

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
FILOZOFICKÁ FAKULTA
ÚSTAV ROMANISTIKY

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**Potraviny s chráněným označením původu a s chráněným zeměpisným
označením, původem z krajů jihozápadní Francie**

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

Autor práce: Bártová Hana

Studijní obor: Francouzský jazyk pro evropský a mezinárodní obchod

Ročník: 4.

České Budějovice 2011

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 jejich 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 Thesis.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

České Budějovice, 7.ledna 2011

Bártová Hana

.....

Poděkování:

Ráda bych touto cestou poděkovala své vedoucí bakalářské práce Mgr. Kateřině Drskové, Ph.D., za její obrovskou trpělivost, ochotu a vstřícnost při psaní bakalářské práce.

ANOTACE:

Bakalářská práce se věnuje tématu Potraviny s chráněným označením původu a s chráněným zeměpisným označením, se zaměřením na oblast jihozápadní Francie.

Práce je rozdělena do dvou částí. Pro přiblížení tématu bude nejprve představena historie a důvody zavedení systému označování potravin a současná legislativa. Dále budou uvedeny jednotlivé typy označení a popsán proces přidělování ochranných známek, dle příslušných fází.

Druhá část se bude věnovat oblasti jihovýchodní Francie a chráněným potravinám, pocházejících právě z této oblasti. Autorka zde uvede přehled chráněných potravin dle jednotlivých regionů.

Bakalářská práce obsahuje resumé ve francouzském jazyce a česko-francouzský glosář.

ABSTRACT:

This bachelor thesis analyses the issue of Foods with Protected Designation of Origin or Protected Geographical Indication. It focuses on the south-western region of France.

The thesis consists of two parts. At first it introduces the history and reasons for instituting the system of food labelling and the current legislation. It also presents the specific types of classifications and describes the process of assigning designations according to appropriate phases.

The second part studies the south-western region of France and foods genuinely originating in that region. The writer presents a list of foods with PDI or PDO classifications in particular regions.

The bachelor thesis involves the summary in French and the Czech-French glossary.

OBSAH:

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | ÚVOD..... | 8 |
| 2 | HISTORIE | 10 |
| 2.1 | Historie označování původu potravin | 10 |
| 2.2 | Důvody zavedení značek..... | 10 |
| 3 | LEGISLATIVA | 11 |
| 3.1 | Legislativní základy..... | 11 |
| 3.2 | Nynější legislativa | 12 |
| 4 | DRUHOVÉ ROZDĚLENÍ CHRÁNĚNÝCH OZNAČENÍ | 12 |
| 4.1 | Zeměpisná označení..... | 13 |
| 4.1.1 | Chráněné označení původu..... | 14 |
| 4.1.2 | Chráněné zeměpisné označení..... | 14 |
| 4.2 | Zaručená tradiční specialita..... | 15 |
| 5 | PROCES PŘIDĚLOVÁNÍ ZNAČEK | 16 |
| 5.1 | Zadávací podmínky | 16 |
| 5.1.1 | Zápis do rejstříku s výhradou názvu | 17 |
| 5.1.2 | Zápis do rejstříku bez výhrady | 17 |
| 5.2 | Průběh přezkoumávání žádosti o registraci..... | 17 |
| 5.2.1 | Přezkum v daném státě | 17 |
| 5.2.2 | Přezkum Komise..... | 18 |
| 5.2.3 | Konečná registrace..... | 18 |
| 5.3 | Ochrana..... | 18 |
| 6 | FRANCOUZSKÉ VÝROBKY S CHRÁNĚNÝMI OZNAČENÍMI..... | 20 |
| 6.1 | Jihozápadní Francie | 20 |
| 6.2 | Aquitaine | 21 |

| | | |
|------------|---------------------------------------|-----------|
| 6.3 | Languedoc-Roussillon | 31 |
| 6.4 | Midi-Pyrénées..... | 36 |
| 6.5 | Auvergne | 44 |
| 7 | ZÁVĚR..... | 54 |
| 8 | RESUMÉ EN FRANÇAIS | 56 |
| 9 | ČESKO-FRANCOUZSKÝ GLOSÁŘ | 59 |
| 10 | ZDROJE..... | 61 |
| 11 | PŘÍLOHY | 66 |

1 Úvod

Francie byla vždy považována za královnu světové gastronomie. Nikde jinde na světě nenalezneme na jednom území tolik vyhlášených specialit, jako právě ve Francii. Tajemství kvalitních produktů mimo jiné tkví i v přírodních podmínkách, které jsou více než vhodné pro zemědělství.

Francie disponuje nejlepšími podmínkami pro zemědělství. Jednak díky její výhodné poloze blízko oceánu, přítomnosti úrodných nížin a vysokých hor, ale také velkým množstvím řek, které přinášejí potřebnou závlahu úrodným půdám. Důležitým faktorem pro získávání vysoce kvalitních produktů je i rozmanitost podnebí, které zajišťuje též vhodné podmínky pro produkci těch nejlepších produktů.

S rostoucí životní úrovní roste i poptávka po nejrůznějším zboží z celého světa. Lidé jsou ochotni za kvalitu a jedinečnost zaplatit i mnohonásobně vyšší cenu, jen aby dostali zboží odovídající kvality.

Produkty vyšší kategorie od ostatního zboží rozeznáme díky ochranným známkám, které nám pomáhají rozlišit ty pravé „originální a tradiční“ výrobky od ostatních.

Téma „Potraviny s chráněným označením původu a s chráněným zeměpisným označením“ jsem si zvolila nejen kvůli oblibě ve francouzské gastronomii, ale také vzhledem k aktuálnosti, kdy je trh přesycen nepřeborným množstvím potravin, a tudíž i orientace v nabízených produktech je velmi složitá a nepřehledná. Spotřebitel též není řádně informován o daném výrobku. S tím je spojeno zaměňování potravin s těmi „originálními a tradičními“. Také osobní zkušenost s chráněnými francouzskými výrobky mi pomohla při výběru tohoto tématu.

Cílem bakalářské práce je zmapování a přehled jednotlivých potravin, nesoucí různé typy chráněných označení, které pocházejí z oblasti jihozápadní Francie.

Práce je členěna na dvě hlavní části. První část je věnována legislativním základům a s tím související historie chráněných označení potravin. V dalších podkapitolách se dočteme o důvodech zavedení chráněných označení, jejich charakteristikách a druhových rozdělení. Také se zmíníme o procesu přidělování chráněných označení, kde jsou podrobně popsány jednotlivé fáze procedury přidělení ochranných označení. V neposlední řadě se dozvíme o ochraně výrobků označených chráněnou známkou a s tím související ochranou práv výrobce a spotřebitele.

Druhá část předkládané práce se soustřeďuje na oblast jihozápadní Francie. Pro velkou oblast Francie a tím i velký rozsah práce, jsem se rozhodla pro zmapování

oblasti týkající se pouze části jihozápadní Francie, zajímavější regiony Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées a Auvergne. V této kapitole se dozvíme o jednotlivých regionech, jejich geografii, klimatických a přírodních podmínkách, které jsou důležité pro zemědělství. U každého regionu jsou přiřazené výrobky, které nesou ochrannou známku. U jednotlivých produktů nalezneme charakteristiku o jaký druh výrobku se jedná. Dále jsou zde informace o výrobě, o oblastech produkce a také souhrn znaků, vymezující úzkou spojitost s danou oblastí, které jsou potřebné právě pro získání ochranné známky.

Na závěr zhodnotím poznatky, které souvisí se zmapovanými produkty v jednotlivých regionech.

2 Historie

2.1 Historie označování původu potravin

Již od roku 1883, kdy vznikla Pařížská úmluva na ochranu průmyslového vlastnictví, můžeme zaznamenat počiny, které vedly k ochraně a propagaci kvalitních výrobků. Pařížská úmluva definovala oblast spadající pod průmyslové vlastnictví. Do průmyslového vlastnictví můžeme zařadit např. obchod, zemědělský a těžářský průmysl, ale i výrobky s tím spojené, jako je např. ovoce, obilí, dobytek, mouka a jiné.

V roce 1967 vznikla Úmluva o zřízení světové organizace duševního vlastnictví (tzv. WIPO), která byla změněna 2. října 1979, v níž se definovala práva duševního vlastnictví vztahující se na práva k obchodním známkám, jménům a názvům.

Dalším významným krokem byla Dohoda o obchodních aspektech práv duševního vlastnictví (tzv. Dohoda TRIPS) z roku 1995, která je součástí Dohody o zřízení Světové obchodní organizace (tzv. WTO). Tato Dohoda podpořila spolupráci mezi státy, a tím podpořila ochranu duševního vlastnictví po celém světě.

V neposlední řadě sehrála důležitou roli ve vývoji označování potravin také Evropská unie, která v roce 1992 vytvořila soubor ochranných označení zemědělských a potravinářských produktů, který má za funkci ochranu názvů potravinářských výrobků a kvalitních zemědělských surovin. Tato soustava je tvořena třemi ochrannými značkami, a to Chráněné označení původu (CHOP), Chráněné zeměpisné označení (CHZO) a Zaručená tradiční specialita (ZTS). Více se o zmíněných značkách dozvíme v kapitole 4 Druhé rozdělení chráněných označení.

2.2 Důvody zavedení značek

Pro výrobce představují ochranná označení fakt, že jejich výrobky spadají do součástí evropského dědictví a vykazují vysoký stupeň kvality. Z tohoto důvodu výrobci označují své výrobky, které uvádějí na trh, pod různými označeními, aby chránili své potravinářské výrobky a také aby pomohli spotřebiteli v lepší orientaci při nákupu.

Označením se snaží výrobce poukázat na to, že výrobek pochází právě od nich a že má specifické vlastnosti pro jejich produkci nebo obchod. Chráněná označení umožňují lepší obranu proti zneužívání jinými, konkurenčními partnery, kteří často využívají dobré pověsti výrobce k vytvoření napodobenin originálních výrobků, čímž klamou nejen producenty, ale i spotřebitele.

3 Legislativa

3.1 Legislativní základy

Základní kámen legislativy chráněných označení tvoří na jedné straně nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a na straně druhé nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin, obě nařízení pocházejí ze 14. července 1992.

Nařízení Rady č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin vymezuje dva různé typy zeměpisných označení, a to chráněné zeměpisné označení (CHZO) a chráněné označení původu (CHOP). V tomto nařízení je přesně definováno, čím se rozumí termín označení původu a zeměpisné označení a vymezuje oblast zemědělských a potravinářských výrobků, u kterých nalezneme souvislost s vlastnostmi produktu a zeměpisným původem. Nalezneme zde také poznámku, že se toto nařízení nevztahuje na vinařské produkty a destiláty.

Nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin umožňuje schvalovat tradiční zemědělské produkty a potraviny, které vykazují zvláštní povahu¹.

Prostřednictvím těchto nařízení se definuje postup při přidělování osvědčení o zvláštní povaze, žádost o zápis příslušného produktu do rejstříku a vymezuje práva a povinnosti žadatele. Nařízení dále obsahují informace o důležitosti těchto chráněných značek, zejména v důsledku ochrany zemědělských produktů a potravin, které nesou známku vysoké kvality od výrobce. Nařízení se zmiňují o ochraně a kontrole chráněných označení na svém území, ale i mimo něj, aby se předcházelo zaměňování takto označených produktů. V neposlední řadě nařízení informují o možnosti obchodu se třetími zeměmi.

¹ *zvláštní povahou se rozumí vlastnost nebo soubor vlastností, jimiž se zemědělský produkt nebo potravina jasně odlišuje od jiných podobných produktů nebo potravin téže kategorie.*

Nařízení rady č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin. Článek 2. [online].2009 [cit.2009 12-01]. Dostupné z WWW:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R0509:CS:HTML>>

3.2 Nynější legislativa

Rok 2006 dal vznik novým nařízením, která měla zjednodušit celý proces přidělování ochranných značek a zkvalitnit orientaci v něm. Nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 bylo nahrazeno nařízením Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality a nařízením Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin. Obě nařízení jsou ze dne 20. března 2006.

Nová nařízení definovala pojem „zaručená tradiční specialita“, čímž nahradila doposud užívaný termín „osvědčení o zvláštní povaze“. Nařízení doporučuje, že vzhledem k pestrosti a různorodosti zemědělských a potravinářských produktů na trhu by bylo vhodné, aby spotřebitel dostal důležité informace týkající se zvláštní povahy těchto potravin. V neposlední řadě se nařízení zmiňují o možnosti zápisu zaručené tradiční speciality do rejstříku, která by měla být otevřená i producentům ze třetích zemí.

4 Druhové rozdělení chráněných označení

V důsledku nárůstu různorodých produktů a surovin na trhu, se producenti stále více uchylují k tradičním postupům při výrobě a snaží se zajistit vysokou kvalitu svých výrobků pro spotřebitele. Evropská unie, která dala vznik chráněným označením, zaručuje výrobcům určitý stupeň ochrany před zneužitím dobrého jména a pověsti producenta a předchází prodeji napodobenin od konkurence. Na základě různých předpisů a nařízení Evropské unie mohou producenti vyrábět své výrobky pod vysokou kvalitou.

Nejedná se pouze o cenu potravin, dostupnost výrobků na tuzemském či zahraničním trhu, ale i podmínky, za nichž byly dané produkty vyrobeny, hrají důležitou roli pro spotřebitele. V neposlední řadě je to samozřejmě chuť, velikost, aroma a zbarvení produktu, co určuje stupeň jakosti potraviny. Dalším znakem jakosti je například způsob uchovávání potraviny, nutriční hodnota a také technologický postup při výrobě.

Pro lepší orientaci v oblasti označování zemědělských a potravinářských výrobků vymezila Evropská unie tři ochranné značky:

- Chráněné označení původu (CHOP)

- Chráněné zeměpisné označení (CHZO)
- Zaručená tradiční specialita (ZTS)

Symbyly Společenství používané na obalech výrobků a produktů pro CHOP, CHZO mají kruhový tvar s modrožlutým podkladem, na kterém je upřesněno, zda-li se jedná o CHOP či o CHZO. Vnitřní část loga tvoří 12 hvězd Evropské unie a symbol zemědělské půdy, který symbolizuje vztah daného výrobku s určitou zeměpisnou oblastí. Logo označující ZTS má také kruhový tvar, avšak barevná pole jsou opačně než je u již zmíněných dvou označení a chybí zde také symbol zemědělské půdy.



4.1 Zeměpisná označení

Termín zeměpisné označení nese pojmenování zemědělského či potravinářského produktu, který svými specifickými znaky či pověstí charakterizuje zeměpisnou oblast, z níž produkt pochází.

Pro zemědělce a producenty se může stát zeměpisné označení důležitým zdrojem zisku a faktem, že produkují kvalitní produkty. Tyto důvody vysvětlují, proč Evropská unie vytvořila seznamy zeměpisných označení pro zemědělské produkty a potraviny, vína a lihoviny.

