhin, a mající za své hlavní město jedno z center Evropské unie Štrasburk, se tísní mezi tokem řeky Rýn na východě a zvedajícím se pohořím Vogézy na západě.

Téměř kontinentální klima podporuje produkci pšenice, tabáku a chmele, jejichž pěstování je soustředěno v Alsaské nížině, kde se stejně jako na úpatí Vogéz rozprostírají vinice, ze kterých pochází i Alsaský ryzlink.

Z průmyslových oborů zde najdeme jak tradiční textilní, tak moderní automobilový průmysl.

6.8 Valonsko (Wallonie)

Jediným belgickým regionem, kterému se v této práci věnuji, je region Valonsko.

Valonsko, s hlavním městem Namur, zabírá přibližně polovinu území Belgického království.

Region je tvořen pěti provinciemi, Valonským Brabantem, Henegavskem, Lutychem, Lucemburskem a Namurem, z nichž první dva se nacházejí v nížinaté části země, zatímco další tři jsou v relativně vyšší, zvlněné oblasti Arden, která je oproti zbytku Belgie značně lesnatá.

Zásadní roli zde má řeka Máza, v jejímž údolí najdeme dvě velká města Valonského regionu, Namur a Lutych.

Ačkoli zemědělství má jen malý podíl na belgickém HDP, tak i průmysl ve Valonsku zažívá složitější období, protože i když se zde nacházejí ložiska železné rudy a uhlí, zaznamenal zdejší těžký průmysl krizi.

Přestože valonské zemědělství se zaměřuje spíše na živočišnou výrobu, zvláště v oblasti Arden, kde je zemědělský potenciál limitován krajinou, patří mezi valonské produkty i obilniny, řepa a brambory.

Zvláštní kapitolou místní produkce je však pivo, čokoláda a proslulé pralinky.

7 Produkty s Chráněným označením původu a Chráněným zeměpisným označením¹⁴

7.1 Produkty z Valonska

7.1.1 Beurre d'ardenne

Druh ochrany: CHOP

Třída: Oleje a tuky

Ardenské máslo pochází z pasterovaného kravského mléka z chovů v provincii Lucemburk a sousedních kantonech, kde probíhá i celý proces produkce.

Másla byla v Belgii vždy ceněna, ale právě Ardenské máslo si vybudovalo pevnou pozici mezi místními konkurenty.

Je samozřejmostí, že vlastnosti produktu velmi úzce souvisí s kvalitou potravy přijímanou kravami. Místní břidličnatá a kyselá půda s nedostatkem vápence není příliš úrodná, ale v kombinaci s drsnějším a vlhkým klimatem a krajinou poskytující travnaté pastviny, močály, paseky a lesy, je vhodná pro chov dobytka. Na zdejších pastvinách lze naléznout Ardenám vlastní, specifickou a bohatou flóru, včetně rostlin bohatých na minerály.

7.1.2 Fromage de Herve

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Sýr Herve je vyráběn z belgického mléka z kontrolovaných chovů a je produkován pouze v Pays de Herve, což je oblast v provincii Lutych, vymezena na jihu řekami Vesdre a Ourthe, na západě Mázou, na severu nizozemskou a na východě německou hranicí. Tato krajina, tzv. bocage, je typická políčky ohraničenými živými ploty.

¹⁴ Veškeré informace o produktech pocházejí z oficiálních žádostí o zápis do rejstříku

Dostupné z:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=jTVZRbZCQY8wggYJnL0ZJxwznl2h919mM8KT2hTv52vI3wSvnj8W!823015983>

Sýr je ve formě krychle nebo hranolu, o váze 50, 100, 200 a 400 gramů. Ovšem nejtypičtější formou je kostka o rozměrech 6x6 cm.

Herve je měkký, uleželý sýr, s minimálním obsahem 45% tuku v sušině, vyznačující se pronikavou vůní.

Výjimečným prvkem je oranžovo-červený povrch sýra, kterému se říká „croûte lavée“, což znamená, že sýr je během zrání omýván slanou vodou, pivem nebo vínem, v závislosti na druhu sýra.

Doba zrání je také závislá od druhu a také velikosti sýra, obecně se však pohybuje od minima 2 až 3 týdnů po 2 měsíce.

7.1.3 Pâté gaumais

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

Pâté gaumais je slaný koláč typický pro malou oblast nacházející se v provincii Lucemburk na samé hranici s Francií, takzvané Lorraine Belge.

Značka CHZO zaručuje, že výroba tohoto koláče bude probíhat pouze na území Lorraine Belge, avšak různé fáze výrobního postupu, zahrnujícího např. přípravu těsta a nádivky, plnění, pečení i konečné označení výrobku, může provádět i několik výrobců. Tento koláč z kynutého, mírně slazeného, těsta, je plněn nádivkou z vepřového masa, které je po 2 až 3 dny naloženo v marinádě z několika druhů koření, vín a octa.

Koláč o minimálním průměru 15 cm a váze 200 g, musí splňovat i podmínku minimálního obsahu masa 30 %.

Právě pokud jde o maso, můžeme zde najít stopu německého vlivu, protože stejně jako Lotrinsko nebo Alsasko, je i Belgie ovlivněna svým sousedem a jeho zálibou v mase a uzeninách.

7.1.4 Jambon d'Ardenne

Druh ochrany: CHZO

Třída: Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

Ardenská šunka je druh sušené vepřové šunky vyráběné pouze na území provincie Lucemburk a sousedních kantonů provincií Lutych a Namur.

Celý proces výroby sestávající z nasolení, ponoření do slaného nálevu, sušení v chladu při cca 4 – 8°C a eventuálního uzení s pomocí vybraných druhů dřeva nebo pilin, probíhá pouze v Ardenách.

Výjimečnost Ardenské šunky je závislá především na ardenském mikroklimatu se specifickými teplotami, nižšími než ve zbytku Belgie, vlhkostí danou vyššími srážkovými úhrny a cirkulací vzduchu. Svůj podíl nese i tradiční výroba, na kterou jsou místní obyvatelé velmi pyšní, stejně tak jako na samotnou šunku, která se tak často stává specialitou podávanou příchozím turistům.

7.2 Produkty z Bretaně

7.2.1 Maine-Anjou

Druh ochrany: CHOP

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Maine-Anjou je označení pro chlazené hovězí maso pocházející z krav, případně volů, z departementu Ille-et-Villaine, Orne v Dolní Normandii, a několika oblastí regionů Pays de la Loire a Poitou Charentes.

Pro produkci tohoto masa se používá plemeno Rouge des prés, což je odolné a vzrostlé plemeno, které se přizpůsobilo nepříznivým podmínkám Armorického masivu, jako nedostatek vody a drsnější oceánské klima, a snáší tak výkyvy v přísunu potravy a v chudších obdobích je schopno aktivovat své tělesné rezervy. Jelikož je dobytek chován převážně venku (od března do listopadu), je jeho hlavní potravou zelená píče.

Producenti Maine-Anjou musí dodržovat přísná pravidla a podmínky ohledně velikosti pastvin, složení potravy, průběhu porážky, aby případný stres zvířete nepříznivě neovlivnil kvalitu masa, i váhy a věku samotného zvířete. Maso pochází výlučně z krav mladších deseti let, s váhou min. 380 kg a minimálně jednou otelených, nebo z volů starších třiceti měsíců, vážících min. 400 kg, narozených, chovaných a poražených ve vymezené oblasti.

Měkké, šťavnaté maso se vyznačuje výraznou červenou barvou a dostatečným množstvím mezisvalového tuku.

7.2.2 Cornouaille

Druh ochrany: CHOP

Třída: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

Cornouaille, perlivý cidre s velmi výraznou chutí i vůní, pochází z departementu Finistère, z oblasti, která odpovídá historickému regionu Cornouaille.

Právě v této oblasti má výroba cideru i pěstování jablek dlouhou historickou tradici. Pěstování jablek je zaznamenáno od 6. století, výroba cideru od století čtrnáctého. Tato tradice souvisí i s klimatem a geografíí oblasti, protože oceánské klima dodává jabloním potřebnou vláhu, absence mrazů podporuje pravidelné a vyrovnané sklizně a půdy propouštějí dostatek živin.

Jablka i následný produkt jsou rozděleny do několika kategorií podle chuti, od hořké a hořkosladké po sladkou až nakyslou.

Po sběru jsou jablka drcena a ze vzniklé čisté šťávy je poté, bez doslazování nebo pasterace, vyráběn cidre.

