

JIHO ČESKÁ UNIVERZITA V PRAZE
FILOZOFICKÁ FAKULTA
ÚSTAV ROMANISTIKY

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

ITALSKÉ POTRAVINY S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŘI VODU, POTRAVINY
S CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM A ZARUČENÉ TRADIČNÍ
SPECIALITY (MLÉČNÉ VÝROBKY)

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

Autor práce: Adéla Linhartová

Studijní obor: Italský jazyk

Ročník: 3.

2011

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

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

České Budějovice, 14. května 2012

Adéla Linhartová

Pod kování:

Chtěla bych touto cestou podkovat Mgr. Kateřinu Drskové, Ph.D. za odborné vedení a konzultování této bakalářské práce.

ANOTACE:

Bakalářská práce je zaměřena na téma šitalské potraviny s chráněným označením p vodu, potraviny s chráněným zeměpisným označením a zaručené tradiční speciality (mléčné výrobky)õ.

Práce je rozdělena do dvou částí. První část se zaměřuje na historii a typy evropských označení a pojednává o d vodech jejich zavedení. Druhá část vymezuje mléčné výrobky italské provenience na sýry vyrobené v severoitalských krajích. Sýry jsou rozděleny podle kraj , ve kterých se nachází jejich oblasti výroby. Každý kraj je stručně představen z hlediska jeho polohy, administrativního členění, historie a geografie. Poté následuje jednotlivý výčet sýr s informacemi ohledně jeho typu, způsobu výroby, historie a údaje, kdy byl zapsán na seznam potravin s chráněným označením p vodu i jako zaručená tradiční specialita.

Bakalářská práce obsahuje resumé v ital-tin .

KLÍOVÁ SLOVA:

Společná zemědělská politika, Systém oznaování kvality potravin v EU, chráněné označení p vodu, chráněné zeměpisné označení, zaručená tradiční specialita, mléčné výrobky, severoitalské kraje, italské sýry s chráněným označením p vodu

ABSTRACT:

The Bachelor thesis focus on the topic Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication and Traditional Specialty Guaranteed labelled foodstuffs made in Italy (milk foodstuffs).

The thesis is divided in two parts. The first of them focuses on the history and types of European marks and deals with reasons why these marks have been established. The second part defines the topic "milk foodstuffs made in Italy" in "cheeses made in regions of the northern Italy". Cheeses are divided into regions according to the location of their production. There is a brief introduction of each region and its location, administrative division, history and geography followed by the list of cheeses with the information about its type, method of production, history and the date of registration in the list of products with Protected Designation of Origin and Traditional Speciality Guaranteed.

The Bachelor thesis contains the summary in Italian.

KEY WORDS:

Common Agriculture Policy, EU quality labelling system, Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication, Traditional Speciality Guaranteed, milk foodstuffs, the regions of the northern Italy, the Italian cheeses with Protected Designation of Origin

OBSAH

SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK	9
1. ÚVOD	10
2. OZNAČOVÁNÍ KVALITY POTRAVIN V EU	12
2. 1. Typy evropských označení	12
2.1.1. Chráněné označení pivo	13
2.1.2. Chráněné zeměpisné označení	13
2.1.3. Zaručená tradiční specialita	13
2. 2. Historie označování garantovaného pivo potravin a dříve jeho zavedení	14
2.2.1. Historie označování garantovaného pivo potravin	14
2.2.1.1. Tředesátá a sedmdesátá léta	15
2.2.1.2. Osmdesátá léta	15
2.2.1.3. Devadesátá léta	16
2.2.1.4. Rok 2003	16
2.2.1.5. Rok 2005-2006	16
2.2.1.6. Rok 2007	17
2.2.1.7. Rok 2008	17
2.2.1.8. Rok 2009	18
2.2.1.9. Rok 2010	18
2.2.1.10. Rok 2011 a současnost	18
2.2.2. Dříve zavedení garantovaného pivo potravin	19
2.3. Proces a zásady pro identifikování značek	21
2.3.1. Proces a zásady pro identifikování chráněného označení pivo a chráněného zeměpisného označení	21
2.3.1.1. Specifikace produktu	21
2.3.1.2. Žádost o zápis do rejstříku	22
2.3.1.3. Průzkum prováděný Komisí	23
2.3.1.4. Námitka o rozhodnutí o zápisu	23
2.3.1.5. Názvy, označení a symboly	24
2.3.1.6. Úřední kontroly	25
2.3.1.7. Zrušení označení	25