Zeměpisná označení se dělí na chráněné označení původu a (CHOP) a chráněné zeměpisné označení (CHZO).

4.1.1 Chráněné označení původu

Chráněné označení původu je určeno pro zemědělské produkty nebo potraviny, které ve svém názvu používají název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, ze které pocházejí a jejich jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím, zahrnujícím přírodní a lidské činitele, a jejich produkce, zpracování nebo příprava probíhá v této zeměpisné oblasti.²

Aby mohl produkt nést označení CHOP, musí se všechny fáze produkce, jako je např. získávání surovin, zpracování či dozrávání výrobku, uskutečnit v určené zeměpisné oblasti a vlastnosti produktu musí vycházet z jeho zeměpisného původu.

4.1.2 Chráněné zeměpisné označení

Chráněné zeměpisné označení je určeno pro zemědělské produkty nebo potraviny, které ve svém názvu používají název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, ze které pocházejí a mají určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a jejich produkce, zpracování nebo příprava probíhá v této zeměpisné oblasti.³

Výrobek nesoucí označení CHZO, musí dodržet alespoň jednu etapu produkce v dané oblasti a spjatost produktu s určitou oblastí může být např. kvalita, pověst či jiná kontinuita s určenou zeměpisnou oblastí.

Zemědělské produkty a potraviny, na které se vztahuje označení CHOP, CHZO:

Potraviny:

- Pivo
- nápoje vyrobené z rostlinných výtažků
- pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky a jiné pekařské výrobky
- přírodní gumy a pryskyřice
- hořčičná pasta
- těstoviny

² Chráněná označení původu, zeměpisná označení a zaručené tradiční speciality [online].2009 [cit.2009 09-11]. Dostupné z WWW: <<http://zpravy.alfa9.cz/>>

³ *tamtéž*

Zemědělské výrobky:

- seno
- vonné silice
- korek
- košenila (surovina živočišného původu)
- květiny a okrasné rostliny
- vlna
- proutí
- třený len⁴

Nařízení se nevztahuje na destiláty a vinařské produkty, kromě vinných octů.

4.2 Zaručená tradiční specialita

Zaručenou tradiční specialitou se rozumí produkt, který je vyroben z tradičních surovin, či se vyznačuje tradičním složením výroby nebo způsobem, který odráží tradiční postupy produkce nebo zpracování.

Termínem „tradiční“, používaného v rámci trhu Společenství, se rozumí období, které charakterizuje přechod jedné generace do druhé, což odpovídá časovému období 25-ti let.

Zemědělské produkty a potraviny, které mohou získat označení ZTS:

- 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 kořenící omáčky
- polévky a vývary
- nápoje na bázi rostlinných výtažků
- zmrzlina a šerbety⁵

⁴ Nařízení Rady č.510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, Přílohy I., II., článek 1. [online].2009 [cit.2009 09-15]. Dostupné z WWW: <http://eur-lex.europa.eu/>

5 Proces přidělování značek

V této kapitole se zaměříme na to, jak postupovat při procesu přidělování značek, abychom získali jedno ze tří označení pro výrobek.

Když shledá žadatel svůj výrobek něčím jedinečným, originálním či zvláštním, měl by si ujasnit, jaký druh označení by rád získal pro svůj výrobek. Poté musí uchazeč požádat o registraci svého výrobku s tím, že žádá buď o označení CHOP, CHZO či ZTS. Dalším krokem při získávání chráněného označení je vyplnění žádosti, kde musí uchazeč vyplnit tzv. zadávací podmínky, dále pak musí žadatel doložit příslušné dokumenty odkazující na vlastnosti produktu, které splňují kritéria označující CHOP, CHZO či ZTS. Označení CHOP, CHZO a ZTS mohou získat výrobky všech členských států Evropské unie, včetně třetích zemí, za předpokladu splnění zadávacích podmínek pro registraci. V případě označení ZTS může podat žádost pouze skupina výrobců.⁶

V neposlední řadě musí být uveden název a adresa kontrolního orgánu, který bude dohlížet nad tím, aby byly splněny zadávací podmínky.

Řádně vyplněná žádost se předloží příslušnému orgánu, který je určen v dané zemi. V České Republice se podává žádost Úřadu průmyslového vlastnictví, který vyhodnocuje, zda daný produkt dodržuje podmínky, které přísluší žádanému označení.

5.1 Zadávací podmínky

Zadávací podmínky nesou nezbytné informace o daném produktu a vše potřebné k tomu, aby se mohlo přistoupit k projednávání a schválení či zamítnutí zápisu do registru.

Nejdůležitějšími údaji v zadávacích podmínkách je přesné určení názvu daného zemědělského produktu, včetně typu chráněného označení. Dále jsou zde uvedeny spojitosti mezi daným produktem a zeměpisným původem, především důkaz o tom, že

⁵ Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality, Přílohy I, Článek 1. [online].2009 [cit.2009 09-17]. Dostupné z WWW: < <http://eur-lex.europa.eu/>>

⁶ "skupinou" se rozumí každé sdružení producentů nebo zpracovatelů stejného zemědělského produktu nebo potraviny, bez ohledu na jeho právní formu nebo složení. Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality, Přílohy I, Článek 1. [online].2009 [cit.2009 10-11]. Dostupné z WWW: < <http://eur-lex.europa.eu/>>

daný produkt pochází z uvedené zeměpisné oblasti. Dále se zde objevují informace o metodě výroby, surovinách a základní fyzikální, chemické, mikrobiologické nebo organoleptické vlastnosti⁷ daného produktu. Dále je zde uvedeno balení a označování produktu.

Výše uvedené podmínky se týkají všech tří typů označení, avšak pro označení ZTS ještě musí být navíc uvedeno, zda skupina žádá o zápis do rejstříku s výhradou názvu nebo bez výhrady. Tím se rozumí, zda-li název daného výrobku je či není vyhrazen i ostatním výrobcům, kteří plně respektují ojedinělost výrobku.

5.1.1 Zápis do rejstříku s výhradou názvu

Pokud by byl výrobek zapsaný do rejstříku s výhradou názvu, znamená to, že název výrobku mohou nést pouze takové produkty, které byly pod tímto názvem zapsané. A to i v případě, pokud výrobek nenesou údaj Zaručená tradiční specialita a ani se nenachází na obalu žádné logo Evropské unie.

5.1.2 Zápis do rejstříku bez výhrady

V případě, že je výrobek zapsán do rejstříku bez výhrady názvu, znamená to, že i podobné výrobky mohou nést tento název. U takto označených výrobků se na etiketách nepoužívá žádné logo Evropské unie a chybí zde označení Zaručená tradiční specialita.

5.2 Průběh přezkoumávání žádosti o registraci

5.2.1 Přezkum v daném státě

Žádost o zápis do rejstříku se zasílá v členském státě příslušnému orgánu, který má za úkol přezkoumat žádost, zda-li je v souladu s příslušným nařízením a zda-li je tato žádost opodstatnělá. Členský stát zahájí vnitrostátní řízení o námitce, poté uveřejní danou žádost a poskytne lhůtu, během které může být vznesena námitka proti žádosti ze strany kterékoliv fyzické a právnické osoby v daném státě.

Pokud příslušný členský stát rozhodne, že všechny podmínky jsou splněny, postoupí žádost Evropské komisi. Příslušný orgán v daném členském státě zašle Komisi dokumenty, zahrnující jednak informace o skupině žadatelů (jméno a adresu), dokument se specifikací produktu, dále pak název a adresu orgánů, které prověří, zda produkt

⁷ Organoleptické vlastnosti jsou charakteristiky, které lze hodnotit lidskými smysly, např. chuť, vůně a vzhled.

splňuje určené požadavky a v neposlední řadě se připojí prohlášení daného členského státu, že podaná žádost od skupiny žadatelů splňuje všechna potřebná kritéria. Všechny tyto dokumenty musí být vyhotoveny alespoň v jednom z 23 úředních jazyků orgánů Evropské unie.

5.2.2 Přezkum Komise

Komise disponuje lhůtou 12 měsíců na to, aby přezkoumala, zda-li je daná žádost oprávněná a zda-li splňuje podmínky nařízení. Pokud Komise shledá, že podmínky jsou splněny a žádost vyhovuje nařízení, uveřejní Komise jednotný dokument v Úředním věstníku Evropské unie. Pokud nejsou splněny podmínky nebo je žádost neoprávněná, dojde k zamítnutí žádosti o zápis ze strany Komise.

Po dobu 6-ti měsíců má každá fyzická či právnická osoba právo na podání námítky proti tomu, aby byl daný výrobek zaregistrován. Pokud Komise stanoví, že je námitka opodstatnělá z důvodů uvedených v nařízení, jako je nedodržení podmínek či ohrožení existence totožného názvu nebo ochranné známky, zahájí Komise příslušná jednání se zúčastněnými stranami. Během těchto jednání, která by neměla přesáhnout šest měsíců, by se měly zúčastněné strany dohodnout. V případě neshody stran, rozhodne Komise dle spravedlivých a tradičních zvyklostí. Rozhodnutí Komise uveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

V případě, že nikdo nevznese námitku, Komise vyhoví žadateli a žádost je tímto schválena. Poté následuje zápis do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení nebo do Rejstříku zaručených tradičních specialit. Výše jmenované rejstříky spravuje Evropská komise.

5.2.3 Konečná registrace

Za konečný bod registrace se považuje nařízení Evropské komise o zápisu, které vyjde v Úředním věstníku. Tímto je dokončen proces přidělování ochranných značek.

5.3 Ochrana

Na všechny výrobky, které jsou zaregistrovány v Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení nebo v Rejstříku zaručených tradičních specialit, se vztahuje určitý stupeň ochrany práv jak výrobce, tak spotřebitele.

Zapsané názvy výrobků jsou chráněné především proti jakémukoli napodobování či proti klamavým informacím na výrobku, stejně tak proti mylnému uveřejnění

skutečného zeměpisného původu produktu, což je důležité především pro spotřebitele. Tím, že si lidé kupují označené produkty symboly CHOP, CHZO či ZTS, dávají najevo, že preferují vyšší jakost a tradiční chutě výrobků. Pro výrobce hraje důležitou roli fakt, že jejich výrobky představují originál ať už se jedná o kvalitní suroviny, či metody zpracování.

6 Francouzské výrobky s chráněnými označeními

6.1 Jihozápadní Francie

Francouzské výrobky jsou po staletí oprávněně oceňovány gurmány z celého světa. Snad nikde jinde na světě nenajdeme takové množství výrobků, které jsou pod ochranou Evropské unie, než právě ve Francii.

Každoroční obrovský příval turistů, kteří navštěvují Francii, si bezesporu domů odváží vyhlášené francouzské sýry a nejlepší francouzská vína. Každý člověk alespoň jednou v životě slyšel o pravém Šampaňském, Rokfóru či o proslulých fois gras. Pro gurmána představuje Francie pravý labužnický ráj.

Za obrovské gurmánské bohatství vděčí Francie své zeměpisné poloze, různorodému podnebí a přítomností oceánu a hor. Celé západní pobřeží je omýváno Atlantským oceánem, který přináší mírně teplé a vlhké oceánské klima. Jižní hranici státu tvoří jak Pyreneje, tak i Středozemní moře.

Na dnešní podobu reliéfu mělo velký vliv hercynské vrásnění, kvůli němuž ve Francii najdeme hory (Francouzské středohoří, Armonický masív), tak i nížiny (Akvitánská, Pařížská nížina). Oba typy reliéfu jsou velkým přínosem pro zemědělství. V úrodných nížinách převažuje pěstování ovoce, zeleniny a vína a v horských oblastech dominuje chov zvířat všeho druhu a s tím související produkce mléčných výrobků.

Francie disponuje největší rozlohou orné půdy v Evropě. Díky tomu je Francie největším evropským producentem a vývozcem zemědělských výrobků.

V dalších kapitolách se budu věnovat jihozápadní části Francii, zejména regionům Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrenées a regionu Auvergne. Území jihozápadní Francie sahá od samého středu Francie, kde se nachází Francouzské středohoří, pokračuje přes Akvitánskou nížinou k Pyrenejím a dosahuje až k plážím Středozemního moře. V každém regionu se budu zajímat o chráněné zemědělské výrobky a jejich souvislosti s daným regionem.

6.2 Aquitaine

Tento přímořský region leží na jihu Francie na pobřeží Atlantského oceánu. Na severu sousedí s regiony Poitou-Charentes a Limousin, na východě s regionem Midi-Pyrénées, jižní hranici se Španělskem vytváří Pyreneje a západní hranici vytváří Atlantský oceán. Skládá se z pěti departementů: Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne a Pyrénées-Atlantiques. Původní provincie dosahovala až k Poitiers a zabírala tak i území nynějších dvou krajů Aquitaine a Poitou-Charentes. Hlavním městem je Bordeaux. Římané nazvali tento kraj Aquitania, což znamená země vod. Má dlouhé mořské pobřeží a protéká tudy mnoho řek.

Reliéf tohoto přímořského regionu je velmi různorodý. Převážná část regionu zaujímá Akvitánská pánev, která nabízí nejlepší podmínky pro zemědělství. Jedná se o pánev v povodí řeky Garonny mezi Pyrenejemi, Francouzským středohořím a Atlantským oceánem. V minulosti byla tato oblast mnohokrát zaplavena mořem, které přineslo do daného regionu naplavené písky. Charakterem odpovídá Akvitánská pánev nížině. Na pobřeží Atlantiku vznikl pás písečných dun. Za těmito písečnými přesypy se nachází oblast Landes, která je tvořena navátým pískem z písečných přesypů. V 19. století, s rozkvětem průmyslu, bylo území Landes uměle zalesněno borovicemi, ale nalezneme zde také obrovská vřesoviště, která dala název celé oblasti.

Nejvýznamnějšími řekami regionu je Garonna a Adour. Garonna pramení v Pyrenejích v 1870 m n. m. a každoročně přináší do regionu časté povodně. Řeka Adour, která odvádí tající sníh a vodu z horských řek z Pyrenejí, protéká pahorkatinou Armagnac a ústí v Biskajském zálivu.

Podnebí Akvitánie je značně ovlivněno Azorskou tlakovou výší proudící ze západu, přinášející krásné, teplé a slunné počasí v letních měsících a díky které je zima velmi mírná. V Akvitánii převažují půdy tvořené převážně naplavenými písky a štěrkem.

Akvitánská oblast odjakživa patřila mezi nejúrodnější zemědělské oblasti v celé Francii. Pro místní populaci se stalo zemědělství zdrojem potravy a obživy. Díky příjemnému podnebí a písečnému složení půd se zde nachází převážná část vinic produkující nejlepší francouzská vína. Zdejší klimatické podmínky jsou vhodné pro pěstování obilovin, ovoce a zeleniny všeho druhu. Region Aquitaine patří mezi největší evropské producenty kukuřice. S kukuřicí, která tvoří převážnou část zvířecí stravy, jsou spojeny celosvětově známé produkty foie gras a vynikající maso pocházející z plemen Blonde d'Aquitaine a Bazadais.