7.2.3 Coco de Paimpol

Druh ochrany: CHOP

Třída: Ovoce, zeleniny a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Coco de Paimpol je druh bílých fazolí, pěstovaných na severu departementu Côtes-d'Armor, tedy v pobřežní oblasti, která je pro pěstování zeleniny vhodná, protože zdejší typické malé teplotní výkyvy přispívají k pomalému a správnému zrání zeleniny. Na trhu jsou fazolky vejčitého tvaru prodávány ještě v lusku světle žluté mramorované barvy.

Sběr a třídění fazolí je prováděn výhradně manuálně a nutností jsou i speciální podmínky skladování zaručující stálou teplotu a zabraňující vysušování lusků.

7.2.4 Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

Na pomezí dvou departementů Morbihan a Loire-Atlantique (Pays de la Loire), avšak zejména v oblasti Guérande, se nachází velké množství solných pánví se systémy nádrží pro výrobu soli. Soli z Guérande rozlišujeme na bílou (Fleur de sel de Guérande) a šedou (Sel de Guérande).

Obě soli se získávají ručním sběrem vykrytalizované soli z mořské vody obíhající v nádržích. Tyto soli jsou tvořeny krystaly chloridu sodného, ale díky přirozenému procesu krystalizace obsahují i další minerální soli a stopové prvky.

Sel de Guérande má šedou barvu, protože se sbírá až na dně koncových nádrží – krystalizátorů, zatímco Fleur de sel de Guérande se sbírá dříve, než klesne na dno, tudíž má čistou bílou barvu.

Výjimečnost a kvalita těchto solí je dána, jak jinak, složením mořské vody, ale také kombinací působení větru a slunce. I díky těmto faktorům je sůl z Guérande považována za „sůl gastronomů“ a objevuje se i v restauracích s Michelinskou hvězdou.

7.2.5 Farine de blé noir de Bretagne (Farine de blé noir de Bretagne- Gwinizh du Breizh)

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Tato mouka se získává z pohanky tradičním způsobem, tedy rozemletím mezi mlýnskými kameny nebo ve válcových mlýnech.

Pohanka je jednou z tradičně pěstovaných plodin v Bretani. Je to dáno jednak složením půd, které jsou spíše kyselé a nepříliš kvalitní, a také klimatem, které pohance plně vyhovuje, tedy nízké teplotní rozdíly, téměř nulový výskyt jarních mrazíků a rovnoměrné srážky.

Bretaňská mouka tvoří základní surovinu pro tradiční pokrmy, z nichž nejznámější jsou palačinky „crêpes“ a placky „galettes“.

7.2.6 Cidre de Bretagne (Cidre Breton)

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

Cidre, šumivý nápoj, který spolu s palačinkami „crêpes“ a plackami „galettes“ tvoří kulinářský symbol Bretaně.

Cidre se získává kvašením moštu z ovoce určeného pro výrobu cideru, především tedy jablek pěstovaných v Bretani, kde mírné klima, nízká nadmořská výška a velmi příznivé teploty vytvářejí vhodné podmínky pro jejich pěstování.

Kromě jablek jsou dalšími ingrediencemi pitná voda, cukr, v souladu s předpisy také aditiva a konzervanty, karamel, který je jediným povoleným barvivem a CO₂, které spolu s procesem kvašení dodává cideru na šumivosti.

Při výrobě cideru jsou jablka omyta a nakrájena a stlačením je z nich vyroben mošt, ten dále prochází procesem čištění, například pomocí odstředění, a takto upravený mošt se nechá kvasit, čímž se začne vytvářet alkohol, kterého je v konečném produktu 5 až 5,5 %. Následuje další čištění a případné přidání CO₂. Cidre může být také pasterován z důvodů určité stabilizace a následně je stáčen do lahví s korkovou zátkou, šroubovacím uzávěrem nebo korunkovým uzávěrem, dle šumivosti cideru.

Výsledný cidre je slámově žluté barvy, ale můžeme se setkat i s mahagonově hnědou, a je charakteristický bohatým aroma s ovocnými a květinovými tóny.

7.2.7 Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

Tento typ mušlí, tzv. mušle svatojakubská, je druh měkkýše, hřebenatky, žijícího v oblasti zátoky Baie de St. Brieuc, což znamená cca 150 000 ha oblasti určené pro jejich lov.

Svatojakubské mušle jsou druhu Pecten Maximus dosahující velikosti až 20 cm, avšak pro prodej jsou vhodné již mušle o velikosti 10,2 cm, kterých dosahují přibližně ve 2 letech.

Mušle obsahuje 2 druhy masa vhodného pro konzumaci, jednou částí je oranžové až červené „srdíčko“, označované jako „korál“ a druhá část, sval, je měkké křehké bílé maso. Často se prodává pouze toto bílé maso, zbavené korálu.

Svatojakubská mušle však není v zátocě St. Brieuc uměle chována, ale získává se lovem. Ten probíhá především v zimních měsících, tedy tzv. měsících na R, kdy je i konzumace mušlí největší. Lov probíhá pomocí lodí a vlečných sítí ve dne, a pro tento lov platí přísná pravidla.

Baie de St. Brieuc je pro Svatojakubské mušle vhodná hned z několika důvodů. Mělké moře, stabilní slanosti, s písčným dnem obsahujícím i úlomky mušlí, vysoké útesy, dokonce jedny z nejvyšších ve Francii, které při určitých meteorologických jevech přicházejících z oceánu, zabraňují velkým vlnám destabilizujícím mořské dno a také nepříliš silné mořské proudy. To všechno jsou pozitivní faktory podporující život mušlí v zátocě, kde maximální koncentrace dosahuje hodnoty 7 až 8 jedinců na m², většinou se však jedná o místa velmi těžce přístupná. Přesto je však lov „svatojakubek“ v této oblasti velmi úspěšný.

7.2.8 Volailles de Bretagne

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Volailles de Bretagne je značka bretaňské drůbeže chované v malých hejnech ve venkovních výbězích, s vysokými podíly obilovin v krmivu.

Vyznačují se chutným, šťavnatým masem, což je dáno především metodou pomalého chovu, zákazem akceleračních růstů a také minimální dobou chovu 81 dní, které zaručují, že kuřata se přirozenou cestou dostávají na předepsanou prodejní váhu.

Chuť masa je také ovlivněna potravou přijímanou ve venkovních výbězích, které se nacházejí na podkladě ze žulovité půdy bohaté na stopové prvky a mikroorganismy, a nemalý podíl na kvalitě masa mají i západní větry bohaté na jód.

7.2.9 Volailles de Janzé

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Chovy drůbeže Volailles de Janzé jsou soustředěny jednak v regionu Bretaň, ale také v Pays de la Loire a částečně i v Dolní Normandii.

Dle historických pramenů byly už v 1. polovině 19. století v okolí Janzé vyhlášené chovy drůbeže, které tehdy byly jedním z nejvýnosnějších hospodářských odvětví. Ovšem v celkem nedávné době, na začátku 90. let 20. století, dosahovala produkce dle údajů výrobců více než 3 000 000 kusů ročně, což ale není nijak vysoké číslo. Pro porovnání například závody Vodňanská drůbež v současnosti zpracovávají 250 000 kusů kuřat denně.

Závody v Janzé produkují kuřata, kapouny, perličky a krůty, přičemž právě krůty nejenže mají nejdelší dobu chovu, ale specifikem jejich chovu je krmení plnotučným mlékem v posledních 4 týdnech.

7.3 Produkty z Dolní Normandie

7.3.1 Moules de Bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel

Druh ochrany: CHOP

Třída: Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

Poznávací znaky slávek ze zátoky Mont-Saint-Michel jsou hladká, tmavá lastura a žluté až naoranžovělé maso převážně sladké chuti.

Tento druh slávek je chován na kůlech (bouchot) v přílivovém pásu Mont-Saint-Michelské zátoky. Mezi zásadní podmínky, které poskytuje zátoka pro chov slávek, patří pozvolný přílivový pás, na kterém dochází k nejvyššímu přílivu na evropském kontinentu, mělká, tudíž snadno se ohřívající, voda a přítomnost jemných písků, které tak vodu činí kalnou a mohou se v ní snadněji udržet živiny. Dalším faktorem je přirozená nepřítomnost konkurence v podobě jiných druhů slávek.

K osázení dřevěných kůlů larvami pro chov dochází na konci října a minimální doba chovu je 8 měsíců.

Samozřejmostí je, že všechny etapy produkce zahrnující chov, uložení do nádob, seškrabávání, mytí, třídění a balení (nejpozději do 18 hodin od mytí slávek) probíhá v této vymezené oblasti.