2.3.2. Proces a zásady p id lování ozna ení tradi ní zaru ená specialita	26
2.3.2.1. Specifikace produktu	26
2.3.2.1.1. Zm na specifikace produktu.....	26
2.3.2.2. žádost o zápis do rejst íku	27
2.3.2.3. P ezkum provád ný Komisí	28
2.3.2.4. Námitka o rozhodnutí o zápisu	28
2.3.2.5. Názvy, ozna ení a symboly.....	29
2.3.2.6. Ú ední kontroly	30
2.3.2.7. Zru-ení ozna ení.....	30
3. MLÉ NÉ VÝROBKY ITALSKÉ PROVENIENCE	31
3.1. Itálie a její administrativní len ní	31
3.2. Vy len ní mlé ných výrobk a oblasti produkce	31
3.3. Sýry ze severoitalských kraj s chrán ným ozna ením p vodu a s ozna ením zaru ená tradi ní specialita	32
3.3.1. Údolí Aosty.....	32
3.3.1.1. Sýry z Valle d'Aosta s chrán ným ozna ením p vodu.....	32
3.3.1.1.1 Fontina DOP	32
3.3.1.1.2. Valle d'Aosta Fromadzo DOP.....	33
3.3.2. Piemont.....	33
3.3.2.1. Sýry z Piemontu s chrán ným ozna ením p vodu.....	34
3.3.2.1.1. Bra DOP	34
3.3.2.1.2. Castelmagno DOP.....	35
3.3.2.1.3. Murazzano DOP.....	36
3.3.2.1.4. Raschera DOP.....	36
3.3.2.1.5. Robiola di Roccaverano DOP.....	37
3.3.2.1.6. Toma Piemontese DOP	37
3.3.3. Lombardie.....	38
3.3.3.1. Sýry z Lombardie s chrán ným ozna ením p vodu.....	40
3.3.3.1.1. Bitto della Valtellina DOP.....	40
3.3.3.1.2. Formaggella del Luinese DOP.....	40
3.3.3.1.3. Formai del Mut dell'Alta Valle Brembana DOP.....	40
3.3.3.1.4. Quartirolo Lombardo DOP	41
3.3.3.1.5. Salva Cremasco DOP	42

3.3.3.1.6. Valtellina Casera DOP	42
3.3.4. Trentino-Alto Adige.....	42
3.3.4.1 Sýry z Trentino-Alto Adige s chráněným označením p vodu.....	43
3.3.4.1.1. Grana Trentino DOP	43
3.3.4.1.2. Spresa delle Giudicarie DOP.....	43
3.3.4.1.3. Stelvio/Stilfser DOP	44
3.3.5. Benátsko	45
3.3.5.1. Sýry z Benátska s chráněným označením p vodu	46
3.3.5.1.1. Casatella Trevigiana DOP	46
3.3.5.1.2. Monte Veronese DOP	46
3.3.5.1.3. Piave DOP	47
3.3.6. Friuli-Venezia Giulia	48
3.3.6.1. Sýry z Friuli-Venezia Giulia s chráněným označením p vodu.....	48
3.3.6.1.1. Montasio DOP	48
3.3.7. Sýry s chráněným označením p vodu a tradiční zaručené speciality vyráběné ve více krajích zároveň	49
3.3.7.1. Asiago DOP	49
3.3.7.2. Grana Padano DOP.....	50
3.3.7.3. Gorgonzola DOP	51
3.3.7.4. Parmigiano-Reggiano DOP.....	51
3.3.7.5. Provolone Valpadana DOP	52
3.3.7.5. Taleggio DOP.....	53
3.3.7.6. Mozzarella STG	53
4. ZÁVĚR.....	55
RESUMÉ.....	58
ESKO-ITALSKÝ GLOSÁŘ	61
ZDROJE	62
PŘÍLOHY	67

SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK

AJ ó anglický jazyk

CE ó il Consiglio europeo

J ó český jazyk

DOP ó la Denominazione di Origine Protetta

EHS ó Evropské hospodářské společenství

ES ó Evropské společenství

EP ó Evropský parlament

EU ó Evropská Unie

CHOP ó chráněné označení pivo

CHZO ó chráněné zeměpisné označení

IJ ó italský jazyk

Komise ó Evropská komise

Rada ó Rada EU

STG ó la Specialità Tradizionale Garantita

UE ó l'Unione europea

ZTS ó zaručená tradiční specialita

1. ÚVOD

Společná zemědělská politika je jednou z klíčových politik EU. Její cíle se během padesáti let její existence velmi změnily. Společná zemědělská politika již neslouží pouze k zajištění dostatečného množství potravin pro obyvatelstvo Evropy zmínané poválečným nedostatkem. Dnes zemědělská politika EU umožňuje produkovat dostatečné množství bezpečných, vysoce kvalitních potravin pro evropské spotřebitele, přispívá k rozmanitému ekonomickému rozvoji venkovských oblastí a v neposlední řadě přispívá k životnímu prostředí.

Dnešní spotřebitelé vybírají potraviny na základě svého prozkoumání, které jim znesnadňuje obrovské množství nabízených produktů. Ochranná označení vznikla právě jako reakce na požadavky spotřebitelů po produktech s označením svého původu i s označením použitých tradičních metod výroby. Tato označení spotřebitelům pomáhají při výběru a také zvyšují konkurenceschopnost evropských zemědělských produktů na světových trzích.

Tématem mé bakalářské práce jsou italské potraviny s chráněným označením původu, s chráněným zeměpisným označením a zaručené tradiční speciality (mléčné výrobky). Jelikož se jedná o velmi obsáhlé téma, které by svým rozsahem daleko přesahovalo požadavky bakalářské práce, zúfala jsem její na sýry vyráběné v severoitalských krajích. Důvodem vymezení mléčných výrobků pouze na sýry byl fakt, že právě Itálie patří k nejstarším výrobcům sýrů a na jejím území se jich dnes vyrábí přibližně 450 druhů. Sýry jsou také zastoupeny na seznamu potravin s ochrannými označeními nejvíce ze všech produktů. Území produkce jsem ohraničila severoitalskými kraji, které tvoří jedny z nejdřívejších míst výroby sýrů, jelikož jejich hornatá krajina není v důsledku nízké úrodnosti půdy a nepřístupnosti vhodná pro pěstování zemědělských plodin, ale naopak nabízí příznivé podmínky pro chov dobytka.

Práce je členěna na dvě části. První část se zaměřuje na typy evropských označení, která jsou v současnosti platná a pojednává o historii označování zemědělských produktů a potravin a o důvodech jeho zavedení. Poté, co je teprve seznámen s termíny jako chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení a zaručená tradiční specialita, které jsou pro tuto práci klíčové, se práce zaměřuje na podrobný popis procesu a zásad při odlování těchto značek. Druhá část již nehovoří

o chráněných produktech v obecné rovině, ale pojednává o jednotlivých zástupcích chráněných označení původu a tradičních zaručených specialit z ad sýr severoitalských krajů. Sýry jsou rozděleny podle krajů, ve kterých se nachází místa jejich produkce. Na začátku každého rozdělení je pojednáno o jednotlivých krajích.