OSSEAU-IRATY

CHOP

Kategorie: Sýr s lisovaným nevařeným těstem

Sýr se vyrábí z nepasterovaného ovčího mléka. Přírodní hladká kůra je šedo-bílé až oranžovo-žluté barvy. Sýrové těsto je hladké, hutné a kompaktní. Sýr je jenom trochu lisovaný a musí uzrávat minimálně tři měsíce. Produkuje se ve třech velikostech a má tvar bochníku o průměru 18 - 28 cm, tloušťce 7 - 15 cm a váží 2 až 7 kg. Obsahuje minimálně 50 % tuku v sušině. Osseau-Iraty voní po bylinkách, květinách a lesu a vyniká ořechovou chutí.

Mléko určené na výrobu tohoto sýra pochází výhradně z plemene Basco-béarnaise, Manech tête noire nebo Manech tête Rouse.

Proces výroby začíná zahřátím mléka a přidáním syřidla. Vzniklá sýřenina se krájí, lehce se zahřívá a míchá. Poté následuje vkládání do forem, lisování a solení. Po odkapání přebytečné syrovátky se sýry přesouvají do vlhkých sklepů, kde zrají minimálně tři měsíce. Oblast výroby se soustřeďuje v regionu Akvitánie v departementu Pyrenées-Atlantiques.

Název dostal podle bearského Osseau, který je v Béarnské oblasti a Iraty ve francouzské oblasti Basque.⁸

VLAŠSKÉ OŘECHY Z PÉRIGORDU (Noix de Périgord)

CHOP

Kategorie: Ovoce, zelenina a obiloviny - ovoce se skořápkou

Jedná se o čerstvé nebo sušené vlašské ořechy odrůdy marbot nebo franquette. Velikost čerstvých i sušených ořechů je minimálně 28 mm.

Sady s ořešáky se nacházejí v nadmořské výšce 500 m. Jednotlivé ořešáky jsou od sebe vzdáleny 7 m. Aby bylo dosaženo požadované kvality, potřebují ořechy dešťové srážky vyšší než 750 mm za rok a průměrnou roční teplotu vyšší než 10,5 °C, což odpovídá podnebí v dané oblasti. Pro svůj růst potřebuje ořešák hlavně hlinitovápenné půdní složení, které tvoří převážnou část daného regionu.

⁸ MASUI, Kazuko, JAMADA, Tomoko. *Francouzské sýry*. 1. vyd., Slovart, 2007, ISBN 978-80-7209-994-8.

Sběr čerstvých ořechů probíhá od poloviny září. Poté jsou zelené slupky ručně loupány a ořechy jsou dále ručně tříděny. Nesuší se. Jádro je světlé barvy a vyniká svou jemně oříškovou chutí a delikátním aroma. Takto jsou určeny k okamžitému prodeji až do poloviny října.

Ořechy určené k sušení se sbírají na začátku října a po sběru se ořechy čistí, omývají a vyňatá jádra se dávají sušit při teplotě 30 °C. Po sušení se skladují na suchém a chladném místě. Sušené jádro je masité a lehce zbarvené. Plody se vyznačují jemně nahořklou chutí.

Oblast produkce je situována v departementech Aveyron, Dordogne, Lot, a Lot-et-Garonne⁹.

ADOURSKÉ KIWI (Kiwi de l'Adour)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - ovoce se slupkou

Jedná se o trvalou rostlinu subtropické odrůdy Hayward, která produkuje ovoce - kiwi. Kiwi má hnědou až nazrlou slupku, která je pokryta jemnými chloupky. Pevná dužnina je zelené barvy s hnědými až černými zrníčky. Jde o šťavnaté a sladké ovoce, vynikající vyvážené chuti. Hmotnost kiwi se pohybuje od 70 - 90 g. Množství plodů kiwi se pohybuje od 35 - 45 kusů na m² stromu. Adourské kiwi je bohaté na vitamín C a vitamíny skupiny B. Dále obsahuje velké množství vlákniny, železa a fosforu.

Aby bylo dosaženo požadované kvality, potřebuje kiwi vyšší stupeň vlhkosti, která je zajištěna jednak polohou blízko oceánu a řek a příznivým podnebím pro růst plodů (mírné zimy, teplejší léta).

Ovoce se ručně sbírá ze stromů, které jsou 4 roky staré. Doba sběru začíná v listopadu a na stáncích je najdeme od prosince do května. Ovoce se skladuje v dřevěných bedýnkách.

Ovoce pochází ze zeměpisné oblasti Pays de l'Adour, která se nachází na jihu departementu Landes, zabírá sever departementu Pyrenéés-Atlantiques a západ

⁹ Dostupné z WWW: <http://www.noixduperigord.com/garanties.html>

departementu Gers. Aby mohlo být ovoce zapsané pod značkou CHZO, musí pocházet výhradně z výše uvedených oblastí produkce.¹⁰

CHŘEST Z LANDES (Asperge des sables des Landes)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - křehká zelenina

Jedná se výhradně o čerstvý chřest bílé nebo jemně fialové barvy. Chřest je dobře tvarovaný, souměrný a velmi křehký. Má velice jemnou a lahodnou chuť. Díky podzolovým půdám v oblasti Landes, které obsahují malý podíl hlinité složky a které obsahují mnoho organických látek, se zamezí vzniku hořkosti u chřestu. Podzolové půdy také přispívají k rychlému a rovnému růstu výhonku chřestu. Půda musí být složena minimálně ze 75 % písku pro dobrý růst chřestu. Díky zdejšími přírodními podmínkám získává chřest kvalitu odpovídající kategorii Extra a I.

Doba sklizně se pohybuje od března do května. Po sběru nastává ruční třídění, balení a chřest je ihned určen k prodeji. Velký důraz se dává na zamezení vysychání, proto je důležité udržet chřest ve vlhkém prostředí, ať už jde o třídění, balení až po dopravu k prodeji. Balí se do svazků po kusech o velikosti 12 - 16 mm pro označení Extra a 10 - 16 mm pro označení kategorie I.

Veškeré práce jako je třídění, uchovávání, balení až do odeslání k distributorovi, se musí uskutečnit v dané oblasti v Landes, zahrnující departmány Gironde, Lot et Garonne.¹¹

JAHODY Z PÉRIGORDU (Fraise du Périgord)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - šťavnaté ovoce

Jahody disponují sytě červenou barvou se zelenkavými zrníčky na lesklém povrchu. Plody jsou zavěšené na rostlině pomocí zelené stopky. Šťavnaté, sladké ovoce pravidelného tvaru s vynikající chutí a vůní.

¹⁰ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

¹¹ *tamtéž*

Jahody se pěstují v údolí na polích s vápennou půdou, která je bohatá na humus. Aby mohly jahody odpovídat kvalitě, vyžadují mírné podnebí s teplejšími léty. Sběr ovoce se provádí při zralosti jahody v polovině června a od poloviny září do konce října. Uchovávají se v klimatizovaných halách o teplotě 12 °C a následně se odesílají k prodeji. Jahody se prodávají v plastových vaničkách o hmotnosti 500 a 250 g. Povolené odrůdy jahod jsou Gariguet, Darselect, Mara des Bois, Charlotte, Cirafine a Seascape.

Oblast pěstování se nazývá tzv. Centrální Périgord, v departementech Lot a Dordogne¹².

SUŠENÉ ŠVESTKY Z AGENT (Pruneau d' Agent)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - sušené ovoce

Jedná se o celé sušené ovocné plody oválného tvaru a tmavomodré až černé barvy. Slupka je díky sušení zvrásnělá, nepopraskaná a lesklá. Vnitřní část je lepkavá, hnědo-žluté barvy a je bez pecky. Ovoce odrůdy Ente se vyznačuje plnou ovocnou chutí a šťavnatostí.

Po sběru jsou švestky tříděny, umývány a zbaveny pecek. Proces sušení probíhá do 72 hodin od sběru. Ovoce musí být čisté, bez škodlivin a musí být zbaveno hnilob. Po sušení jsou švestky skladovány, tříděny a váženy. Prodávají se o jednotné hmotnosti s uvedeným stupněm vlhkosti na obalu, která činí maximálně 23 % a 35 % pro sušené švestky, tzv. „mi-cuit“. Sušené plody jsou balené do bedýnek o hmotnosti 5 - 12,5 kg, plastových nádob či košicích o hmotnosti 250 - 500 g.

Sušené švestky získávají svou kvalitu díky působení oceánského a středozemního podnebí, jež přináší teplé jaro a léto, dostatek dešťových srážek a přívalových deštů. Díky těmto přírodním vlivům a nezbytnou přítomností hlinitovápenné půdy získává ovoce potřebnou a jedinečnou kvalitu. Sady se nacházejí v departementech Lot et Garonne, Gironde, Dordogne, Gers, Gironde, Tarn et Garonne.¹³

¹² Dostupné z WWW: <http://www.fraiseduperigord.com/index.html>

¹³ Dostupné z WWW: <http://www.pruneau.fr/bibliotheque/index.html>

PAPRIKA Z ESPELETTE (Piment d'Espelette, Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra)

CHOP

Kategorie: Koření

Paprika Espelette je zelenina pravidelného, kuželovitého tvaru sytě červené barvy. Délka plodu je v rozmezí 7 - 14 cm bez stopky.

Produkuje se ve třech formách: čerstvá paprika určená k přímé spotřebě, paprika zavěšená na provázku a mletá paprika.

Na provázku je zavěšeno od 20 - 100 ks paprik o stejné velikosti. U mleté papriky se jedná o jemně mletou papriku oranžovočervené až červenohnědé barvy, s intenzivním aroma, vonící po ovoci a seně. Vyznačuje se silnou pikantností. Maximální stupeň vlhkosti činí 12 %. Používá se výhradně odrůda Gorria.

Výsadba probíhá od dubna do července v určené oblasti. Ruční sklizeň papriky se provádí opakovaně od srpna do října. Poté se papriky ručně třídí a buď jsou ihned odeslány čerstvé, určené k přímé konzumaci, nebo zavěšené na provázku a nebo dozrávají k výrobě mletého prášku. Co se týče uzrávání, papriky jsou rozmístěné na sítěch, na teplém a vzdušném místě, které dovoluje sušení minimálně 15 dní. Na konci této procedury jsou papriky zbaveny stopky, poté se suší přechodně v peci několik hodin a následně se drtí. Namletý prášek pochází z paprik ze stejného roku sklizně.

Díky velkému množství slunečních paprsků po celé léto až do podzimu, kdy jsou teploty velmi příjemné, se plody zbarvují do jejich typické barvy sytě červené. Také teplý vítr vanoucí od Pyrenejí na podzim a v zimě způsobí přirozené sušení paprik.

Oblast výroby se nachází v departementu Pyrenés-Atlantiques v Akvitánii¹⁴.

SKOT ZE CHALOSSE (Boeuf de Chalosse)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - hovězí

Čerstvé hovězí maso pochází z vykastrovaných sameců a samic plemene Blonde d'Aquitaine, Limousin nebo Bazadaise. Kastrace se provádí ještě před ukončeným 1.

¹⁴ Dostupné z WWW:

<http://www.pimentdespelette.com/lappellation-piment-despelette/cahier-des-charges/>

rokem. Krávy a volí se porážejí ve věku 30 - 32 měsíců. Maximální věková hranice porážky je stanovena na 9 let. Jatečně upravené maso je o hmotnosti 300 kg u jalovice, 320 kg u krav a 350 kg u volů. Maso je vyznačuje vysokou kvalitou, sytě červenou barvou, jemnou chutí a vůní.

Skot spásá trávu, dále se vykrmuje obilovinami, a to převážně kukuřicí, v období 6 - 12 měsíců. Jatečně upravené maso uzrává po dobu 7 dní od porážky.

Oblast produkce Chalosse se nachází na jihu Akvitánie, mezi Gave a Pau de l'Adour v departementech Landes a Pyrenées-Atlantiques¹⁵.

SKOT Z BAZAS (Boeuf de Bazac)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - hovězí

Skot z Bazas, který je určený na porážku, se musí narodit, vyrůst a porazit v dané zeměpisné oblasti. Hovězí maso pochází z plemene Bazadaise a Blonde d'Aquitaine, přičemž je povoleno křížení těchto plemen. Jedná se o jatečně upravené maso od jalovice, krávy a vykastovaného samce. Minimální věk porážky u skotu je daný na 30 měsíců u jalovice, 36 měsíců u krávy a 36 měsíců u volů. Minimální hmotnost bouraného masa je 300 kg u jalovice a krávy, 380 kg u vola. Maso se vyznačuje sytě červené, rudé barvy.

Skot spásá trávu a je krmený mateřským mlékem. Poté je strava doplněna o obiloviny, zejména o kukuřici, ječmen a pšenici. Po porážce se maso nechává uzrát po dobu 10 dní. Jatečně upravené maso určené k prodeji je buď celé tělo, nebo je porcováno na půlky či na čtvrtiny.

Produkce se nachází v oblasti Bazas, která zahrnuje departementy Gironde, Landes, Lot et Garonne a Gers¹⁶.

¹⁵ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

¹⁶ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

BAYONNSKÁ ŠUNKA (Jambon se Bayonne)

CHZO

Kategorie: Masné výrobky

Masný výrobek z vepřového masa, polodlouhého tvaru, bez známek hematomů. Šunka se vyznačuje měkkostí a růžovo-červenou barvou masa. Sádlo je bílé barvy s příjemnou vůní.

K výrobě šunky se používá jatečně upravené vepřové maso - kýta. Poté se maso nasoluje výhradně solí, pocházející z oblasti Adour. Po nasolení zraje šunka minimálně 7 měsíců. Šunka obsahuje až 47 % sušiny. Následně se šunka krájí na velmi jemné, až průsvitné plátky. Vyniká jemně slanou chutí.

Proces výroby šunky se dělí na dvě etapy. První etapa začíná chovem vepřů v oblastech departementů Aquitaine, Midi-Pyrénées a Poitou Charentes. Zde jsou vepři krmeni převážně obilovinami. Po porážce je maso naporcováno a zkontrolováno, zda-li má potřebnou hmotnost a tvar. Maso je bez kolene a s vrstvou tuku o tloušťce minimálně 1 cm. Druhá fáze začíná nasolením masa, pokračuje sušením, čištěním až po zrání. Oblast produkce zahrnuje departementy Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne, Pyrénées-Atlantiques. Dále je výroba uskutečňována v regionu Midi-Pyrénées, zahrnující departmány Ariège, Aveyron, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Lot, Tarn et Garonne¹⁷.