7.3.2 Domfront

Druh ochrany: CHOP

Třída: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

Domfront je druh hruškového moštu, jedná se tedy o kvašený nápoj získávaný z hrušek pěstovaných v departementech Orne, Manche a Mayenne (Pays de la Loire). Je to čirý nápoj, světle žluté až zlatavé barvy, s dominující ovocnou a květinovou vůní, ve kterém se snoubí jak kyselost, tak sladká chuť.

Hrušky vhodné pro přípravu Domfrontu se pěstují ve velkých hruškových sadech, které jsou důležitým prvkem normandské krajiny. Oblast Domfrontu je pro pěstování hrušek příznivá hlavně díky nízké nadmořské výšce, tudíž vyšším teplotám, a součástí Armorického masivu, Mortain a Bagnoles de l'Orne, zajišťují ochranu před větrem.

Podstatným momentem výroby Domfrontu, je samotný sběr hrušek, který nesmí být prováděn mechanickým setřásáním, ale hrušky jsou sbírány ze země v okamžiku, kdy samovolně spadnou ze stromu. Následně jsou hrušky skladovány, přičemž lhůta mezi sklizní a výrobou moštu nesmí přesáhnout 72 hodin. Kvašení probíhá nejméně 6 týdnů, a jakékoli technologické zásahy, jako pasterizace či přidávání barviv, jsou zakázány.

7.3.3 Camembert de Normandie

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Camembert de Normandie je měkký sýr vyráběný ve formě válce o hmotnosti min. 250 g, s bílou plísní na povrchu. Jeho produkce je vyhrazena jen 5 departementům v Dolní a Horní Normandii: Calvados, Manche, Orne, Eure a Seine-Maritime.

První historické zmínky o camembertu jsou datovány do roku 1050, což ale v oblasti, která je svými pastvinami a chovem dobytka proslulá, není velké překvapení.

Mírnost klimatu dovoluje venkovní pastvu krav téměř po celý rok, tudíž o kvalitě produkovaného mléka nelze pochybovat.

Camembert, při výrobě nasucho solený a nejméně 21 dní v procesu zrání, je charakteristický svou chutí a vůní, které se stárnutím sýra ještě zintenzivní, je skladován v typických dřevěných krabičkách.

7.3.4 Pays d'Auge

Druh ochrany: CHOP

Třída: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

Pays d'Auge je nepasterovaný cidre, jemně nakyslé chuti, vyráběný z čisté jablečné šťávy.

Výroba probíhá v departementech Calvados, Orne a Eure, které odpovídají vymezení Pays d'Auge. V této oblasti je klima mírné, s určitou vzdušnou vlhkostí a s mírnými letními teplotami, tedy podmínkami vhodnými pro pěstování jablek na cidre.

V průběhu drcení jablek i následného kvašení jsou, stejně jako u Domfrontu, zakázány veškeré zásahy vedoucí k modifikaci přirozené chuti nápoje.

7.3.5 Livarot

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Tento na povrchu načervenalý sýr, jeden z nejstarších normandských sýrů, jehož typickým znamením je obtočení pěti proužky rákosu, bránících rozpadání sýra, má právě díky těmto proužkům přezdívku „le colonel“ – plukovník.

Původ sýru i jeho nynější výroba spadají do přírodní oblasti Pays d'Auge v departementech Calvados a Orne. K výrobě Livarotu se používá pouze vysrážené kravské mléko, ručně ukládané do forem. Díky častému otáčení je proces odkapávání urychlen a po vyklopení z formy je sýr po celém povrchu nasolen a po dalším dnu odkapávání je uložen na 3 týdny ke zrání, během kterého je omýván vodou. Při posledním, třetím, omývání je přidáno barvivo orelianík barvířský, který sýru dodá na barvě.

Sýr je prodáván ve 4 velikostech pod názvy Livarot, Trois-Quart-Livarot, Petit-Livarot a Quart-Livarot.

7.3.6 Pont-l'Éveque

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Další ze sýrů, které profitují z normandského vyspělého mlékárenství je Pont-l'Éveque.

Vyrábí se z co nejčerstvějšího mléka, a pro docílení povrchové oranžové barvy je sýr omýván a solen, tudíž potřebná mikroflóra se může snadněji rozvíjet.

Ve finální čtvercové podobě je prodáván pod názvy Pont-l'Évêque, Petit Pont-l'Évêque, Demi Pont-l'Évêque a Grand Pont-l'Évêque.

7.3.7 Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny

Druh ochrany: CHOP

Třída: Oleje a tuky (máslo, margarin, olej atd.) – Beurre d'Isigny; Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.) – Crème d'Isigny

Tyto dva mléčné produkty, mléko a smetana, se dle výrobců vyznačují speciální barvou tzv. „bouton d'or“ což je jeden z odstínů žluté, pojmenované po rostlině pryskyřníků, kterému se často právě takto přezdívá.

Pro výrobu másla je potřebné nejméně dvanáctihodinové zrání smetany, ovšem pouze v rozmezí teplot 9° až 15°C, a konečný výrobek může být osolen pouze 2 g soli na 100 g másla.

Produkty pocházejí z pasterovaného mléka krav chovaných v nížinatém okolí zátoky Baie des Veys, a přilehlých údolích hned pěti řek. Krajina typu bocage vyznačující se vápencovým podložím a bohatou flórou podporovanou mírnými teplotami, je sídlem mlékárenské výroby už velmi dlouho. Již v roce 1782 byly zdejší výrobky exportovány do Ameriky, Londýna, Antverp a francouzských kolonií. Můžeme ale říci, že produkce mléka ve větším množství se tu datuje k roku 1842, kdy se místní sdružení rozhodlo přeměnit zdejší bažinatou krajinu na pastviny a začalo oblast vysoušet.

7.3.8 Oeufs de Loué

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

Oeufs de Loué jsou vejce se skořápkou hnědé barvy, snášené slepicemi z malochovů, majících denní přístup do venkovního výběhu, tudíž jejich potrava je kromě obilovin z části tvořena i čerstvou travou.

Podle producentů je největší důraz kladen na výživu slepic, jejich chov ve výběžích, přizpůsobivost plemena a také znalosti a zkušenosti chovatelů.

Pro prodej musí každé vejce nést na skořápce název producenta a označení „LOUÉ“.

7.3.9 Volailles de Loué

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Chov drůbeže pod značkou Volailles de Loué probíhá v okruhu přibližně 80 km od vesnice Loué, zasahuje tedy do regionů Pays de la Loire, Bretaň, Dolní Normandie a Centre.

Chov drůbeže podléhá přísným pravidlům, základní prvek je pomalý růst, potrava složená z obilovin a přístup drůbeže na zatravněné výběhy. Díky těmto podmínkám je drůbeží maso velmi chutné a bez přebytečného tuku.

Chovy v Loué zahrnují několik druhů kuřat, slepic a kapounů, ale také husy, kachny a perličky.

7.3.10 Cidre de Normandie (Cidre Normand)

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

Normandie, následovaná Bretaní, zaujímá první místo v produkci jablek určených pro výrobu cideru, není proto překvapení, že i zde je cider velmi typickým nápojem.

Výrobní postup normandského cideru je víceméně totožný s bretaňským, ovšem určité odlišnosti mezi těmito nápoji existují.

Normandský cidre může nést označení „cidre doux“ nebo „cidre bouché doux“, kdy posledně jmenovaný musí být stáčen do lahví s uzávěrem šampaňského typu. Eventuálně se může objevit také označení „brut“ a „demi-sec“.

Barva cideru se pohybuje v rozmezí od světle žluté až po tmavě oranžovou. Aroma je výraznější, než v případě bretaňského protějšku, ale opět dominují sladké ovocné a květinové tóny.

7.3.11 Porc Fermier de Normandie

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Toto vepřové maso pochází z chovů prasat plemen Bayeux, Domfront a Normand v Normandii.

Podmínky chovu zaručují venkovní pastvu a krmivo na bázi obilnin, což dle chovatelů představuje návrat k tradičním, dávným způsobům chovu. Tyto metody chovu jsou možné jen díky mírnosti normandského podnebí, které dovoluje celoroční přístup do venkovních výběhů, a samozřejmě také skladba rostlin a bylin na pastvinách, která ještě umocňuje kvalitu masa. Další podmínkou je, že prasata vhodná na porážku musí být nejméně 26 týdnů stará.