Čtenář se seznámí se základními informacemi o daném kraji, stručně také o jeho historii. Podrobněji je pojednáno o jeho geografických a klimatických podmínkách, které jsou pro zemědělskou činnost zásadní.

2. OZNAOVÁNÍ KVALITY POTRAVIN V EU

2.1. Typy evropských označení

Evropský systém označování kvality potravin je podobný systému označování potravin po celém světě jako například francouzskému Appellation d'origine contrôlée (AOC), italskému Denominazione di origine controllata (DOC), portugalskému Denominação de Origem Controlada (DOC) a španělskému Denominación de Origen (DO). V mnoha případech systém označování kvality potravin v EU pracuje paralelně se systémem používaným v uvedených zemích, v nichž kterých případech je mu podřízen. To platí například pro francouzský sýr Maroilles, který nese evropské i francouzské chráněné označení původu, ale na obale najdeme pouze francouzské chráněné označení.

Chráněná označení jsou považována za práva duševního vlastnictví podle nařízení Rady (ES) č. 1383/2003 ze dne 22. července 2003 o přijímání opatření celních orgánů proti zboží podezřelému z porušení určitých práv duševního vlastnictví a o opatřeních, která mají být přijata proti zboží, o kterém bylo zjištěno, že tato práva porušilo. *„Zbožím porušujícím právo duševního vlastnictví se rozumí například, nedovolené napodobeniny a zboží, které v členském státě, v němž je podána žádost o přijetí opatření celních orgánů, porušuje patent podle právních předpisů dotyčného členského státu; dodatkové ochranné označení; národní odrůdové právo podle právních předpisů dotyčného členského státu nebo odrůdové právo Společenství, jako je právo stanovené v nařízení Rady (ES) č. 2100/94, označení původu nebo zeměpisná označení podle právních předpisů dotyčného členského státu nebo nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 (4) a (ES) č. 1493/1999, zeměpisná označení, jako jsou označení stanovená v nařízení Rady (EHS) č. 1576/89¹. Zboží porušující tato práva může být tedy dle zákona zabaveno celníky při dovozu. Mimo Evropu vyžaduje ochrana výrobků obvykle dvoustranné dohody mezi EU a dovozující zeměmi. Ochranná označení v tomto případě nemusí vždy nahrazovat jiná práva duševního vlastnictví jako například ochranné známky.*

Označování kvality potravin v EU definuje v nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zeměpisných produktů a potravin,

¹ nařízení Rady (ES) č. 1383/2003 ze dne 22. července 2003 o přijímání opatření celních orgánů proti zboží podezřelému z porušení určitých práv duševního vlastnictví a o opatřeních, která mají být přijata proti zboží, o kterém bylo zjištěno, že tato práva porušilo [online]. [cit. 10. 4. 2012]. Kapitola 1, články 2, odstavec c). Dostupné z [www: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:02:13:32003R1383:CS:PDF>](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:02:13:32003R1383:CS:PDF).

jehořl vznikem zaniká Na řzení (EHS) .2081/92, a v na řzení Rady (ES) . 509/2006 o zem d řských produktech a potravinách, jeřl p edstavují zaru ené tradi ní speciality, t ř ochranná ozna ení. T řmi jsou chrán né ozna ení p vodu (CHOP), chrán né zem pisné ozna ení (CHZO) a zaru ené tradi ní speciality (ZTS).

2.1.1. Chrán né ozna ení p vodu

Ozna ením p vodu se rozumí název regionu, ur itého místa, nebo ve výjime ných p řpadech zem , který se pouřívá k ozna ení zem d řského produktu nebo potraviny, které pocházejí z tohoto regionu, ur itého místa nebo zem , jejichřl jakost nebo vlastnosti jsou dány zvlá–tním zem pisným prost edím zahrnujícím p řrodní a lidské řnitele a jejichřl produkce, zpracování a p řprava probíhá ve vymezené zem pisné oblasti.