KACHNA PRIMÁRNĚ URČENÁ K VÝROBĚ KACHNÍCH JÁTER Z JIHO-VÝCHODU (Canard à fois gras du sud-ouest)

CHZO

Kategorie: Masné výrobky

Jedná se o kachní játra pocházející od samců pižmovky velké a kachny domácí. Tyto kachny se musí narodit, vyrůst a porazit v určené zeměpisné oblasti zahrnující regiony Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord a Quercy.

Neupravené kachní výrobky určené pro prodej zahrnují játra, stehna, srdce, kachní prsa a žaludek. Pro produkty z kachních jater se používají syrová kachní játra o minimální hmotnosti 350 g. Mezi prodávané upravené produkty patří celá kachní játra, křídla, prsa a žaludky.

¹⁷ Dostupné z WWW: <http://www.jambon-de-bayonne.com/index.asp>

Kachny jsou krmeny dvakrát denně kukuřicí pomocí ocelové trubky delší než 20 cm, strčené do krku kachny a dosahující až do žaludku. Vykrmování se provádí pomocí hydraulické pumpy. Díky překrmování dochází k větší činnosti jater, která jsou nadměrně namáhána, a proto dochází ke zbytnění tohoto orgánu. Častým překrmováním je jaterní tkáň postupně nahrazována tukem žluté barvy, který je typický pro tento výrobek¹⁸.

JEHNĚČÍ Z PAUILLAC (Agneau de Pauillac)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - jehněčí

Maso pochází z jehněte, které se narodilo, vyrostlo a bylo poraženo v určené zeměpisné oblasti, zahrnující departement Gironde. Jehně určené na porážku je staré maximálně 75 dní a váží od 11 - 15 kg.

Jehňata jsou krmena mateřským mlékem až do samovolného odstavení a poté je strava doplněna o obiloviny, sóju a melasu. Po porážce je maso tříděno a dále zpracováváno a porcováno. Následně se maso nechává uzrát. Jatečně upravené maso je světlé barvy s bílým podkožním tukem. Mezi produkty určené k prodeji patří celé tělo bez hlavy s vnitřnostmi, nebo bez nich, jehněčí stehna, plecka a čtvrtiny jehněte¹⁹.

DRŮBEŽ Z LANDES (Volailles des Landes)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbeží

Mezi chovanou drůbež patří kuře, kapoun, perlička, mladá slepice, krůta a křepelka. Drůbež pochází z rodu malého vzrůstu s pevným, bílým masem a jemným opeřením.

¹⁸ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

¹⁹ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

Chov drůbeže probíhá v budovách s volným výběhem na čerstvém vzduchu. Strava je tvořena obilovinami, zejména pak kukuřicí (až z 50%).

Minimální věk drůbeže, která je určena na porážku, je 81 dní u kuřete, 150 dní u kapouna a krůty, 120 dní u mladé slepice, 94 dní u perličky a 42 dní u křepelek.

Mezi výrobky určené k prodeji patří celé tělo s nebo bez drobů, porcované tělo na poloviny a čtvrtiny a ostatní jatečně upravené produkty třídy A (prsňí řízky, stehna, paličky, filety, křídla).

Oblast výroby se nachází v departementech Landes, Gironde, Lot et Garonne. První zmínka o chovu drůbeže v tomto regionu pochází již z 8. století²⁰.

BÉARNSKÁ DRŮBEŽ (Volailles du Béarn)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbež

Drůbež, určená na porážku, zahrnuje kuře, kapouna, mladou slepici a krůtu. Křížením rodů se dosahuje pevného a chutného masa světlé barvy.

Drůbež se chová ve světlých budovách s možností travnatého výběhu na čerstvém vzduchu. Drůbež je krmena obilovinami, zejména kukuřicí - až 50 %.

Drůbež určená na porážku je ve věku 81 dní u kuřete, 150 dní u krůty a kapouna, 120 dní u mladé slepice a 94 dní u perličky. Po porážce je maso očištěno, tříděno a porcováno. Výrobky se prodávají čerstvé nebo zmrazené. Produkty určené k prodeji jsou stejné jako u předchozí drůbeže.

Oblast výroby se soustřeďuje v departementu Pyrénées Atlantiques²¹.

GASKOŇSKÁ DRŮBEŽ (Volailles de Gascogne)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbež

Mezi Gaskoňskou drůbež patří žluté, bílé a černé kuře, kapoun, perlička a krůta.

²⁰ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

²¹ *tamtéž*

Díky křížení rodů vyniká drůbež pevnou strukturou masa a jemným opeřením, zakrývající tělo. Maso se vyznačuje jemnou chutí.

Gaskoňská drůbež se chová na čerstvém vzduchu, na travnatých plochách. Výživu zajišťují z 80 % obiloviny a z toho 50 % kukuřice. Díky bohatému výskytu kukuřice v dané zeměpisné oblasti mohou být zvířata hojně vykrmována právě kukuřicí.

Věk při porážce je určený na 81 dní u kuřat, 150 dní u kapounů, 94 dní u perliček a 140 dní u krůty. Po porážce se maso třídí, porcuje a kalibruje. Produkty určené k prodeji jsou stejné jako u drůbeže z Landes.

Výroba se uskutečňuje v oblasti Gascogne, která je tvořena regiony Akvitánie a Midi-Pyrénées. Tato oblast zahrnuje departementy Pyrénées Atlantique, Hautes Pyrénées, Gers, Landes, Lot-et –Garonne a Tarn-et-Garonne²².

6.3 Languedoc-Roussillon

Tento slunný region se nachází na jihu Francie a jeho východní pobřeží omývá Středozemní moře. Jih regionu obklopují Pyreneje a ze severu zasahuje Francouzské středohoří. Na severu sousedí s regionem Auvergne a na západě s regionem Midi-Pyrénées. Přírodní hranice je tvořena na východě Středozemním mořem a na jihu horským pásmem Pyrenejí. Languedoc-Roussillon zahrnuje pět departementů: Aude, Gard, Hérault, Lozère a Pyrénées-Orientales. Hlavním městem přímořského regionu je Montpellier.

Rovniny Languedocu patří mezi oblast, kudy vedly nejstarší obchodní stezky. Kultura vína a pěstování oliv, sem přinesli Řekové, kteří se zde kolem roku 600 př. Kr. usadili. Oblast Roussillon leží jižně od Languedocu a je to vlastně francouzská část Katalánska, která patří Francii od roku 1659. Je to úrodná rovina, kde se hlavně pěstuje ovoce a zelenina. Na západě se tyčí zasněžené vrcholky Pyrenejí.

²² Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

Zdejší reliéf se vyznačuje přítomností kaňonů a údolí, vyhloubených do vápencovitého podloží. Je zde mnoho plání, přímořských pláží a lagun. Podhůří je zalesněné borovicemi, kaštany a dále zde najdeme nízké křoviny, tzv. guarrigues.

Oblast Languedoc-Roussillon patří mezi nejsušší oblasti v celé Francii. Zdejší podnebí je středomořského rázu s teplými suchými léty, deštivými podzimy a zimou. Průměrná roční teplota je mezi 13,5 - 15 °C.

Složení půdy je charakterizováno přítomností křídly, vápence a šterkopísků. V blízkosti pobřeží převahují půdy s naplavenými písky.

Díky středomořskému podnebí je tato oblast hojně využívána pro zemědělství. Příjemné klima je důležité pro pěstování vína, ovoce a zeleniny. V podhůří se zase dobře uplatňuje chov ovcí, s nimiž je spojena výroba sýrů.

PÉLARDON

CHOP

Kategorie: Kozí sýr

Pélardon patří mezi nevařené sýry z nepasterovaného plnotučného mléka. Kozí mléko pochází výhradně z plemene Alpine, Saanen a Rove. Sýr má tenkou kůrku, bílé, šedivé až světle oranžové barvy, která závisí na místě zrání. Sýrové těsto je hutné konzistence. Má tvar plochého válce s průměrem od 6 - 7 cm, tloušťkou od 2,2 - 2,7 cm, minimální hmotností 60 gramů a obsahuje 45 % tuku v sušině. Sýr se vyrábí v pohoří Cevennes ve Francouzském středohoří, kde kozy požírají kromě trávy i divoké bylinky, kaštany a seno, což významně ovlivňuje chuť sýra. Kyselost a slanost jsou vyvážené, vyniká jemným, ořechovým aroma.

Výroba sýru začíná srážením plnotučného kozího mléka, poté se vkládá do formiček a po odkapání syrovátky se solí. Následně mladý sýr zraje při určité teplotě a vlhkosti vzduchu.

Oblast výroby se nachází v regionu Languedoc-Roussillon, v departementech Gard, Lozère a Aude.

Podle jedné pověsti se tento kozí sýr používá při léčbě žloutenky²³.

²³ RIDGWAYOVÁ, Judy. Sýry. 1.vyd., Praha: Fortuna print,2001, ISBN 80-86144-65-8

BLEU DE CAUSSES

CHOP

Kategorie: Plísňový sýr

Sýr z plnotučného, syrového kravského mléka. Má měkkou kůru, sýrové těsto je bílé až nažloutlé barvy se středně žilkovanou modrou vnitřní plísní. Vyrábí se ve formě bochníku o průměru 20 cm, tloušťce 8 - 10 cm a hmotnosti od 2,3 – 3 kg. Obsahuje 45 % tuku v sušině. Vyznačuje se velmi pikantní a plnou chutí.

Postup výroby začíná zahřátím mléka a přidáním plísňové kultury. Po srážení se sýřenina krájí, míchá, odděluje se od syrovátky a vkládá do forem. Dále se nasoluje a propichuje, aby se plíseň vytvořila rovnoměrně po celém sýru. Uzrává až 70 dní ve vápencových jeskyních náhorní plošiny Causses, kde získává svůj charakteristický plísňový obsah s modrým žilkováním.

Oblast výroby se soustřeďuje v regionu Languedoc-Roussillon, v departementech Gard a Lozère a v regionu Midi- Pyrenéés, zahrnující departementy Aveyron a Lot²⁴.

NÎMSKÉ OLIVY (Olive de Nîmes)

CHOP

Kategorie: Ovoce, zelenina a obiloviny - olivy

Jedná se o celou olivu zelené barvy bez stopky, která výhradně pochází z odrůdy Picholine. Šťavnatá oliva vyniká křupavostí a slanou příchutí. Voní po lískových oříšcích. Všechny procedury spjaté s produkcí oliv se musí uskutečnit v dané zeměpisné oblasti.

Pro oblast produkce je typická pahorkovitá krajina s nadmořskou výškou obvykle do 350 m n. m. s vápennou půdou. V oblasti Nîmes, místě svého původu, převládají olivovníky odrůdy Picholine.

Sklizeň oliv probíhá ručním způsobem od září do prosince. Po sběru jsou celé olivy naloženy v roztoku, díky němuž jsou zbavovány hořkosti. Poté jsou olivy vloženy do vodní lázně, kde se proplachují. Následně se olivy určené k prodeji nakládají do nálevu s mořskou solí a jsou balené s maximálním obsahem 8 kg.

Oblast produkce zahrnuje departement Gard a východní část departmánu Hérault²⁵.

²⁴ PAUL-PRÖSSLEROVÁ, Ute. Sýry na vašem stole. 1.vyd., Praha: Albatros, 2005, ISBN 80-00-01546-3.

NĚMSKÝ OLIVOVÝ OLEJ (Huile d'olive de Nimes)

CHOP

Kategorie: Olivové oleje

Olivový olej, pocházející převážně z odrůdy Picholine, se vyznačuje zelenou barvou se žlutými odlesky. K výrobě olivového oleje se dále používají odrůdy Négrette a Noirette. Olej vyniká lehce štiplavou a nahořklou chutí a voní po artyčokách a zelenině. Olivovníkům se daří na vápenných půdách s přítomností křídly, které jsou typické pro tuto oblast.

Sklizeň oliv určených k výrobě olivového oleje začíná na podzim, kdy jsou olivy v plné zralosti. Po sběru se olivy třídí a kalibrují. Nejpozději do 3 dnů po sklizni musí být olivy převezeny do mlýna, kde se lisují. Proces extrakce se uskutečňuje o teplotě 30 °C.

Oblast výroby olivového oleje se uskutečňuje v departementech Gard a Hérault²⁶.

RANÝ BRAMBOR Z ROUSSILLON (Pomme de terre primeur du Roussillon)

CHOP

Kategorie: Ovoce, zelenina a obiloviny – hlíza

Jedná se o čerstvou zeleninu, pocházející výhradně z odrůdy Béa. Raný brambor vysoké kvality, spadající do kategorie A, je podlouhlého, pravidelného tvaru s jemně žlutou, jemnou slupkou. Vnitřek zeleniny je světle žluté barvy s intenzivní vůní. Vyniká šťavnatostí a nasládlou chutí. Brambory obsahují velké množství vlákniny a jsou bohaté na proteiny a vitamín C. Sazenice se vysazují ručně do brázd od konce ledna do dubna. Výnosnost brambor činí 30 tun na hektar půdy. Zavlažování je povoleno až do sběru brambor. Hlízy se dobývají před uzráním a poté se ručně umývají a třídí. Následně jsou určeny k prodeji v balení o maximální hmotnosti 15 kg. Na stáncích je najdeme od května do července. Oblast pěstování brambor se soustřeďuje výhradně v departementu Pyrenées Orientales.²⁷

²⁵ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

²⁶ *tamtéž*

COLLIOURSKÉ ANČOVIČKY (Anchois de Collioure)

CHZO

Kategorie: Čerstvé ryby, měkkýši a koryši - ryby

Jedná se o ančovičky odrůdy engraulis encrassichotlus, o velikosti od 15 - 20 cm, bohaté na vápník, vitamín D a omega 3, hnědo červené barvy s jemnou oříškovou chutí.

Výlov se uskutečňuje mezi dubnem a červencem, zářím a říjnem pomocí sítí v noci. Pro zachování čerstvosti jsou ryby ručně prosolené a uskladněné v barelu, kde je vždy vrstva soli a vrstva ryb. Po odplavení tekutiny a krve jsou ančovičky znovu nasoleny. Po uplynutí 3 měsíců získává rybí maso svou charakteristickou vůni a jemnost. Prodávají se ve 3 formách: slané ančovičky, filety z ančoviček naložené ve slaném nálevu a filety z ančoviček naložené v oleji.

Výroba se nachází v oblasti Collioure, v regionu Languedoc-Roussillon, v departementu Pyreneés-Atlantique, oblast Lvího zálivu²⁸.

DRŮBEŽ Z LANGUEDOCU (Volailles du Languedoc)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbež

Mezi chovnou drůbež patří kuře, perlička, mladá slepice a kapoun. Jedná se o plemena malého vzrůstu s pevným tělem. Chov drůbeže probíhá na volném prostranství a na čerstvém vzduchu. Drůbež je krmena ze 70 % obilovinami a dále je strava doplněna o sóju a melasu.