7.3.12 Volailles du Maine

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Drůbež z Maine zahrnuje produkci kuřat (les poulets blancs fermiers du Maine) a krůt (les dindes fermières du Maine). Drůbež je chována metodou pomalého růstu, ve venkovních výběžích a krmivem založeným na obilovinách. Kuřata jsou chována dvojnásobně delší dobu, než je standardní doba a krůty od června do Vánoc. Samozřejmostí je zákaz růstových faktorů v krmivu a používání barviv na finální produkty.

Drůbež je prodávána jak v celku, tak i vykuchaná nebo naporcovaná, a to buď čerstvá, chlazená, mražená nebo již zpracovaná.

Chov probíhá v oblasti Armorického masivu, především tedy na území regionu Pays de la Loire, ale zasahuje i do Dolní Normandie, kde půda tvořená břidlicí a naplaveninami z přítoků řeky Maine tvoří specifický geografický celek.

7.3.13 Volailles de l'Orléanais

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Pod touto značkou je prodáváno hned několik druhů drůbeže, kromě kuřat to jsou slepice, perličky, krůty, kapouni a husy.

Stejně jako většina drůbeže s CHZO musí chov probíhat metodou pomalého růstu, tedy bez jakýchkoli aktivátorů růstu, a většinu času musí drůbež pobývat ve venkovních výbězích.

Největší část produkce se týká regionu Centre, jehož rovinatá krajina, tvořena převážně sedimenty, stále ještě pociťuje známky oceánského klimatu. Dlouholetá tradice chovu drůbeže v této oblasti je dána převážně její geografickou polohou. Malá vzdálenost Paříže totiž určila tomuto regionu roli zásobovače potravinami.

7.3.14 Volailles de Normandie

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Normandie, svým klimatem vhodná pro celoroční venkovní chov drůbeže, své chovy zakládá na několika plemenech přizpůsobených právě zdejšímu klimatu: Crevecoeur, Caumont, Pavilly a Gournay.

Volailles de Normandie zahrnuje produkci kuřat, perliček, krůt a kapounů. Z hlediska stáří drůbeže musí chov kuřat trvat nejméně 81 dní, perliček 94 dní, krůt 140 a kapounů 150 dní.

7.3.15 Boeuf du Maine

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Většina produkce hovězího masa z Maine spadá do regionu Pays de la Loire, ale okrajově zasahuje i do departementu Orne. Chov dobytka tedy probíhá v nižších oblastech Armorického masivu na velmi starých břidlicových půdách, v typické krajině „bocage“.

Maso pochází z krav nebo volů, v oblasti již narozených nebo dovezených nejpozději do stáří osmnácti měsíců, a krmených pící z této oblasti. Porážka probíhá přibližně ve třiceti měsících, kdy krávy dosahují minimální hmotnosti 350 kg a voli 380 kg.

Producenti z Maine jsou tak dalšími chovateli, které udržují zdejší tradici chovu dobytka.

7.3.16 Poireaux de Créances

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Pórek z obce Créance je oblíben pro svou chuť a vysoké obsahy vlákniny, vitamínů a minerálů, při zachování nízkého obsahu kalorií.

V oblasti Créance je několik druhů půd od písčité po černozem, ale většinou se pórek pěstuje ve zdejší písčité až bahnitě kyselé půdě.

Pěstování póru tak pouze navazuje na dlouhou zelinářskou tradici místních obyvatel, ve které se zdokonalují už od 13. století.

7.4 Produkty z Horní Normandie

7.4.1 Neufchatel

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Neufchatel, sýr z oblasti vhodné pro chov dobytka (Seine Maritime, Oise), vyráběn z plnotučného kravského mléka, je mírně slané chuti, hladký a mazlavý, s bílou plísní na povrchu.

Při výrobě je vysrážené mléko osoleno a ve formě umístěno do místnosti spolu s bakteriemi *penicillium candidum*, které během několika dní na povrchu sýra vytvoří plíseň. Délka zrání je velmi rychlá, už po 10 dnech může být sýr ve tvarech válců, cihly, kostky nebo srdce prodáván.

7.4.2 Volaille de Houdan

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Chov této drůbeže spadá hlavně do oblasti regionu Centre a Île-de-France, ale částečně zasahuje i do Horní Normandie.

Chovaná drůbež má nejpozději od 6 týdnů věku přístup do venkovních výběhů, a kromě obilovin je zčásti krmena i moukou a zrním. Porážka může být provedena nejdříve po 105 dnech věku, přičemž minimální hmotnost musí dosahovat 1,6 kg živé váhy. Kuřata jsou potom prodávána čerstvá a bez drobů.

Právě Houdanská slepice je jedním z nejstarších francouzských plemen slepic, avšak její nízká hmotnost byla v minulosti nevýhodou a jen stěží se jejím chovatelům dařilo čelit konkurenci těžších plemen. Přesto však chov Houdanských kuřat krizi přestál, a dnes jsou dokonce specifickou součástí trhu s drůbeží a dá se říci, že se z nich stal „trumf“ restaurátérů.

7.5 Produkty z Nord-Pas-de-Calais

7.5.1 Maroilles

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Maroilles, po místě svého vzniku pojmenovaný měkký sýr čtvercového tvaru, je vyráběn pouze z kravského mléka. Kůry červeno-oranžové barvy je dosaženo několikerým omýváním slanou vodou během doby zrání, kterému však předchází samovolné vysychání sýra a solení za sucha.

Doba zrání se mění v závislosti na velikosti sýra. Nejprodávanejší velikost, krychle o velikosti 13x12,5 cm, potřebuje zrát 5 týdnů, menší formy zrají rychleji, Sorbais 4, Mignon 3 a Quart 2 týdny.

V historii byl sýr vyráběn mnichy z opatství Maroilles v departementu Nord, kteří také vyšlechtili plemeno krav, určené speciálně pro výrobu tohoto sýra. Stáda, pasoucí se převážně venku, mohou být díky vlhčímu klimatu a blízkosti Arden, poskytujících vyšší úroveň biodiverzity, krmeny převážně travnatou pící.

7.5.2 Lingot du Nord

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Lingot du Nord byl už od poloviny 19. století nejvíce pěstovanou odrůdou fazolí v departementu Nord, dnes už možná o toto prvenství přišel, ale rozhodně je to odrůda nejnámější. Jedná se o bílé sušené fazole válcovitého tvaru, známé svou typickou „nemoučnou“ chutí.

Pro tyto fazole je typický ruční sběr a to v době kdy 80 % listů z rostliny už odpadlo, a zbylé listy začínají žloutnout. Po sesbírání zůstávají lusky nejméně 7 dní na poli, během kterých se suší na tzv. „perroquets“, což jsou konstrukce připomínající stojany na sušení sena. Tento způsob sušení, který pomáhá fazolím plně dozrát, je pro zdejší oblast typický, protože v době sklizně, tedy v srpnu a září, je zde malé množství srážek a převládajícím prouděním jsou východní, severní a severovýchodní větry.

Ovšem nejen klima podporuje pěstování této odrůdy fazolí, velkou měrou se na úrodě podílí i půda bohatá na jíl a pole ležící v nízké nadmořské výšce.

7.5.3 Volailles de Licques

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Obec Licques, ležící v oblasti parku Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale, je hlavně z hlediska regionálního trhu známá svými chovy drůbeže, přičemž mnozí netuší, že Licques je považována za kolébku chovu vánočních krůt.

Okolí obce je charakteristické hlavně vápencovými půdami, bohatou flórou i fanou, především tedy ptactvem, a zalesněnou rovinnou krajinou, kde nejvyšší vrcholky dosahují 200 m .n.m.

Zdejší chovy se specializují na kuřata, krůty, kapouny a perličky, kteří jsou na trhu nabízeny těsně před úplnou dospělostí.

7.5.4 Pommes de terre de Merville

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Region Nord-Pas-de-Calais dle hospodářské komory vyprodukuje 32 % francouzských brambor, čímž si zajišťuje pozici lídra.

Pěstování brambor z Merville se omezuje na oblast Vallée de la Lys, kde je půda tvořena hlavně naplaveninami a jílem. Tato půda je pro brambory připravována už během zimy, kdy musí být důkladně zorána, aby v březnu při sázení nebyly v hlíně hroudy. Sklizeň brambor je naplánována na přelom září a října. Poté jsou brambory skladovány v čistých skladech s ventilací a následně baleny pro koncové spotřebitele, mezi kterými mají brambory z Merville velmi dobrou pověst, založenou na výjimečné kvalitě, vůni, struktuře i chuti.

7.6 Produkty z Champagne-Ardenne

7.6.1 Chaource

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Chaource je sýr pocházející z oblasti kolem stejnojmenného města v departementu Aube. Kromě Aube se tento měkký, mírně slaný sýr vyrábí i v departementu Yonne v Burgundsku.

Chaource se vyrábí z kravského mléka, pocházejícího z chovů na výše vymezeném území, kde probíhá i celý proces výroby, včetně samovolného a pomalého vysychání syra a zrání po dobu minimálně dvou týdnů.

Sýr je vyráběn ve tvaru válce o hmotnosti 200 nebo 450 g, s minimálním obsahem tuku v sušině 50 %.

Oblast produkce se rozprostírá na území pánve s podložím tvořeným vápencem a jílem, tudíž podložím propustným, což v kombinaci s přítomností množství vodních proudů a pramenů, pánev je totiž ohraničena řekami Seinou a Sarcou, vytváří dobré podmínky pro volnou pastvu stád krav, zejména plemen Brune des Alpes, Tachetée de l'Est a Pie Noire.

7.6.2 Époisses

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Výroba syra Époisses se odehrává především v Burgundsku v oblasti Morvanského masivu s hustou vodní sítí a bohatou flórou, ale částečně zasahuje i do oblasti departementu Haute-Marne.

Měkký sýr s hladkým, případně mírně zvrásněným, lesklým povrchem oranžové až cihlově červené barvy, je vyráběn z plnotučného mléka krav plemen Brune, Montbéliarde a Simmental Française.

Tento sýr ve formě 250-350 g nebo 700-1100 g válců, a s min. obsahem tuku v sušině 40 %, dosahuje lesklého a barevného povrchu díky několikanásobnému omývání a působení bakterií. Sýr je totiž nejdříve nasolen a poté jednou až třikrát denně

po dobu čtyř týdnů, omývá se vodou, případně i slanou vodou, a přidává se i pálenka Marc de Bourgogne.

7.6.3 Brie de Meaux

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Brie de Meaux, jeden z neznámějších sýrů vůbec, pocházející ze stejnojmenné oblasti mezi údolími řeky Marny a Seiny, svou výrobou zasahuje hned tři francouzské regiony: Île-de-France, Lotrinsko (Meuse) a Champagne-Ardenne (Marne, Haute-Marne, Aube).

Tento měkký sýr vyrobený z nepasterovaného kravského mléka, tvarovaný do podoby nízkého válce, a vážící přibližně 2,6 kg, je po celém svém povrchu pokryt bílou plísní.

Dlouhými léty prověřený a do detailu propracovaný výrobní postup zahrnuje: přípravu mléka, které smí být pouze jednou ohřáto, avšak pouze na teplotu nepřesahující 37 °C, ruční tvarování sýra, solení nasucho a na závěr minimálně 4týdenní zrání sýra v místnosti s postupně klesající teplotou.

7.6.4 Brie de Melun

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Brie de Melun je další ze sýrů typu Brie, vyrábí se v západní části departementu Aube, ale výroba probíhá hlavně v departementu Seine-et-Marne.

Výrobní postup je podobný jako v případě Brie de Meaux, výsledný sýr je však menší, váží 1,5 až 1,8 kg, má výraznější chuť a bílá povrchová plíseň je narušena červenými nebo hnědými skvrnami.

7.6.5 Langres

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Další měkký sýr Langres, pochází z oblasti plošiny Langres zasahující do departementů Haute-Marne, Côte d'Or a Vosges. V průměrné nadmořské výšce 400 až 500 m n.m. jsou podmínky pasení stád krav ztížené kvůli letním suchům, tudíž vysoký podíl v krmivu zajišťují pícniny ze zásob zemědělců, pro které je tento postup starobylou zvyklostí.

Sýr ze sýřeného kravského mléka se vyznačuje mírně zvrásněnou a lepkavou kůrkou žluté až hnědočervené barvy s prohloubeninou ve vrchní části sýra, což je hlavní poznávací znamení nazývané „studnička“ nebo „miska“. Této misky se docílí omezeným počtem obracení sýra během procesu odkapávání. Sýr je v průběhu patnácti až jednadvacetidenního zrání omýván slanou vodou a dále prodáván ve tvaru komolého válce ve třech různých velikostech od 150 do 1300 g.

7.6.6 Boudin blanc de Rethel

Druh ochrany: CHZO

Třída: Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

Boudin blanc de Rethel je bílé jelito vyráběné ve 4 variacích: nature, aux champignons, forestier, truffé (nebo au jus de truffe). Základem je samozřejmě čerstvé vepřové maso, kýta, plec nebo prsa, dále se přidává sádlo, čerstvá vejce, mléko, koření a to vše se plní do přírodních vepřových nebo ovčích střívek.

Boudin blanc je typickou kulinářskou specialitou vyráběnou pouze v arrondissementu Rethel.

7.6.7 Jambon sec des Ardennes, Noix de jambon sec des Ardennes

Druh ochrany: CHZO

Třída: Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

Chráněné označení Jambon sec a Noix de jambon sec des Ardennes, se vztahuje na sušenou šunku z vepřové kýty a ořech, což je libová část této kýty, pocházející z Arden.

Při výrobě této šunky je maso nasoleno a poté je uloženo k sušení a zrání na dobu minimálně 270 dní v případě šunky s kostí, a 120 dní v případě velkých ořechů. Po uplynutí této doby musí šunka vážit nejméně 6 kg, a ořech, jelikož je menší, váží pouze kolem 3 – 3,5 kg.

Stejně jako v případě Ardenské šunky vyráběné v belgické provincii Lucemburk, je charakter šunky dán mikroklimatem Arden, tedy vyšší vlhkostí, která nechává rozvinout specifické aroma a chuť, ale i zkušenostmi, podepřenými dlouholetou tradicí chovu dobytka.

7.6.8 Volailles du Plateau de Langres

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Chovy drůbeže na Langreské plošině plně využívají místních geografických podmínek pro udržení vysoké kvality svých produktů.

Langreská plošina nacházející se v nadmořských výškách vyšších 400 m n.m., nabízí studené, avšak slunečné podnebí, které spolu s čistým vzduchem vytváří mimořádně dobré podmínky ve venkovních výběžích.

Jako důležitý faktor chovu, kromě již několikrát uvedených společných podmínek pro držitele CHZO pro drůbež, výrobci uvádějí, že minimální doba chovu kuřat je 81 dní.

7.6.9 Volailles de la Champagne

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Oblast Champagne je hlavně díky typu krajiny a klimatu velmi vhodná pro různé chovy zvířat, především tedy dobytka, včetně speciálních chovů býků, ale také velká produkce obilovin je důležitou složkou místního hospodářství.

Značka Volailles de la Champagne produkuje hned několik druhů drůbeže: kuřata, perličky, krůty, kapouny a slepice. Specifická jsou ale její pravidla pro krmiva.

Kromě klasických obilovin je drůbež krmena i sójovým, slunečnicovým nebo řepkovým šrotem, zrním, rostlinnými oleji, mléčnými produkty, vojtěškovou moučkou, melasou a řepkou.

Krmivo může také obsahovat některé vybrané přísady, které jsou v souladu s platnou právní úpravou. Stále jsou však zakázána antibiotika, barviva atd. a množství podávaných vitamínů je také omezeno.

I díky těmto striktním pravidlům dosahuje maso z těchto chovů výjimečné kvality.

7.6.10 Emmental français est/central

Druh ochrany: CHZO

Třída: Sýry

Francouzský ementál se vyrábí v horských oblastech Vogéz, Jury a Alp, tedy jak již název naznačuje na východě Francie v regionech Franche-Comté a Rhône-Alpes, ale zasahuje i Champagne-Ardenne.

Sýr je vyráběn z čerstvého, nepasterovaného mléka a v podobě kola o hmotnosti 70 kg zraje nejméně 10 týdnů. Finální barva je v rozmezí od zlatavé po světle hnědou.

Kvalita sýra je dána jednak flórou v horských oblastech spásanou kravami, ale velmi důležité jsou také samotné znalosti výroby, které je možné získat hned ve 3 specializovaných školách v tomto regionu.

7.7 Produkty z Lotrinska

7.7.1 Miel de sapin des Vosges

Druh ochrany: CHOP

Třída: Med

Tento nepasterovaný med pochází z nektarů sbíraných včelami na černých jedlích ve Vogézách, kde je černá jedle nejrozšířenějším druhem, jelikož se nejlépe dokáže vyrovnat s místním klimatem a s kyselou půdou tvořenou hlavně žulou a pískovcem. Nejspíše právě proto je včelařství a výroba tohoto typu medu pro Vogézy již tradičním odvětvím.