Drůbež určená na porážku je ve věku 81 dní u kuřat, 94 dní u perličky, 140 dní u krůty, 150 dní u kapouna a 126 dní u mladé slepice. Na porážce jsou drůbeží těla tříděna a následně porážena. Poražená těla se prodávají buď jako celá, včetně kostry, a nebo rozporcovaná na kusy. Maso se prodává čerstvé, připravené k vaření, tzv. prêt à cuire a nebo zmražené.

²⁷ Dostupné z WWW:

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000241211&dateTexte>

²⁸ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphmv=Liens~mnu=no)

Oblast produkce se nachází v departementech Gard, Hérault a v Lozère²⁹.

LOZÈRSKÉ JEHNĚ (Agneau de Lozère)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - jehněčí

Jedná se jehňata (samci i samice), pocházející z čistokrevného plemene Blanche du Massif Central, pasoucí se na horských pastvinách v nadmořské výšce 600 - 800 m.

Jehňata jsou krmena výhradně mateřským mlékem až do samovolného odstavení. Poté spásají travu a dále je strava obohacena o obiloviny a vojtěšku. Výkrm umělým mlékem je zakázán.

Jehňata určená k porážce jsou ve věku do 130 dní. Hmotnost poražených těl se pohybuje v rozmezí od 7 - 19 kg. Jatečně upravené maso se prodává čerstvé a buď jako celá těla, těla rozporcovaná na půlky či na kusy. Maso růžové barvy se sněhově bílým a pevným podkožním tukem. Maso vyniká jemnou a lahodnou chutí.

Oblast produkce se soustřeďuje v departementech Lozère, Cantal a Haute-Loire³⁰.

6.4 Midi-Pyrénées

Midi-Pyrénées představuje oblast, která sahá na jihu k Pyrenejím, na severu je ohraničená Francouzským středohořím a na západě zasahuje Akvitánská nížina. Na severu sousedí s regionem Auvergne, na západě s Aquitaine, na východě s regionem Languedoc-Roussillon a na jihu tvoří přírodní hranici Pyreneje. Midi-Pyrénées se skládá

²⁹ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

³⁰ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

z osmi departmánů: Ariège Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes- Pyreneje, Tarn a Tarn-et-Garonne. Hlavním městem je Toulouse.

Zdejší reliéf utváří Pyreneje, Francouzské středohoří, dále pak náhorní vápencové plošiny (Aubrac, Causses) a v neposlední řadě zde najdeme úrodná údolí.

Nachází se zde mnoho jezer, řek a termálních pramenů. Oblast je bohatá na pastviny a údolí, kde se uskutečňuje převážná část zemědělské výroby. Na horských pastvinách ve vyšší nadmořské úřevažuje chov ovcí. Odtud také pochází nejznámější francouzský sýr Rokfór.

V nížinách se naopak daří ovoci a zelenině díky příjemnému podnebí. Pěstují se zde hlavně ovoce, zelenina a obiloviny jako je kukuřice a pšenice.

ROKFÓR (Roquefort)

CHOP

Kategorie: Plísňový sýr

Nejznámější francouzský sýr se vyrábí výhradně ze syrového, plnotučného ovčeho mléka, pocházejícího z plemene Lacaune. Povrch sýru je lesklý, bílý a bez kůrky. Sýrové těsto je měkké, drobivé s šedozelenými žilkami. Rokfór je vyráběn ve tvaru válce, který by neměl mít v průměru více než 20 cm a výška by neměla přesáhnout 10,5 cm. Váha každého válce se pohybuje od 2,5 - 2,9 kg. Množství tuku v sušině je minimálně 52 %.

Vyznačuje se výraznou a ostrou chutí, která vzniká modrozeleným žilkováním uvnitř sýru. V ústech zanechává Rokfór houbovou příchuť.

Tento výborný sýr vzniká tak, že se zahřeje mléko, přidá se živočišné syřidlo spolu s plísňovou kulturou. Vzniklá sýřenina se sráží, míchá, krájí se a vkládá do forem. Sýry se několikrát za den obrací, aby odkapala přebytečná syrovátka. Po solení se sýrové bochníky odvezou do vápencových jeskyní Combalou, poblíž vesnice Roquefort sur Soulzon, kde se na stěnách nachází přírodní plísňová kultura *penicillium roqueforti*, která svým podhoubím vyvolává v propíchaných sýrových bochnících proces plesnivění. Po dobu tří měsíců, kdy zraje, získává sýr svou charakteristickou chuť.

Hotový sýr se balí do folií s označením Roquefort a s logem s červenou ovcí, která je symbolem tohoto sýra. Oblast výroby se nachází v departementech Aveyron, Aude, Herault, Tarn, Lozère.

Aby mohl být Roquefort zapsán jako CHOP, musí se sýr vyrobít v dané oblasti a musí zrát ve výše uvedených jeskyních Combalou.

Již od roku 1666 byl Roquefort oficiálně chráněn označením původu, které mu udělili francouzští králové. Je totiž prvním francouzským sýrem, které nese označení CHOP³¹.

ROCAMADOUR

CHOP

Kategorie: Kozí sýr

Sýr vyráběný z čerstvého a plnotučného mléka. Kozí mléko pochází z plemene Alpine nebo Saanen. Rocamadour lze konzumovat v různých fázích zrání. Mladý Rocamadour je ideální mezi 1. a 2. týdnem zralosti, má nakyselou vůni a nepatrnou ořechovou chuť. Během dozrávacího procesu získává sametovou kůru, která je nejdříve bílá a potom zhnědne. Sýrové těsto je bílé barvy, vláčné a smetanové. Kulatý tvar sýra je o průměru 6 cm, tloušťce 1,6 cm a váze 35 g. Obsahuje 45 % tuku v sušině. Rocamadour vyniká svou jemnou a smetanovou chutí s oříškovým aroma.

Sýrové plnotučné kozí mléko se zpracovává ihned po nadojení, přidává se syřidlo, sráží se, nechá odkapat, lehce se hněte, ručně se solí a vkládá do formy. Zrání v chladných a vlhkých sklepích maximálně 4 týdny.

Oblast výroby zahrnuje region Midi-Pyrénées, departement Lot a náhorní plošinu Causses du Quercy³².

TOMME DES PYRÉNÉES

CHZO

Kategorie: Sýr s nevařeným lisovaným těstem

Sýr se vyrábí z pasterovaného kravského mléka. Vyrábí se dva druhy sýra Tomme des Pyrénées, sýr s černou kůrou a sýr s kůrou žluto-oranžové až zlaté barvy. Vyniká svou jemně pikantní chutí.

Sýrový bochník o průměru 210 - 240 mm a hmotností 3,5 - 4,5 kg. Obsahuje 53 % tuku v sušině.

Postup výroby začíná zahřátím mléka a přidáním syřidla. Po srážení se vzniklá sýřenina krájí, míchá, vkládá do forem a lisuje. Po odkapání přebytečné syrovátky jsou sýry

³¹ Dostupné z WWW: <http://www.roquefort.fr/accueil.html>

³² CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*. 1. vyd., Rebo Productions CZ 2002, ISBN 80-7234-225-8.

vyndány z forem a následně se ručně nasolují. Poté sýry zrají 21 - 45 dní podle druhu sýra.

Oblast výroby sýra se soustřeďuje v departementech Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne a Ariège³³.

MELOUN Z QUERCY (Melon du Quercy)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - ovoce-zelenina

Meloun s hladkým povrchem a vroubkovanou slupkou, která je zeleno-šedé až zlaté barvy. Dužina melounu je oranžové barvy. Hmotnost se pohybuje v rozmezí od 450 - 1300 g a více.

Meloun se pěstuje z vybraných odrůd a sklízí se při zralosti, každý den v poledních hodinách. Po sběru jsou melouny tříděny a skladovány v dřevěných bednách v jedné vrstvě a okamžitě jsou expedovány k prodejci. Správný růst rostliny zajišťuje teplé klima, jílovité a vápenité půdy, které jsou bohaté na draslík.

Oblast produkce melounu zaujímá sever Toulouse, Midi-Pyrénées, departementy Lot a Tarn, Tarn et Garonne³⁴.

FAZOLE TARBAIS (Haricot tarbais)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - zelenina

Čerstvé fazolky jsou zelené barvy o délce 15 - 20 cm. Uvnitř fazolky se nachází 3 - 6 zrněk. Při optimální zralosti jsou fazole strakaté s fialkovou barvou. Suché plody mají stupeň vlhkosti mezi 12 - 17 % a mají matné zrno o míře 2 cm, suší se při maximální teplotě 30 °C.

Místní francouzská odrůda *Phaseolus vulgaris* se vysévá na jaře v období od 25. dubna do 30. května a necelý měsíc od setby začíná rostlina růst. Při pěstování se fazolky podpírají, aby byl zajištěn správný růst rostliny. Pro zaručení vyvážené chuti a aroma bývají půdy kolem rostliny během růstu provzdušňovány a okopávány. Po ručním sběru

³³ *tamtéž*

³⁴ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

se mladé fazolky prodávají čerstvé, zmrazené při teplotě -35 °C po dobu méně než 24 hodin a nebo jako sterilované.

Oblast produkce se nachází v departementech Haute-Garonne, Gers, Pyrénées-Atlantiques a Hautes-Pyrénées³⁵.

RŮŽOVÝ ČESNEK Z LAUTREKU (Ail rose de la Lautrec)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - cibulovina

Jedná se o cibulovinu s hlízou a se stvolem. Růžový česnek dostal své jméno podle růžové barvy uschlé hlízy. Vyniká pikantní chutí a silným aroma.

Česnek pochází z certifikovaných semen, která se sejí na jílovitých a vápenitých půdách, které jsou typické pro tuto oblast.

Na začátku léta se česnekové hlízy ručně sbírají a svazují se do svazku. Tyto sazky jsou zavěšené ve skladech, kde se suší. Při procesu sušení česnek ztrácí až ¼ své původní váhy. Po usušení se česnekové hlízy třídí a jsou svázány do tvaru hroznu či pletených copů tzv. Manouilles a následně se odesílají prodejci. Doba prodeje sahá až do března další sklizně. Známý pro své léčebné účinky.

Produkce česneku probíhá v oblasti Lautrec, v departementu Tarn³⁶.

LOMAŇSKÝ BÍLÝ ČESNEK (Ail blanc de Lomagne)

CHZO

Kategorie: Ovoce, zeleniny, obiloviny - cibulovina

Česnekové cibulky bílé barvy až odstínu slonové kosti, žlhané fialovou barvou. Hlízy se skládají z 8 - 12 stroužků podle váhy. Lomaňský česnek vyniká svou velikostí a pravidelností stroužků, které mají průměr 45 mm. Každý stroužek je obalený ve slupce o jedné vrstvě. Celek stroužků tvoří hlízu a je pokryt více jemnými slupkami. Hlízy česneku jsou prodávány v kategorii Extra nebo kategorie I.

³⁵ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

³⁶ Dostupné z WWW: <http://www.ailrosedelautrec.com/index.php>

Odrůdy určené k pěstování se vybírají z odrůd, které pocházejí z Blanc de Lomagne. Doba setí probíhá od 15. října do 15. prosince. Sběr se provádí ručně v okamžiku, kdy stvol zežloutne a hlíza je dostatečně velká. Po sběru se česnek ručně loupe a poté následuje procedura sušení, během které česnek ztratí až 20 – 30 % původní váhy. Sušení probíhá tradičně na tyčích, kde je česnek zavěšen za nať. Důležitou roli při sušení česneku má teplý vítr d'Autan, který vane ze Středomoří. V oblasti Lomagnu je vítr velice aktivní, což podporuje proces sušení. Po sušení se česnek ručně loupe a zbavuje se kořínků. Následně se česnek váže do tradičních copů a ihned je určený k prodeji. Oblast produkce probíhá v departementech Gers a Tarn-et-Garonne³⁷.

CHASSELAS DE MOISAC

CHOP

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny - stolní hroznové víno

Jedná se čerstvé nebo dlouhodobě skladované stolní hrozny s mohutnou třapinou. Hrozny musí být zralé, rovnoměrně husté, zlatavé barvy s minimální hmotností 100 g a s minimální délkou 12 cm. Hrozny určené k prodeji nesmí být pomačkané, poškozené a nesmí být napadené škůdci. V hroznech jsou viditelná malá zrníčka.

Hrozny pocházejí výhradně z vinic, odrůdy Chasselas B. Vinice se nachází v údolích na dobře odvodněných půdách typu černozemě a šedozemě. Nejvyšší povolené množství sklizně, aby mohly hrozny nést označení CHOP, je 13 t/ha.

Sklizeň se provádí opakovaně, ručním způsobem. Po sklizni jsou hrozny zbaveny poškozených bobulí, jsou očištěny a přepraveny na místo, kde se dlouhodobě skladují. V místě uskladnění dojde k okamžitému zchlazení hroznů, čímž se prodlouží jejich životnost. Poté se hrozny balí a dále se skladují.

Oblast produkce se nazývá Bas Quercy, která se nachází v departementech Tarn-et-Garonne a Lot. Oblast Bas Quercy je složená z vápenné a křemičité půdy, která tvoří dobrou drenáž. Hrozny, pocházející z určených vinic, se sklízí, upravují a balí ve vymezené zeměpisné oblasti³⁸.

³⁷ Dostupné z WWW: <http://www.aiblancdelomagne.com/aill.html>

³⁸ Dostupné z WWW:

<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no>

DRŮBEŽ Z GERS (Volailles du Gers)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbež

Mezi chovnou drůbež patří jak bílé, zrzavé kuře, tak i kuře černé a šedivé. Dále sem patří mladá slepice, černá krůta, kachna, perlička a kapoun.

Drůbež pochází z místní tradiční rasy, která se vyznačuje pevným tělem s jemnou kůží. Chov drůbeže probíhá v budovách s přístupným, travnatým výběhem na čerstvém vzduchu. Počet zvířat v budově je omezen na 4400 kuřat, 5200 perliček, 3200 - 4000 kachen a 2500 kapounů, mladých slepic a krůt. Drůbež je až z 80 % krmena obilovinami.

Věk porážky je stanoven na 81 dní pro zrzavá, bílá a černá kuřata, 105 dní pro šedivá kuřata, 150 dní pro krůty a kapouny, 77 dní pro kachny a 94 dní pro perličky. Poražené maso je světlé barvy a vyniká příjemnou chutí. Produkty tvoří celé tělo, včetně kostry nebo porcované části těla. Výrobky jsou prodávány v čerstvém či zmrazeném stavu.

Převážná část výroby se soustřeďuje v departementu Gers. Mezi další departementy, kde se produkuje drůbež z Gers, patří Haute-Garonne, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées a Tarn-et-Garonne³⁹.