Tmavohnědý med s nádechem do zelena, se vyznačuje sladovou chutí a pryskyřicovým aroma. Na trhu je med prodáván pouze v tekuté podobě.

7.7.2 Comté

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Comté, sýr z kravského nepasterovaného mléka je zajímavý hlavně svou velikostí, vyrábí se totiž ve tvaru kola o průměru 50 až 70 cm, s výškou od 8 do 13 cm a váhou až 55 kg.

Comté je polotvrdý až tvrdý sýr se zlatavou až hnědou kůrkou, zatímco vnitřek je barvy slonoviny. Převážná část výroby probíhá v pohoří Jura v departementu Franche-Comté, avšak část zasahuje i do pohoří Vosges v Champagne-Ardenne a Lotrinsku.

Mléko plemen Montbéliarde a Pie rouge de l'Est je během výroby sýra sráženo a po dobu 30 minut zahříváno na teplotu 53°C, dále je lisováno do formy a poté minimálně 120 dní sýr zraje, přičemž i proces zrání má své fáze s různými okolními teplotami a vlhkostí.

7.7.3 Gruyère

Druh ochrany: CHZO

Třída: Sýry

Stejně jako předchozí druh sýra, i tento spadá do skupiny „velkých sýrů“, což dokládá i doba zrání nejméně 120 dní. Odlišuje se ale přítomností ok velikosti hrášku nebo třešně, která vznikají během zrání v teplých sklepech v horských údolích.

Mléko pro výrobu pochází od krav plemen přizpůsobených drsnějšímu podnebí horských oblastí Jury a Vogéz, kde kontinentální klima způsobuje větší rozdíly mezi teplotami, ale zároveň přináší silné letní deště podporující růst trávy. Minimálně 150 dnů venkovní pastvy je tak zabezpečeno na horských úpatích s dostatkem trávy i bohatou flórou, využívající vápencové podloží i malé množství ledovcových usazenin.

7.7.4 La Mirabelle de Lorraine

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Mirabelky jsou opravdovým pokladem regionu Lotrinsko, jako důkaz mohou posloužit recepty místní kuchyně i to, že lotrinské mirabelky tvoří 70 až 80 % francouzské produkce. K vysoké úrodě mirabelek přispívá téměř kontinentální klima s teplými léty i sady nacházející se na jílovitých a vápencových půdách, které tomuto ovoci očividně svědčí.

Mirabelky jsou druhem švestky, vyznačující se malou velikostí a snadno vyjímatelnou pečkou. K prodeji jsou však určeny pouze kusy největší kvality, tedy kulatého tvaru, s průměrem nejméně 22 mm a žluté až zlatavé barvy.

7.7.5 La Bergamote de Nancy

Druh ochrany: CHZO

Třída: Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

Bergamotové bonbony jsou specialitou Nancy už od poloviny 19. století, kdy se zde začaly vyrábět. V současnosti je dokonce veškerá produkce těchto bonbonů zajišťována Lotrinskem.

K výrobě bergamotových bonbonů je potřeba pouze cukr, přírodní bergamotové aroma a glukózový sirup. Neobsahují žádné chemické přísady ani barviva. Přesto je jejich barva krásně jantarová.

Pro tyto bonbony je typické balení ve formě kovové krabičky, tudíž jsou velmi často kupovány jako suvenýr z Nancy.

7.8 Produkty z Alsaska

7.8.1 Munster

Druh ochrany: CHOP

Třída: Sýry

Sýr Munster vyráběný v Alsasku a Lotrinsku, často nese také označení Géromé, pod kterým je znám právě v Lotrinsku. Jméno Munster je odvozeno od latinského slova „monasterium“, jelikož původně byl sýr vyráběn místními mnichy.

K výrobě Munsteru je používáno výhradně kravské mléko, což opět znamená propojenost vlastností sýra s oblastí pastvin, které díky blízkosti Vogéz disponují množstvím rozličných druhů bylin.

Sýr je vyráběn ve formě válce o hmotnosti 450 g nebo 120 g v případě menšího vydání – Petit-Munster.

Specifické podmínky výroby dodávají Munsteru na výjimečnosti.

Sýr musí zrát minimálně 21 dnů (Petit-Munster 14 dnů) při teplotě 11° až 15°C a 95% vlhkosti. Během zrání je sýr také každé dva nebo tři dny otáčen a omýván slanou vodou. Při dodržení těchto podmínek dojde ke správnému rozvoji flóry na povrchu sýra, který tak získá typickou žluto-oranžovou kůrku.

7.8.2 Pâtes d'Alsace

Druh ochrany: CHZO

Třída: Těstoviny

Tyto alsaské těstoviny jsou vyráběny z vajec a z krupice pocházející z tvrdozrné pšenice, což je zásadní a charakteristická surovina, přičemž nejlepší poměr je 7 vajec na 1 kg této krupice.

Během výroby je těsto stlačováno, lisováno a formováno do určitého tvaru. Dále, krok specifický pouze pro špecle, druh selských nudlí, je těsto předvařeno, čímž se usnadní práce pozdějšímu spotřebiteli. A nakonec jsou těstoviny sušeny, aby se co nejvíce snížila vlhkost těsta. Následuje už pouze skladování a samotný prodej.

7.8.3 Miel d'Alsace

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

Alsaský med je tvořen nektarem nebo jinými sladkými šťávami z rostlin na území Alsaska. Aby se tato územní podmínka dodržela, jsou úly v době sběru nektaru umístěny v Alsasku na zalesněných plochách Vogéz a Jury, kde dominují jehličnany, především jedle a smrky. Jelikož ale Alsasko disponuje rozličnými ekosystémy a tudíž velkou biodiverzitou, jsou i alsaské medy různých druhů a chutí, závisejících na tom, zda nektar pochází z horských lesnatých oblastí, z podhůří a plošin pokrytými listnatými stromy nebo z luk a říčních údolí.

Alsaský med je nabízen v šesti variantách: Acacia (aroma akátu), Tilleul (mentolová vůně), Toutes fleurs (mix nektarů), Sapin (aroma pryskyřice), Châtaignier (aroma zralých jablek) a Forêt (mix nektarů a šťáv).

7.8.4 Alsace – Volaille

Druh ochrany: CHZO

Třída: Čerstvé maso (a droby)

Tato značka zahrnující produkci kuřat a krůt je, stejně jako většina předchozích CHZO týkající se drůbeže, nositelem tzv. Label Rouge, což je značka kvality udělovaná francouzskou vládou, tudíž je prokazatelně dáno, že chov splňuje nejpřísnější podmínky a výsledný produkt dosahuje opravdu vysoké kvality.

Kuřata chovaná nejméně 84 dní a krmená obilninami, jsou prodávána vykuchaná o váze mezi 1,3 až 1,5 kg, zatímco větší a těžší krůty po sto padesáti dnech dosahují hmotnosti 2,8 až 3,8 kg. Jejich strava, která je nejprve založena na obilovinách, se během posledních osmi týdnů změní a krůty jsou krmeny pouze směsí kukuřice a zrní.

Toto kvalitní drůbeží maso je tak velmi podstatným prvkem ve smíšené francouzsko-německé kuchyni Alsaska.

7.8.5 Crème fraîche fluide d'Alsace

Druh ochrany: CHZO

Třída: Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

Alsaská smetana se vyrábí pouze z výběrového mléka pocházejícího výhradně z tohoto regionu. Velmi vysoká kvalita tohoto mléka je ovlivněna alsaským semikontinentálním mikroklimatem, kvůli kterému krávy nemohou být po celý rok na venkovních pastvinách, ale podstatnou část roku tráví ve chlévech. Tento faktor tvoří překážku velkému obsahu produkce, ale naopak podporuje zaměření se na kvalitu mléka.

Smetana se vyznačuje absencí mléčného kvasu a různých příměsí, nízkou mírou kyselosti, čistou bílou barvou a charakteristickou fluidní konzistencí. Právě tato struktura je důkazem opravdové čerstvosti.

Dalším znakem kvality je ocenění francouzskou značkou kvality Label Rouge, jelikož dle jejích regulí musí smetana splňovat přísnější mikrobiologická kritéria, než stanoví platné právní předpisy.

Není tedy divu, že si Alsasané této smetany velmi cení a je nepostradatelnou surovinou pro přípravu některých tradičních alsaských dezertů.

8 Závěr

Jak již bylo v této práci mnohokrát zmíněno, zájem o kvalitní, tradiční a často i velmi výjimečné produkty ze strany spotřebitelů v posledních letech narůstá a tak se různá chráněná označení, značky kvality a všechny ostatní značky prokazující kvalitu či originalitu produktu stávají pro spotřebitele velmi ceněným vodítkem při výběru potravin.

Každý evropský stát má své vlastní značky, avšak v rámci společného evropského trhu nemají tato označení téměř žádnou váhu. A proto jsou evropská chráněná označení tak výjimečná. Jejich hodnota a vypovídací schopnost je totiž ve všech členských státech Evropské unie stejná, a i samotní spotřebitelé se díky nim mohou orientovat v potravinářských produktech vyrobených nejen v jejich zemi ale i v rámci celé Evropské unie.

Ale nejsou to pouze spotřebitelé, kdo profitují z tohoto systému označování. Jedním ze základních cílů chráněných označení je i podpora producentů. Chráněná označení je totiž chrání před různými nekalými praktikami konkurentů, kteří se levnějšími kopiemi originálních výrobků snaží přizivit na známém jménu či tradici. Dalším úkolem systému chráněných označení je udržení produkce a tak i obyvatelstva ve znevýhodněných regionech, kde by jinak tradiční výroba zanikla. Udržení tradiční výroby vysoce kvalitních produktů je jedním z vůbec nejdůležitějších cílů a zřejmě i nejtěžších, protože tento typ výroby bývá velmi nákladný a složitý.

Avšak ne každý kvalitní výrobek může být chráněn evropskými označeními. Přestože existují tři kategorie chráněných označení: Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení a Zaručená tradiční specialita, není snadné splnit všechny podmínky pro zapsání do registru, nehledě na samotný proces žádosti o zápis, který může být velmi zdlouhavý. Pokud však žadatel uspěje, dostane se do opravdu vybrané společnosti evropských potravinářských výrobců.

V této práci jsem se zabývala potravinami s chráněným označením z regionů severní Francie a Valonska, což je, z hlediska potravin a různých delikates, oblast

opravdu výjimečná, a ne nadarmo byla francouzská gastronomie zapsána do seznamu nehmotného kulturního dědictví UNESCO.

Potravinářské produkty vyráběné v této oblasti jsou, stejně jako kdekoli jinde na světě, ovlivněny geografickými a klimatickými podmínkami v místě výroby. Francie disponující velkou rozlohou a tedy množstvím různých krajinných typů i podnebí se tak může pyšnit širokým spektrem tradičních potravinářských výrobků.

V regionech severní až severozápadní Francie se tak setkáváme s typicky oceánským typem klimatu, které na východě Francie přechází až v klima kontinentální. Zároveň s podnebím se mění i krajina, kdy od strmých bretaňských a normandských útesů se přes rovinnaté a nížinaté oblasti dostáváme až na zalesněná úpatí a vrcholy Arden a Vogéz.

Valonsko, které při výrobě potravinářských produktů musí operovat s mnohem menší rozlohou i rozmanitostí krajiny než jeho větší soused, se na evropském trhu prezentuje také několika výjimečnými produkty.

V seznamu výrobků z vymezené oblasti tak kromě tradičních sýrů všech druhů a typů figurují mořské plody, drůbeží, hovězí a vepřová masa včetně různých druhů šunky, ovoce, zeleniny a nakonec také produkty jako sůl a med.

Pokud jsem zde zmínila všechny přínosy chráněných označení pro výrobce a spotřebitele, musím na závěr zhodnotit také přínos této práce pro mě samotnou. Kromě zkušenosti s prací s oficiálními dokumenty Evropské unie v českém i francouzském jazyce jsem také mohla podrobněji nahlédnout do problematiky kvality potravin i samotného procesu přidělování chráněných označení. Nemohu také opomenout možnost seznámit se s tradičními francouzskými potravinářskými produkty, které tvoří významnou část francouzského kulturního dědictví.

9 Résumé

Ce mémoire de licence a pour sujet „ Les produits alimentaires portant l'Appellation d'origine protégée et l'Indication géographique protégée en provenance des régions du Nord de la France et de la Wallonie.

Ce travail présente l'histoire des appellations en Europe, la législation en vigueur, les renseignements sur les deux labels européens, l'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP), aussi que les conditions générales lesquelles

doivent être impérativement accomplies par les producteurs demandant cette protection européenne.

La deuxième partie de ce mémoire se compose de la caractéristique des régions françaises déterminées: Bretagne, Basse-Normandie, Haute-Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace et d'une région francophone belge - Wallonie.

Et dans la partie dernière on trouve les descriptions de tous les produits provenant des régions citées ci-dessus.

Ces labels européens étaient créés en 1992 et actualisés en 2006 par la Communauté européenne. La législation en vigueur est présentée par le *Règlement (CE) No 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*.

Celles-ci présentent un système européen de qualité et enregistrent des produits qui sont sous la protection de l'Union européenne. Ce système a pour objet de faciliter l'orientation des consommateurs sur le marché alimentaire, désigner clairement les produits de qualité et les produits traditionnels, et bien sûr, protéger les producteurs eux-mêmes, puisque la production de ces produits est souvent très coûteuse et exigeante. Et parce que ces productions sont assez souvent effectuées dans les régions défavorisées, le soutien européen y aide à soutenir l'activité économique, donc la population.

Il est évident que le système européen de qualité se présente comme le „club“ des produits de haut de gamme. C'est pourquoi les producteurs sont obligés à accomplir les conditions strictes et faire la preuve d'origine des produits. En cas de l'AOP le producteur doit prouver que la production, la transformation et l'élaboration du produit doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté¹⁵. Ce label donc présente un lien très fort avec l'aire géographique d'origine.

Au contraire l'IGP exige que seulement un des stades cités ci-dessus se déroule dans une aire géographique déterminée.

¹⁵ Indications géographiques et appellations d'origine. *Synthèses de la législation de l'UE* [online]. 2011 [cit. 2013-04-06].

Dostupné z:

http://europa.eu/legislation_summaries/internal_market/businesses/intellectual_property/166044_fr.htm

Le producteur doit aussi passer une procédure d'enregistrement comportant une présentation d'une demande d'enregistrement qui est après un certain délai et une vérification cédée à la Commission européenne. À la fin de la procédure, la demande est publiée dans le Journal officiel de l'Union européenne et enregistrée. Naturellement au cours de la procédure d'enregistrement quiconque peut faire opposition à la demande.

Finallement tous les produits enregistrés sont gérés dans le registre DOOR (Database of Origin and Registration).

Ce mémoire a pour objet les produits en provenance du Nord de la France et de la Wallonie, donc il convient aussi pour un peu caractériser ces régions.

Le paysage comme le climat des régions françaises déterminées, est très divers. Nous pouvons y trouver les falaises, les plaines, un paysage typique pour Bretagne et Normandie – le bocage, et aussi les montagnes par exemple les Ardennes ou les Vosges.

Le climat dominant est un climat océanique qui se transforme à un climat semi-océanique et semi-continentale ou continentale vers l'Est.

Ces conditions présentent une base importante pour la production des nombreux produits alimentaires.

Bien que la Wallonie soit une région plus petite, elle dispose aussi des plaines comme les montagnes, tout cela dans un climat océanique.

En ce qui concerne les produits provenant de ces aires géographiques, c'est un groupe très divers.

La partie majoritaire se compose des fromages et de la volaille.

Les autres produits certifiés sont notamment les cidres, la viande, les fruits de mer, mais aussi le miel, le sel et la farine.

Parmi les produits mondialement connus je dois nommer le Camembert de Normandie, le Livarot, le Brie de Meaux et la Bergamote de Nancy et aussi la Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor.

Sur la base des renseignements précédents je dois constater que la France mérite bien d'être l'une des plus importantes régions en ce qui concerne les produits alimentaires portant un label de qualité l'AOP ou l'IGP.

10 Přílohy

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 týkající se chráněných zeměpisných označení
a chráněných označení původu

[Vložte název podle bodu 1 níže:] „...“

č. ES: [pouze pro použití ES]

[Křížkem (X) označte jednu z možností:] CHZO CHOP

1 NÁZEV [CHZO NEBO CHOP]:

[Vložte název navržený k zápisu, nebo zapsaný název v případě žádosti o schválení změny specifikace produktu či zveřejnění podle čl. 19 odst. 2 tohoto nařízení]

1 ČLENSKÝ STÁT NEBO TŘETÍ ZEMĚ

...