JEHNĚ Z QUERCY (Agneau du Quercy)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - jehněčí

Jehně pochází z plemene Caussenarde du Lot, které se narodilo, vyrostlo a bylo poraženo ve vymezené zeměpisné oblasti.

Jehňata se krmí mateřským mlékem po dobu minimálně 70 dní. Dále je strava doplněna o obiloviny. Chov se jehňat se nachází v oblasti Causses du Quercy. Jehňata, která jsou učená na porážku, mají hmotnost 32 - 40 kg a jsou ve věku 90 - 180 dní.

Produkce masa se nachází v oblasti Quercy, zahrnující departementy Lot, Lot et Garonne, Tarn et Garonne, Aveyron, Dordogne a Corrèze⁴⁰.

³⁹ *tamtéž*

⁴⁰ *tamtéž*

AVEYRONSKÉ JEHNĚ (Agneau de L´Aveyron)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - jehněčí

Jehně pochází zejména z plemene Lacaune, které převažuje v dané oblasti. Povolena jsou i jiná plemena. Jehňata určená na porážku jsou je ve věku 60 - 120 dní. Jatečně upravené maso má průměrnou hmotnost 17 kg. Maso má růžovou barvu a vyznačuje se jemnou texturou. Chuť masa je jemná a šťavnatá.

Jehně je krmeno mateřským mlékem po dobu 45-ti dní a poté je jeho strava doplněna o obiloviny. Jatečně upravené čerstvé maso se uchovává v chladu nebo může být zmrazené.

Oblast produkce se nachází v oblasti departementů Aveyron, Tarn, Lot, Tarn et Garonne a Cantal⁴¹.

TELE Z AVEYRONU A SEGALY (Veau d´Aveyron et du Segala)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - telecí

Telecí maso pochází z telat, která se narodila, vyrostla a byla jatečně upravena v dané oblasti departementů Aveyron, Tarn, Lot, Tarn-et-Garonne a Cantal. Maso se vyznačuje jemnou a delikátní chutí a růžovou barvou. Telata jsou krmena mateřským mlékem a dále je strava doplněna o obiloviny, zejména o ječmen.

Telata se poráží ve věku 8 měsíců. Poražená těla telat mají hmotnost 170 - 250 kg pro samice a 190 - 270 kg pro samce. Telata určená k porážce, pocházejí od samce masného plemene a od samice tradičního mléčného plemene. Jatečně upravené maso se skladuje v chladících místnostech o určité teplotě a vlhkosti⁴².

⁴¹ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

⁴² Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

BARÈGES-GAVARNIE

CHOP

Kategorie: Čerstvé maso - ovčí

Jedná se o čerstvé maso z dospělých ovcí - bahnic, které jsou ve věku od 2 - 6 let věku nebo vykastrovaných beranů ve věku od 18 měsíců, kteří se nazývají dvouročci. Hmotnost poraženého těla je minimálně 22 kg pro bahnice a minimálně 23 kg pro dvouročka. Tělo je podlouhlého tvaru, podkožní tuk je bílý a mastný a poražené maso je lesklé, sytě červené barvy. Chuť masa je jemná a delikátní.

Pro produkci masa s označením CHOP se chovají pouze čistokrevné ovce, pocházející z pyrenejského plemene Barèges-Gavarnie.

Ovce volně spásají trávu na horských pastvinách v oblasti Pyrenejích po celý rok.

Porážka se musí uskutečnit nejdéle 15 hodin po vykládání ovcí. Následně dochází ke stažení z kůže a dalšímu zpracování, avšak těla zůstávají v celku. Poražená těla se dále skladují v chladících místnostech o teplotě 4 – 6 °C.

Maso musí pocházet ze zvířat, která se narodila, byla odchována a poražena v dané zeměpisné oblasti, která se nachází v departementu Hautes-Pyrénées⁴³.

6.5 Auvergne

Auvergne, patřící mezi 26 francouzských regionů, se nachází v samém středu Francie. Na severu sousedí s regiony Bourgogne a Centre, na jihu s Midi-Pyrénées a Languedoc-Rousillon, na západě s Limusin a východě s regionem Rhône Alpes. Skládá se ze čtyř departementů: Allier, Cantal, Haute-Loire a Puy-de-Dôme. Hlavním a největším městem Auvergne je Clermont-Ferrand.

Díky sopečné aktivitě vznikla jedinečná krajina, která je velmi bohatá na hory, lesy a pastviny. Největší část tohoto regionu zaujímá tzv. Francouzské středohoří. Jedná se o rozsáhlou oblast s náhorními plošinami, která je výsledkem rozsáhlé vulkanické činnosti ve Třetihorách, kde téměř všechny hlavní vrcholy jsou vyhaslé sopky. Najdeme zde sopečné pohoří Chaîne des Puys s významnými horami Puy de Dôme (1464 m) a nejvyšší horou Puy de Sancy (1886 m). Jedná se o hercynské pohoří z prvohorního vrásnění. Aktivní sopečná činnost zde probíhala v Třetihorách a Čtvrtohorách. Velký

⁴³Dostupné z WWW: <http://www.aoc-bareges-gavarnie.com/index-fr-produits.htm>

počet jezer a minerálních pramenů vděčí za svůj původ sopečné aktivitě. Na jihu se nachází vápencová náhorní plošina Causses. V Severní oblasti Allier najdeme velké množství pahorkatin a vrchovin. Ve středu regionu se nachází úrodná nížina Limagne a na východě můžeme nalézt významné žulové masívy Livradois. Na severovýchodě oblasti jsou už členitá úbočí Massif Central s kaňony a krasovými jevy.

Centrální masív byl dříve hojně zalesněný. Vlivem průmyslu bylo mnoho lesů pokáceno. Dnes převládají v horských oblastech hlavně dubové, kaštanové, smrkové lesy a nízké křoviny. V tomto regionu převládají kyselé hnědé půdy, humózní a sopečné půdy.

Auvergne je regionem výrazných klimatických rozdílů, hlavně díky rozdílné nadmořské výšce, která ovlivňuje zdejší podnebí. Najdeme zde jak kontinentální, tak i oceánské podnebí. Průměrné srážky se zde pohybují v rozmezí 500 až 2000 mm za rok, což přináší vysokou vlhkost vzduchu. Nejvýznamnější srážková maxima zaznamenáváme na jaře, kdy dochází k tání sněhu a na podzim, kdy převládají vydatné deště. V létě naopak dochází k odpařování a zaznamenáváme srážková minima. Hlavní řeky regionu jsou Loira, Dordogne a Allier. Pramen řeky Loiry najdeme ve Francouzském Středohoří ve výšce 1400 m n.m..

Populace z Auvergne využila přírodní zdroje, které se zde nacházejí, ve svůj prospěch, k rozvoji zemědělství. Na horských pastvinách se chovají ovce a krávy na maso a z jejich mléka se vyrábějí proslulé francouzské sýry. Chov zvířat je spjatý se zdejším pěstováním obilovin.

BLEU D'AUVERGNE

CHOP

Kategorie: Plísňový sýr

Sýr z pasterovaného nebo syrového kravského mléka s modrozelenou vnitřní plísní. Tento polotvrdý sýr má silnější kůrku pokrytou bílou, šedivou až světle oranžovou plísní, přičemž barva plísně závisí na době zrání. Sýrové těsto je mazlavé, vlhké a drobné s modrozeleným žilkováním. Bleu d'Auvergne se vyrábí ve dvou velikostech, větší bochník má průměr 20 cm, tloušťku 8 - 10 cm a váží 2 - 3 kg, malý bochník je o průměru 10,5 cm, různé tloušťky a váží 350 g, 500 g a 1 kg. Malý bochník zraje dva týdny, větší čtyři. Obsahuje 52 % tuku v sušině. Za svou pikantnost vděčí tento aromatický sýr modrozelenému žilkování, které mu dodává kořeněnou chuť.

Doba zrání ve vlhkém a tmavém sklepe trvá dva měsíce. Po nasolení a odkapání přebytečné syrovátky se vytvářejí podlouhlé vpichy, které napomáhají růstu modré plísně. Aplikovaná plíseň se rozšíří po celém sýru a tím se vytvoří krásné modré až zelenomodré žilky.

Hlavní oblastí výroby sýru Blue d'Auvergne je region Auvergne, zahrnující departementy Puy de Dôme, Cantal a Haute Loire. Dále se vyrábí např. v regionu Midi-Pyrénées, v departementech Aveyron, Lot a také v regionu Languedoc-Roussillon, v departementu Lozère.

K tomuto sýru se váže pradávna pověst o sýraři Antoinovi Rousselovi, který byl velmi lakomý. Jednou našel ve sklepe zplisnivělý chléb se sýrem, který byl potažený plísní a i když byl sýr nevábného vzhledu a chuti, nevyhodil jej a sněd ho. Plesnivý sýr mu velice zachutnal, a tak sýrař neváhal a vymyslel postup přidávání plísně do sýra. Od té doby se tento postup vkládání plísně zavedl⁴⁴.

CANTAL

CHOP

Kategorie: Sýr s nevařeným lisovaným těstem

Polotvrdý sýr, který se vyrábí ze syrového či pasterovaného kravského mléka plemene Salers. Mladý sýr má suchou, světle šedivou kůru, u staršího převládá zlatavá barva. Sýrové těsto je polotvrdé v odstínu slonové kosti. Sýrový válec má průměr 36 - 42 cm, tloušťku 35 - 40 cm a váhu 35 - 45 kg. Zraje od 30 dnů do 12 měsíců a obsahuje 45 % tuku v sušině.

Mladý sýr se vyznačuje jemnou chutí se sladkým nádechem šťavnaté trávy a horských bylinek, starší a vyztářejší sýr je výrazně pikantní chuti.

Postup při výrobě Cantalu je takový, že se kravské mléko zahřeje na 32 °C a přidá se do něj syřidlo. Syřenina se míchá a odděluje se od syrovátky, mladé sýry se opakovaně krájí na kusy a dvakrát se lisují, aby vznikla jemná struktura, poté se ručně solí a vtlačují se do forem. Sýrové válce zrají ve sklepech s vysokou vlhkostí vzduchu a během zrání se kůra opakovaně kartáčuje a sýry se obracejí. Hlavní oblast výroby Cantalu se nachází ve stejnomenném departementu Cantal v regionu Auvergne. Výroba

⁴⁴ Dostupné z WWW: <http://www.fromages-aoc-auvergne.com/>

je rozšířena i mezi ostatní části Auvergne, a to v departementech Haute-Loire a Puy de Dôme a také v regionu Midi-Pyrénées, v departementu Aveyron⁴⁵.

FOURME D'AMBERT

CHOP

Kategorie: Plísňový sýr

Sýr je vyráběn z pasterovaného kravského mléka. Na povrchu sýra se nachází suchá kůra, oranžové či šedivé barvy, která ukrývá sýrové těsto bílé barvy s modrozeleným žilkováním. Vyrábí se ve tvaru válce o průměru 13 cm, tloušťce 19 cm a váze 2,2 kg. Obsahuje minimálně 50 % tuku v sušině. Aroma tohoto lahodného sýra připomíná staré vinné sklepy. Nejprve se v ústech rozvine rustikální chuť, která je na konci smetanově jemná.

Kravské mléko určené k výrobě Fourme d'Ambert pochází od krav pasoucích se na pastvinách ve výšce 1640 m n.m.. Pastviny se vyznačují tím, že se na nich nachází přes 600 druhů tráv, horských bylin a květin, které dodávají mléku a následně i sýru lahodnou chuť. Základní postup výroby sýru spočívá ve smíchání večerního mléka, které je přes noc zchlazeno na 10 °C a čerstvého ranního mléka. K mléku se přidává kvasná kultura a následuje proces srážení, krájení a míchání sýřeniny. Sýr se upravuje do válečků a napichuje se plísní. Po dobu 8 dní, kdy sýr zraje, se každých 5 hodin otáčí na speciálních dřevěných korýtkách. Poté se sýr přesouvá do sklepů, kde zraje 28 dní. Oblast výroby najdeme v regionu Auvergne, zahrnující departementy Puy de Dôme a Cantal. V roce 2002 byl Fourme d'Ambert pro svou charakteristickou chuť a aroma jako jeden ze dvou sýrů tohoto druhu oceněn certifikátem kvality: „Jedinečný svého druhu“⁴⁶.

FOURME DE MONTBRISON

CHOP

Kategorie: Plísňový sýr

Sýr se vyrábí z pasterovaného kravského mléka a obsahuje modrozelené žilkování. Na povrchu má šedou kůru s červeno-oranžovou plísní. Sýrové těsto je měkké s bílou až nažloutlou barvou. Sýr je vyráběn ve tvaru bochníku o průměru 13 cm, tloušťce 19 cm a

⁴⁵ *tamtéž*

⁴⁶ Dostupné z WWW: <http://www.fromages-aoc-auvergne.com/>

váze 2,2 kg. Obsahuje minimálně 50 % tuku v sušině. Díky své pikantní a kořeněné chuti patří mezi vyhledávané francouzské sýry.

Proces výroby sýra začíná tím, že se mléko zahřeje a sráží se. Poté se sýřenina krájí, míchá a vkládá se do válcových forem. Takto se nechá 24 hodin, aby odkapala přebytečná syrovátka a poté se sýrové bochníky solí. Následuje propichování bochníků, aby se rozšířila plísňová kultura, poté zraje v chladných sklepích 28 dnů.

Oblast výroby se uskutečňuje v regionu Auvergne, v departementech Cantal a Puy de Dôme⁴⁷.

SAINT-NECTAIRE

CHOP

Kategorie: Sýr s nevařeným lisovaným těstem

Polotvrdý a dvakrát lisovaný sýr je vyráběný z kravského syrového mléka. Má bílou, žlutou až načervenalou kůru s plísní. Sýrové těsto je vláčné a pružné, slámové barvy.

Polotvrdý sýr ve tvaru plochého bochníku je o průměru 21 cm a tloušťce 5 cm. Váží 1,7 kg, a má 45 % tuku v sušině. Vyrábí se ve dvou velikostech, o hmotnosti 1,7 kg a průměrem 21 cm, nebo s průměrem 13 cm a hmotností 600 g, který je nazýván tzv. malým Saint-Nectairem. Vyznačuje se jemnou ořechovou chutí s lehce zemitým až sklepním aroma.

Postup výroby Saint-Nectaire spočívá v tom, že se sýřenina krájí a důkladně míchá, aniž by se zahřívala. Poté následuje vkládání do forem a odkapání přebytečné syrovátky. Přesto, že je tento sýr pružný, obsahuje vysoké procento vody. Zráním získávají tyto sýry specifickou chuť a tvrdou kůru, jež není určena ke konzumaci. Uzářává ve vlhkých, starých, vinných sklepích po osm týdnů na podestýlce ze slámy, ze které, jak se zdá, absorbuje zemní, pastýřskou vůni a ořechové aroma. Oblast výroby je lokalizována v okolí Masívu du Sancy v regionu Auvergne, zahrnující departementy Puy de Dôme a Cantal⁴⁸.