2 POPIS ZEMĚDĚLSKÉHO PRODUKTU NEBO POTRAVINY

2.1 Druh produktu [podle přílohy II]

...

2.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

[Hlavní body položek uvedených v čl. 4 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 510/2006. Technický popis konečného produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1, včetně případných požadavků na použití určitých plemen zvířat nebo odrůd rostlin.]

...

2.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

[Uveďte veškeré požadavky na jakost surovin nebo omezení jejich původu. Případná omezení odůvodněte.]

...

2.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

[Uveďte veškeré požadavky na jakost krmiva nebo omezení jeho původu. Případná omezení odůvodněte.]

...

2.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

[Případná omezení odůvodněte.]

...

2.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

[Nehodí-li se, nevyplňujte. Případná omezení odůvodněte.]

...

2.7 Zvláštní pravidla pro označování

[Nehodí-li se, nevyplňujte. Případná omezení odůvodněte.]

...

3 STRUČNÉ VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

...

4 SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

4.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

[U žádostí týkajících se CHOP uveďte rovněž popis všech podstatných přírodních a lidských činitelů.]

...

4.2 Specifičnost produktu

...

4.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO).

...

ODKAZ NA ZVEŘEJNĚNÍ SPECIFIKACE

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

...

Při vyplňování text v hranatých závorkách i tuto větu vypustit.

Mapa Valonska



Mapa Valonska. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].

Dostupné z: <http://vroum52.com/belgiquegeo.html>

Mapa Francie



Mapa Francie. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].

Dostupné z: <http://www.cartesfrance.fr/geographie/cartes-relief/carte-relief.html>

Sel de Guérande



Sel de Guérande. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].

Dostupné z: <http://www.affaires.terredesel.com/index.php?id=526>

Camembert de Normandie



Le Camembert de Normandie. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].

Dostupné z: <http://www.fromage-normandie.com/fr/camembert-normandie/presentation-camembert.html>

Livarot



Livarot. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].

Dostupné z: http://www.fromagerie-martin.com/fiche_produit.php?id=23090

La Bergamote de Nancy



La Bergamote de Nancy. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].

Dostupné z: <http://lebloglorrain.blogspot.cz/2009/08/essai.html>

11 Zdroje

11.1 Tištěné zdroje

1) JÁČ, Ivan. TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCÍ 2008. *Hospodářská geografie Evropské unie*. 9. vyd. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2010. ISBN 9788073726232.

2) KOMÁR, Aleš. TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCÍ 2008. *Technologie, zboží a hygiena potravin: Potravinářská legislativa a systém jakosti*. 1. vyd. Brno: Univerzita obrany, 2007. ISBN 978-80-7231-257-3.

3) LABRUNE, Gérard. *La géographie de la France*. Paris: Nathan, 1988. ISBN 2-09-177660-2

4) LONDON, Dorling Kindersley Ltd. 1998. *Francie*. 2. vyd. Praha: Euromedia Group - Ikar, 2002. ISBN 80-7202-959-2

11.2 Internetové zdroje – legislativa

1) Dohoda o obchodních aspektech práv k duševnímu vlastnictví. Příloha 1C. dohody o zřízení Světové obchodní organizace. [online] 1995

Dostupné z: <http://www.mpo.cz/dokument20974.html>

2) Lisabonská dohoda na ochranu označení původu a o jejich mezinárodním zápisu. [online] 1979

Dostupné z: <http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/mezinarodni/mezinarodni-smlouvy-spravovane-wipo.html>

3) Nařízení Komise (ES) č. 628/2008 kterým se mění nařízení (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 [online] 2008

Dostupné z:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:01:CS:HTML>

4) Nařízení Komise (ES) č. 1216/2007 ze dne 18. října 2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2007

Dostupné z:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:275:0003:0015:CS:PDF>

5) 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 [online] 2006 [cit. 2012-11-17].

Dostupné z:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:369:0001:01:CS:HTML>

6) Nařízeny Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online] 2006 [cit. 2012-11-18].

Dostupné z:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:01:CS:HTML>

7) Nařízení Rady (ES) č.510 /2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online] 2006 [cit. 2012-11-17].

Dostupné z:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:01:CS:HTML>

8) Nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online] 1992 [cit. 2012-11-14].

Dostupné z:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1992:208:0001:013:CS:HTML>

9) Pařížská úmluva na ochranu průmyslového vlastnictví. [online] 1979

Dostupné z: <http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/mezinarodni/mezinarodni-smlouvy-spravovane-wipo.html>

10) Úmluva o zřízení světové organizace duševního vlastnictví.[online] 1979 [cit. 2012-10-28].

Dostupné z: <http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/mezinarodni/mezinarodni-smlouvy-spravovane-wipo.html>

11.3 Internetové zdroje - ostatní

1) Conseil régional de la Haute Normandie. [online]. 2013
Dostupné z: <http://www.hautenormandie.fr>

2) CONSEIL RÉGIONAL DE LA HAUTE NORMANDIE. *Region Haute Normandie* [online]

Dostupné z: <http://www.hautenormandie.fr/>

3) CONSEIL RÉGIONAL NORD-PAS DE CALAIS. *Région Nord-Pas de Calais* [online]

Dostupné z: http://www.nordpasdecalais.fr/jcms/c_5750/mentions-legales-amp-credits

4) CRT BRETAGNE. *Tourisme Bretagne* [online]

Dostupné z: <http://www.tourismebretagne.com/a-propos-de-la-bretagne/nature>

5) FRANCE GUIDE. *France Guide* [online]. © 2002-2008

Dostupné z: <http://cz.franceguide.com/>

- 6) HÁK, Jan. Mezinárodní ochrana průmyslových práv. [online]. 2005
Dostupné z: <http://www.aplikovanepravo.cz/clanky-pdf/33.pdf>
- 7) Chambre d'agriculture de region Nord-Pas-de-Calais. [online]. 2013
Dostupné z: <http://www.agriculture-npdc.fr/>
- 8) KASPŘÍKOVÁ, Lucie. *Champagne - domov šumivého vína* [online]. © 2007-2008
Dostupné z: <http://francie.svetadily.cz/clanky/Domov-sumiveho-vina>
- 9) La Bergamote de Nancy. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].
Dostupné z: <http://lebloglorrain.blogspot.cz/2009/08/essai.html>
- 10) Le Camembert de Normandie. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].
Dostupné z: <http://www.fromage-normandie.com/fr/camembert-normandie/presentation-camembert.html>
- 11) Le site officiel du tourisme en Lorraine. COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME DE LORRAINE. [online]. 2013
Dostupné z: <http://www.tourisme-lorraine.fr/fr/default.asp>
- 12) Livarot. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].
Dostupné z: http://www.fromagerie-martin.com/fiche_produit.php?id=23090
- 13) Mapa Valonska. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].
Dostupné z: <http://vroum52.com/belgiquegeo.html>
- 14) Mapa Francie. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].
Dostupné z: <http://www.cartesfrance.fr/geographie/cartes-relief/carte-relief.html>
- 15) MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT. *Agreste La statistique, l'évaluation et la prospective agricole* [online]. © 2009
Dostupné z: <http://agreste.agriculture.gouv.fr/>

16) RÉGION BASSE-NORMANDIE. *Région Basse-Normandie* [online]. 2012
Dostupné z: <http://www.region-basse-normandie.fr/>

17) RYCHLÝ, Filip. Brie de Meaux. *Krajbezestresu* [online]. 2012-2013
Dostupné z: <http://www.velke-bilovice.cz/gourmet-specialista/48-brie-de-meaux>

18) Sel de Guérande. [online]. 2013 [cit. 2013-04-02].
Dostupné z: <http://www.affaires.terredesel.com/index.php?id=526>

19) SERVICE PUBLIC DE WALLONIE. *Portail de l'Agriculture wallonne* [online]
[cit. 2013-03-02].
Dostupné z: http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/

20) Site officiel du tourisme en Champagne-Ardenne. COMITÉ RÉGIONAL DU
TOURISME DE CHAMPAGNE-ARDENNE. [online]. 2013
Dostupné z: <http://www.tourisme-champagne-ardenne.com/>

21) Tourism-Alsace.com. COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME D'ALSACE.
[online]. 2013.
Dostupné z: <http://www.tourisme-alsace.com/en/>

22) Zemědělství a rozvoj venkova DOOR. EVROPSKÁ KOMISE. [online]. 1995–
2012.
Dostupné z:
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=jTVZRbZCQY8wggyJnL0ZJxwznl2h919mM8KT2hTv52vl3wSvnj8W!823015983>