⁴⁷ CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*. 1. vyd., Rebo Productions CZ 2002, ISBN 80-7234-225-8.

⁴⁸ Dostupné z WWW: <http://www.fromages-aoc-auvergne.com/>

SALERS

CHOP

Kategorie: Sýr s nevařeným lisovaným těstem

Navařený, dvakrát lisovaný sýr, je vyráběn ze syrového, plnotučného kravského mléka. Jedná se o tvrdý sýr se suchou kůrou zlatavé barvy a s narůžovělými skvrnkami. Sýrové těsto žluté barvy je husté a pevné. Sýr Salers se vyrábí ve formě bochníku o průměru 38 - 48 cm, tloušťce 30 - 40 cm a váze 35 - 50 kg. Obsahuje 45 % tuku v sušině.

Během letních měsíců, kdy se krávy plemene Salers pasou na horských loukách bohatě pokrytých bylinkami a květinami, dostává mléko sametově jemnou chuť a aroma, které se následně odráží v sýru.

Postup výroby začíná srážením mléka a přidáním syřidla. Následuje míchání sýřeniny, která se mezi lisováním rozmělnuje. Po odkápaní se opakovaně do sýru vtírá sůl, díky které na povrchu vznikne hnědá a suchá kůra. Doba zrání trvá minimálně tři měsíce. Zrají nejméně tři měsíce ve sklepě o teplotě 12 °C. Sýr Salers se vyrábí v regionu Auvergne, v departementech Cantal, Haute-Loire a v Puy de Dôme⁴⁹.

LAGUIOLE

CHOP

Kategorie: Sýr s nevařeným lisovaným těstem

Polotvrdý sýr ze syrového a plnotučného kravského mléka. Na povrchu se nachází ořanžovo-hnědá, suchá kůra o tloušťce 3 mm, která nese stopy po plátně. Na povrchu je otisknutý znak býka. Sýrové těsto slámové barvy je jemné a pevné. Má tvar bochníku o průměru 40 cm, tloušťce 40 cm a váze 45 - 48 kg a obsahuje 45 % tuku v sušině. Mladé sýry jsou jemné a voní po čerstvém mléku, zralejší sýry vynikají vůní po seně a lučními květinami.

Postup výroby začíná procedurou srážení mléka. Poté se sýřenina krájí na kusy, lisuje se a mele na malé kousky. Následuje solení, opětovné lámání, vkládání do forem, zabalením sýru do plátna a konečné lisování. Doba zrání trvá čtyři až devět měsíců.

⁴⁹ Dostupné z WWW: <http://www.fromages-aoc-auvergne.com/>

Povolená jsou plemena Simmental française nebo Aubrac. Dnes jsou tato plemena nahrazena švýcarským plemenem Pie Rouge de l'Est které stačí vyprodukovat potřebné množství mléka pro výrobu sýrů. Laguiole pochází z regionu Auvergne, departement Cantal, z regionu Languedoc-Roussillon, departement Lozère a z regionu Midi-Pyrénées, zahrnující departement Aveyron, z oblasti náhorní plošiny Aubrec⁵⁰.

ZELENÁ ČOČKA Z PUY (Lentille verte du Puy)

CHOP

Kategorie: Ovoce, zelenina, obiloviny

Drobná, zelenkavě žíhaná čočka, která dobře drží tvar i barvu během vaření a vyznačuje se modrým mramorováním. Průměr čočky je od 3,25 mm do 5,75 mm. Jádru je světle zelené, s tmavě modrým žilkováním a s jemnou slupkou. Díky tomu, že je jádro nemoučné, se čočka rychle vaří. Je bohatá na proteiny, uhlovodany a obsahuje velké procento železa. Vyniká oříškovou chutí a zemitým aroma.

Čočka se pěstuje v horských oblastech na sopečné náhorní plošině, kde je sbírána ještě dříve než úplně uzraje. Díky tomu má čočka tenkou slupku a jádro není moučné. Setba probíhá od března do dubna a sběr je datován od 1. - 15. září. Za zeměpisnou oblast se uvádí náhorní plošina Valey v regionu Auvergne. Čočka se pěstuje v pánvi Puy, kde jsou ve výšce 600 - 800 m dešťové srážky velice mírné a na vulkanických plošinách ve výšce 900 – 1000 m, kde fouká vítr a převládají orné půdy.

Zelená čočka z Puy byla jako první suchá zelenina označena chráněným označením původu⁵¹.

BOURBONSKÉ JEHNĚ (Agneau du Bourbonnais)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - jehněčí

Jedná se o maso z mladých jehňat ve věku 90 až 210 dní, jejichž maso je světle růžové barvy. Vyznačuje se vynikající jemnou chutí a šťavnatostí. Váha se pohybuje v rozmezí od 13 - 23 kg.

⁵⁰ MASUI, Kazuko, JAMADA, Tomoko. *Francouzské sýry*.1.vyd., Slovart, 2007, ISBN 978-80-7209-994-8.

⁵¹ Dostupné z WWW: http://www.lalentillevertedupuy.com/i_actu.html

Jehňata jsou krmena mateřským mlékem a později je strava nahrazena trávou, obilím a vojtěškou. K prodeji je učené bourané maso včetně kostry. Jehňata se musí narodit, vyrůst a porazit v dané oblasti v Bourbonnais, v departementu Allier, v regionu Auvergne⁵².

DRŮBEŽ Z FOREZ (Volailles du Forez)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbež

Mezi chovanou drůbež patří jak kuřata, krůty, tak i kapouni z Forez.

U kuřat se jedná o dva rody. První rod se vyznačuje zrzavým opeřením, bílými nohama a s bílou kůží a druhý rod je černého opeření, s černými nohama a bílou kůží. Jemné a velmi chutné maso je bílé barvy. Minimální váha je 2,1 kg pro kuřata ve věku 81 dní.

Kuřata pocházejí z líhniště Leutrat a Gauguet, kde jsou chována na travnatých plochách. Chov dále probíhá v budovách, kde může být až 11 kuřat na m². Drůbež je krmena ze 75 % obilovinami, dále pak mají k dispozici travnaté plochy.

Oblast výroby se soustřeďuje v departementech Puy de Dôme a Haute-Loire v Auvergne.

Další chovanou drůbeží je i vánoční krůta z Forez. Chovají se pouze samice s černým opeřením a s černými nohama. Maso je velmi jemné. Při porážce mají váhu od 4,3 kg. Pocházejí z líhniště Goubin, kde se chovají v budovách o maximálním počtu 8 kusů na m², a nebo jsou chovány ve venkovním výběhu, kde jsou povinná zastřešená bidélka.

Strava je tvořena ze 70 % obilím, kde je hlavní složkou kukuřice.

Na konci roku v období vánočních svátků se poráží krůta ve věku 165 dní s průměrnou váhou 4,3 kg.

Poslední chovnou drůbeží je kapoun z Forez. Jedná se o vykastrovaného kohouta, ve věku 5 - 10 měsíců, o hmotnosti 4,2 kg bez hřebínku. Pochází z líhniště Gauguet, kde je chován minimálně 150 dní v budovách o 2500 kapounech, je povoleno 10 kapounů na m². K dispozici mají travnatý výběh na čerstvém vzduchu. Potravu tvoří hlavně obiloviny, až 75 %. Oblast produkce se nazývá Forez, na východ od departmánu Loire

⁵² Dostupné z WWW:

<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no>

a předhůří Centrálního Masívu. Možnost přímého prodeje na farmě či např. na trzích. Drůbeží trhy jsou velkým zdrojem obživy vesničanů z Forez, kteří zásobují svými produkty značnou část francouzské populace. Po staletí známý trh Sainte Agathe la Bouteresse je známý především pro krůty vykrmené k příležitosti Vánoc. A také trh de Grégnieux konaný na jaře, kde si lidé obstarávají mladou drůbež⁵³.

DRŮBEŽ Z VELAY (Volailles du Velay)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbež

Mezi chovnou drůbež patří kuře, perlička, krůta, mladá slepice a kapoun. Rod s pevným a velmi chutným masem, bílé barvy.

Chov drůbeže je v budovách s venkovním travnatým výběhem. Drůbež je vykrmována ze 75 % obilím, dále pak sójou, slunečnicí, řepkou a vojtěškou. Drůbež se prodává na místních trzích, jako je např. Plot au Puy en Velay. Drůbež se prodává buď jako čerstvá, či zmrazená, připravená na vaření (prêt à cuire), celá s kostrou nebo porcovaná.

Oblast výroby se nachází v departementech Haute-Loire a Puy de Dôme v regionu Auvergne⁵⁴.

DRŮBEŽ Z AUVERGNE (Volailles d'Auvergne)

CHZO

Kategorie: Čerstvé maso - drůbež

Mezi chovnou drůbež patří kuře, perlička, mladá slepice, pižmovka velká a kapoun. Aby mohl být výrobek zapsán jako CHZO, musí se drůbež narodit, vyrůst a porazit v dané zeměpisné oblasti, která se podle názvu drůbeže nachází v regionu Auvergne, která zahrnuje departementy Allier, Puy de Dôme, Haute-Loire a Cantal.

Rasa drůbeže se vyznačuje pevnou kostrou, světlým masem vynikající chutě a jemné vůně.

⁵³ *tamtéž*

⁵⁴ Dostupné z WWW:

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=L
iens~mnu=no](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no)

Drůbež je chovaná ve světlých budovách typu Label, s možností travnatého výběhu na čerstvém vzduchu. Vykrmují se převážně obilovinami, jež představují 70 - 75 % stravy. Drůbež se přepravuje na místo porážky, poté se maso osušuje, třídí a je ihned určené k prodeji. Prodává se buď jako celý výrobek, včetně kostry, a nebo se dále tělo porcuje na menší části. Hotové výrobky se prodávají čerstvé, připravené k vaření (prêt à cuire) a nebo zmrazené⁵⁵.

⁵⁵ tamtéž

7 Závěr

S příchodem levného zboží ze zahraničí se lidé stále více uchylují k tradičním výrobkům, které jsou pro ně známé. Avšak trh je přehlcen všemožnými produkty z celého světa a výběr se stává obtížnější a orientace ve výrobcích je nepřehledná. Nastává otázka, jak se orientovat na trhu a vybrat ty „pravé“ výrobky od ostatních. S tím nám pomůže systém označování potravin.

Cílem této bakalářské práce bylo přiblížit systém označování potravin garantovaného původu, který vytvořila Evropská unie, a zmapovat takto označené produkty z oblasti jihozápadní Francie.

Systém označování potravin se stal velkým přínosem jak pro výrobce, tak i pro spotřebitele. Pro producenta se stala chráněná označení jakousi zárukou, že jejich výrobek je jedinečný svého druhu, tudíž je zajímavým artiklem pro spotřebitele. S tím souvisí i rozvoj a podpora zemědělství, založeného na tradičních postupech produkce. Jedinečnost a kvalita každého výrobku, představuje určitou prestiž a kvalitu zpracování, a tím zajišťuje výrobcí finanční zisky.

Pro spotřebitele se pak tato označení stala synonymem kvality a tradice. Pomocí ochranných známek na obalu daných komodit se spotřebitel lépe orientuje na trhu při výběru daného produktu. Na první pohled pozná, že se jedná o „tradiční a originální“ výrobek a ne pouze o jeho napodobeninu.

Trh s potravinami se stále více rozrůstá, leč zároveň s tím se objevují výrobky různé kvality. Vedle tradičních produktů se na trhu objevují i ty výrobky, které chtějí napodobit ty „pravé“ a tím dosáhnout zisku. Parazitování na dobré pověsti, či samotné napodobování daného produktu, přináší určitá úskalí jak producentovi, tak i samotnému konzumentovi. Na tuto možnost se také v systému myslelo tím, že ochranná známka na výrobku zaručuje výrobcí ochranná opatření, která spočívají v zamezení výrobě napodobenin a imitací jejich výrobků. Samotné logo na obalu daného výrobku zajišťuje, že se jedná o ten „pravý a tradiční“.

Systém označování potravin zajistil podporu zemědělců, kteří se vracejí k tradičním postupům ve výrobě a k tradičním, léty prověřeným, surovinám. Dále poskytl lepší informovanost o výrobku a o použitých ingrediencích. Prostřednictvím ochranných známek se výrobky uchytily na mezinárodním trhu, kde prosluly svým věhlasem a tak se staly atraktivním zbožím pro spotřebitele.

V práci jsem se zaměřila také na produkty, které nesou ochranné známky a zároveň pocházejí z oblasti jihozápadní Francie. Výrobky jsem zařadila k jednotlivým regionům Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées a Auvergne podle místa produkce či jiného spojení s daným územím. Produkty, nesoucí označení CHZO či CHOP, představují širokou škálu výrobků od sýrů, ovoce a zeleniny, přes olej, až po masné výrobky a ryby. V jihozápadní Francii jsem objevila 20 výrobků označených jako CHOP, 28 výrobků nesoucí CHZO a zajímavostí je fakt, že v celém území jihozápadní Francie se dosud neobjevil produkt nesoucí označení ZTS.

Z toho, co jsem v této práci zmínila, tedy vyplývá, že lidé se stále více uchylují k tradicím a preferují kvalitní výrobky, za které jsou ochotni zaplatit i vyšší cenu. Důležitým faktorem při výběru produktu je také logo, které je znakem vysoké jakosti potravin a díky němuž se spotřebitel lépe orientuje na trhu mezi všemi výrobky. Podle mého názoru jsou ochranná označení velkým přínosem nejen z hlediska zachování zvykových postupů výroby, používání kvalitních surovin, ale i podpora takto označených výrobků na světovém trhu. Ochranná loga na výrobcích usnadnila spotřebiteli orientaci na trhu a zajistila snažší výběr mezi výrobky. Tradice a věhlas produktů jde ruku v ruce s propagací dané zeměpisné oblasti na mezinárodním poli a se zachováním kulturního dědictví. Za nevýhodu pokládám neustálé pokusy o napodobování originálních výrobků, parazitování na jejich dobré pověsti a klamání spotřebitelů.

Tato práce pro mě byla přínosem nejen z hlediska práce s právními akty Evropské unie, ale také z hlediska získání nových informací. Jednak o systému fungování chráněných označení, jednotlivé etapy procesu získávání chráněných označení, a na straně druhé jsou to samotné druhy ochranných známek. V neposlední řadě to byly samotné výrobky, o kterých jsem se mnohé dozvěděla.

8 Résumé en français

Ce mémoire a pour thème „ Les denrées alimentaires portant l'Appellation d'origine protégée et l'Indication géographique protégée, en provenance du Sud-Ouest de la France.

Le présent travail contient une introduction, deux chapitres principaux et une conclusion.

Nous décrivons d'abord le système du marquage des denrées alimentaires, son histoire et ses bases législatives. Dans les sous-chapitres nous présentons les raisons l'introduction du système de qualité des produits alimentaires, les types uniques des marquages: l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG) et puis nous mentionnons leurs caractéristiques. Nous évoquons aussi le processus permettant d'obtenir l'un des trois types des labels, les phases individuelles de cette procédure et la protection et les droits du producteur et du consommateur.

Dans la deuxième partie nous nous sommes intéressés aux produits issus du Sud-Ouest de la France. Nous avons relevé tous les avantages pour obtenir la meilleure qualité possible des produits. Les conditions naturelles favorables, la situation géographique et les conditions agricoles constituent les principaux atouts. Ensuite, nous avons présenté chaque région avec les produits correspondants. Nous mentionnons divers produits, leurs nature et les éléments les lient étroitement avec le terroir déterminé.

À la fin de ce travail, nous avons évalué les connaissances obtenues avec les produits de chaque région.

Dans le monde actuel, le niveau de vie augmente de plus en plus et les gens ont de plus grandes exigences en ce qui concerne la qualité des produits. Le marché est plein de produits qui viennent du monde entier et il est difficile de s'orienter sur le marché. Il est plus difficile de distinguer les produits „authentiques est originaux“ des autres produits.

C'est pourquoi l'Union européenne a créé en 1992 puis en 2006 le système de qualité qui a pour objet de soutenir les producteurs qui respectent la tradition, les procédés traditionnels de production ainsi que l'utilisation des procédés traditionnels de production et conservent les matières premières traditionnelles. Grâce aux labels AOP,

IGP et STG l'orientation sur le marché est plus claire et le consommateur reconnaît à première vue un produit original. Les labels représentent un taux de qualité plus élevée ainsi que la tradition important pour le consommateur. Pour le producteur, les labels constituent une garantie du fait, qu'ils produisent les produits de haute qualité et intéressants pour le consommateur.

Les labels assurent un degré élevé de protection contre les imitations et le parasitisme vis-à-vis de bonne réputation des produits.

L'origine des labels est ancré dans le règlement CE n° 509/2006 du Conseil et le règlement CE n° 510/2006 du Conseil. Selon ces règlements, les labels sont divisés en deux catégories. La première catégorie représente les produits qui reçoivent les désignations AOP ou IGP. Le producteur qui veut obtenir ces dénominations pour ses produits doit prouver leur lien étroit avec un territoire. Le producteur qui conserve les méthodes de production traditionnelles pour recevoir le label STG pour ses produits.

Si le producteur reconnaît que son produit est original et unique au niveau de la méthode de production spécifique ou de ses caractéristiques particulières, il doit suivre une procédure d'enregistrement. Le producteur présente une demande d'enregistrement qui est adressée aux autorités nationales compétentes du pays correspondant. Ces autorités disposent d'un délai pour vérifier si le produit remplit le cahier des charges stipulé les règlements. Après cette vérification, il peut ouvrir la procédure d'opposition nationale. Pendant cette étape, n'importe qui peut faire opposition à la demande. S'il n'y a pas d'objection, la demande peut être présentée à la Commission européenne. Après l'avoir vérifié, la Commission européenne publie la demande dans le Journal officiel de l'Union européenne. Un délai au cours duquel les Etats membres peuvent soulever une objection commencer alors à courir. S'il n'y a pas d'objection, la demande est approuvée et le produit est enregistré.

Ensuite, nous nous sommes intéressés aux produits qui ont reçu un label et en même temps proviennent du Sud-Ouest de la France. Du fait qu'il y a beaucoup de produits français protégés par l'Union européenne, nous nous sommes concentrés sur le territoire du Sud-Ouest de la France. Il s'agit du territoire qui couvre les régions Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées et Auvergne. Nous avons classé des produits par régions, d'après le lieu de leur production ou un autre lien avec le territoire cité. Les produits qui jouissent des labels AOP, IGP ou STG présentent toute une gamme de produits à commencer par les fromages, légumes et fruits en passant par huiles jusqu'aux produits à base de viande ou la viande seule. Nous avons trouvé 20 produits AOP, 28

produits IGP et aucun produit marqué STG venant de la région du Sud-Ouest de la France.

Le but du présent travail était de présenter le système de qualité de l'Union européenne, son fonctionnement et ses principes. Grâce aux labels les produits se différencient des autres, et le marché est devenu mieux organisé. Le consommateur s'oriente mieux sur le marché et il reconnaît à première vue le produit d'origine. Il sait aussi qu'il achète des produits de haute qualité et traditionnels au lieu d'acheter des imitations. En fin, les produits ont trouvé leur place sur le marché communautaire mais aussi international. Tout cela assainit le marché et permet conserver les traditions.

9 Česko-francouzský glosář

| | |
|---|---|
| Členský stát | Un état membre |
| Evropská komise | La Commission européenne |
| Evropská unie | L'Union européenne |
| Chráněné označení původu | L'Appellation d'origine protégée |
| Chráněné zeměpisné označení | L'Indication géographique protégée |
| Mezinárodní trh | Le marché international |
| Napodobeniny | Les imitations |
| Národní institut původu a kvality | Institut national de l'origine et de la qualité |
| Nářízení Rady ES č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality | Le règlement CE n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires |
| Nářízení Rady ES č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin | Le règlement CE n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires |
| Označení ověřeného původu | L'appellation d'origine contrôlée |
| Parazitování na dobré pověsti | Le parasitisme sur la bonne réputation |
| Potraviny | Les denrées alimentaires |
| Spotřebitel | Un consommateur |
| Suroviny | Les matières premières |
| Škála výrobků | Une gamme des produits |
| Trh společenství | Le marché communautaire |
| Úřední věstník EU | Le Journal officiel de l'UE |
| Vnitrostátní řízení o námitce | La procédure d'opposition nationale |
| Vnitrostátní úřady | Les autorités nationales |
| Zadávací podmínky | Le cahier des charges |
| Zaručená tradiční specialita | La Spécialité traditionnelle garantie |
| Zboží | Un article |

Značky kvality

Žádost o registraci

Les labels de qualité

La demande d'enregistrement

10 Zdroje

TIŠTĚNÉ ZDROJE

[1] ARDAGH, John, COLIN, Jones. *Svět Francie*. 1.vyd., Praha: Knižní Klub, 1997, ISBN 80-7176-718-2.

[2] CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*.1.vyd.,Rebo Productions CZ 2002, ISBN 80-7234-225-8.

[3] MASUI, Kazuko, JAMADA, Tomoko. *Francouzské sýry*.1.vyd., Slovart, 2007, ISBN 978-80-7209-994-8.

[4] PAUL-PRŮSSLEROVÁ, Ute. *Sýry na vašem stole*. 1.vyd., Praha: Albatros, 2005, ISBN 80-00-01546-3.

[5] RIDGWAYOVÁ, Judy. *Sýry*. 1.vyd., Praha: Fortuna print,2001, ISBN 80-86144-65-8.

INTERNETOVÉ ZDROJE

Právní předpisy

[6] Evropský parlament [online]. 2006. Dostupné z WWW:

<<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?language=CS&type=IM-PRESS&reference=20060310BRI06068&secondRef=ITEM-010-CS>>

[7] Institut national de l'origine et de la qualité [online]. 2010. Les signes d'identification de la qualité ed de l'origine.

Dostupné z WWW:

<<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no>>

[8] Internetový portál Ministerstva zemědělství eAGRI [online]. 2009-2010. Klasifikace produktů.

Dostupné z WWW:

<<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/oznacovani-potravin-a-obaly/politika-kvality/klasifikace-produktu/>>

[9] Internetový portál Ministerstva zemědělství eAGRI [online]. 2009-2010. Označování zemědělských výrobků a potravin.

Dostupné z WWW:

<<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/oznacovani-potravin-a-obaly/politika-kvality/>>

[10] 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 WWW:

<[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:0005:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:0005:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:0005:CS:PDF)>

[11] 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 [online]. 2007.

Dostupné z WWW:

<[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1216:CS:NOT)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1216:CS:NOT](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1216:CS:NOT)>

[12] Nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online]. 1992. Dostupné z WWW:

<[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:13:31992R2081:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:13:31992R2081:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:13:31992R2081:CS:PDF)>

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

Dostupné z WWW:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R0509:CS:HTML>>

[14] Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online]. 2006.

Dostupné z WWW:

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

[15] Úřad průmyslového vlastnictví [online]. 2010. Dohoda TRIPS. Dohody o obchodních aspektech práv k duševnímu vlastnictví (pdf dokument o velikosti 215 kB).

Dostupné z WWW:

<<http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/mezinarodni/dohoda-trips.html>>

[16] ZELENÁ KNIHA o jakosti zemědělských produktů: normy pro produkty, požadavky na hospodaření a systémy jakosti [online]. 2008. Část II Specifické systémy jakosti EU.

Dostupné z WWW:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0641:FIN:CS:PDF>>

Výrobky

[17] Agriculture et alimentation DOOR. [online]. 2010.

Dostupné z WWW:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?recordStart=0&recordPerPage=10&recordEnd=10&sort.milestone=desc&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=FR&filter.category=&filter.type=PGI&filter.status=REGISTERED>

[18] Ail rose de Lautrec [online]. Dostupné z WWW:

<<http://www.ailrosedelautrec.com/index.php>>

[19] Ail blanche de Lomagne [online].2010.

Dostupné z WWW: <<http://www.aiblancdelomagne.com/ail.html>>

[20] L'Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire: AAPrA [online]. 2010.

Dostupné z WWW:

<http://gastronomie.aquitaine.fr/pagesEditos,89,left_D0208B82,produits,aquitaine,sud,ouest.html>

[21] Le Barèges-Gavarnie [online]. 2010. Dostupné z WWW: <<http://www.aoc-bareges-gavarnie.com/index-fr-produits.htm>>

[22] Euroskop.cz, Sýr nad zlato- Italské a francouzské sýry s ochrannou známkou původu. [online]. 2006.

Dostupné z WWW:

<<http://www.euroskop.cz/38/7624/clanek/syr-nad-zlato---italske-a-francouzske-syry-s-ochrannou-znamkou-puvodu/>>

[23] Fraise du Périgord [online]. 2005. Dostupné z WWW:

<<http://www.fraiseduperigord.com/index.html>>

[24] Fromages A.O.C. d'Auvergne [online]. 2010.

Dostupné z WWW:<<http://www.fromages-aoc-auvergne.com/>>

[25] IN magazín Hospodářských novin [online]. 2007. Světové šunkové variace.

Dostupné z WWW: <<http://in.ihned.cz/c1-22595920-svetove-sunkove-variace>>

[26] Institut national de l'origine et de la qualité [online]. 2010. Liste des produits et leurs cahiers des Charles.

Dostupné z WWW:

<<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=liens/index.php~service=liens~labelphpmv=Liens~mnu=no>>

[27] Jambon de Bayonne [online]. 2010.

Dostupné z WWW: <<http://www.jambon-de-bayonne.com/index.asp>>

[28] La lentille Verte du Puy [online]. 2010.

Dostupné z WWW: <http://www.lalentillevertedupuy.com/i_actu.html>

[29] Noix du Périgord [online]. 2010.

Dostupné z WWW: <<http://www.noixduperigord.com/garanties.html>>

[30] Oficiální internetové stránky francouzského cestovního ruchu France Guide [online]. 2010.

Dostupné z WWW:

<<http://cz.franceguide.com/Destinace/Francie/Regiony/home.html?NodeID=141>>

[31] Piment d'Espelette [online]. 2010.

Dostupné z WWW:

<<http://www.pimentdespelette.com/lappellation-piment-despelette/cahier-des-charges/>>

[32] Pruneau d'Agent [online]. 2010.

Dostupné z WWW: <<http://www.pruneau.fr/bibliotheque/index.html>>

[33] Roquefort [online]. 2010.

Dostupné z WWW: <<http://www.roquefort.fr/accueil.html>>

11 Přílohy



ROQUEFORT

Roquefort [online]. 2004. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW: http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Roquefort_cheese.jpg



SAINT-NECTAIRE

Saint-Nectaire [online]. 2008. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW: <http://marcdelage.unblog.fr/2008/05/01/>



CANTAL

Cantal [online]. 2008. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW: <http://marcdelage.unblog.fr/2008/05/01/>



BLEU D'AUVERGNE

Bleu d' Auvergne [online]. 2008. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW: <http://marcdelage.unblog.fr/2008/05/01/>



FOURME D' AMBERT

Fourme d'Ambert [online]. 2008. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW: <http://marcdelage.unblog.fr/2008/05/01/>



SALERS

Salers [online]. 2008. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW: <http://marcdelage.unblog.fr/2008/05/01/>



OSSEAU-IRATY

Osseau-Iraty [online]. 2010. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW:

<http://www.frenchfoodfreaks.co.uk/content.php?mod=article&foodarticle=1>



TOMME DE PYRÉNÉES

Tomme de Pyrénées [online]. 2010. [cit.2010 12-17].

Dostupné z WWW: <http://www.aucoeurdesbauges.fr/fromagerie1.php>



FRAISE DE PÉRIGORD

Fraise de Périgord [online]. 2010. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
http://gastronomie.aquitaine.fr/produit,,30,left_8EDCDA82,fraises,perigord.html



HUILE D'OLIVE DE NÎMES

Huile d'olive de Nîmes [online]. 2010. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
<http://www.aoc-olive-nimes.fr/coffrets-produits/vente-du-coffret-decouverte-des-huiles-aoc-de-nimes.html>



LENTILLE VERTE DU PUY

Lentille verte du Puy [online]. 2009. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
http://www.cookipedia.co.uk/wiki/index.php/File:Lentille_verte_du_Puy.jpg



AIL ROSE DE LAUTREC

Ail rose de Lautrec [online]. 2010. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
<http://www.blogsisqa.midipyrenees.fr/index.php?2009/12/09/69-cette-semaine-ail-rose-de-lautrec>



PIMENT D' ESPELETTE

Piment d'Espelette [online]. 2010. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
<http://www.pimentdespelette.com/epice-dexception/caracteristique-des-produits/>



BARÈGES-GAVARNIE

Barèges-Gavarnie [online]. 2011. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
<http://www.aoc-bareges-gavarnie.com/index-en-produits.htm>



JAMBON DE BAYONNE

Jambone de Bayonne [online]. 2010. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
http://www.jambon-de-bayonne.com/iso_album/jb01.jpg



VEAU D' AVEYRON ET DU SÉGALA

Veau d'Aveyron et du Ségala [online]. 2009. [cit.2010 12-17]. Dostupné z WWW:
<http://www.irva.asso.fr/commercialisation-veau-aveyron-gamme.html>