2.1.2. Chrán né zem pisné ozna ení

Zem pisným ozna ením se rozumí název regionu, ur itého místa, nebo ve výjime ných p řpadech zem , který se pouřívá k ozna ení zem d řského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto regionu, ur itého místa nebo zem . Tyto produkty mají ur itou jakost, pov řst, nebo jinou vlastnost, kterou lze p ř í řst tomuto zem pisnému p vodu e jejich produkce, zpracování nebo p řprava probíhá ve vymezené zem pisné oblasti.

Jaký je tedy rozdíl mezi chrán ným ozna ením p vodu a chrán ným zem pisným ozna ením? Rozdíl je ve druhé řsti definice, kde je jasn vymezeno, řle pro zem pisné ozna ení sta ří, aby bylo na zem pisnou oblast vázáno alespo ř jedno stadium výroby, oproti chrán nému ozna ení p vodu, kde se vyřaduje, aby v–echny řáze výroby probíhaly ve vymezené zem pisné oblasti.

2.1.3. Zaru ená tradi ní specialita

Pojem řzaru ená tradi ní specialitař byl zaveden na řzením Komise (EHS) .1848/93, které stanovilo provád řcí pravidla k na řzení Rady (EHS) . 2082/92 ze dne 14. ervence 1992 o osv d eních o zvlá–tní povaze zem d řských produkt a potravin, jeřl řřinovalo osv d ení o zvlá–tní povaze. Zvlá–tní povahou se rozumí vlastnost nebo soubor vlastností, kterými se potravina nebo zem d řský produkt odli–uje od jiných

podobných produktů nebo potravin stejné kategorie. Zaručenou tradicí specialitou je tradice zemědělský produkt nebo tradice potravin, jejíž zvláštní povaha je uznána Společenstvím, tedy zapsána do rejstříku. Zaručená tradice specialita má uspokojit poptávku spotřebitelů po tradičních produktech se zvláštní povahou.

Aby daný produkt mohl používat označení zaručená tradice specialita, musí splňovat některá kritéria. Musí být vyprodukován z tradičních surovin, nebo se musí vyznačovat tradičním složením, způsobem produkce nebo zpracováním. Název musí být sám o sobě zvláštní povahy, to znamená, že musí být tradiční a v souladu s vnitrostátními předpisy nebo ustanoveným obyčejem. Název nesmí odkazovat pouze na obecná tvrzení používaná pro soubor zemědělských produktů nebo potravin nebo na tvrzení stanovená zvláštními předpisy Společenství, nesmí být zavádějící a uvádět tak spotřebitele v omyl ohledně vlastností produktu, musí vyjadřovat zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin.

2.2. Historie označování garantovaného původu potravin a důvody jeho zavedení

2.2.1. Historie označování garantovaného původu potravin

Uvádění výrobků na trh v rámci zeměpisných jmen bylo vždy běžné. Zpočátku byly zeměpisné názvy používány pouze pro označení regionu nebo lokality, odkud zboží pocházelo. Ale postupně se pověst tohoto zboží dostala daleko za hranice místa své výroby. Lidé si začali spojovat některá zeměpisná jména s produkty známými pro své velmi žádoucí a zdánlivě jedinečné vlastnosti.

Například šumivá vína z oblasti Champagne ve Francii získala svou reputaci pro svou jedinečnost a nyní odběratelé aktivně hledají lahve s tímto označením. V jiných případech slouží zeměpisná označení pouze jako označení konečného původu produktu (např. Made in Germany), nebo se používají jako ochranné známky, nebo neříkají nic o zeměpisném původu a charakteristických prvcích produktu.

2.2.1.1. Šedesátá a sedmdesátá léta

V těchto letech vznikl Společný trh pro víno a pro n které další země d lské produkty. Byly definovány obchodní normy pro hov zí, telecí a vep ové maso, skopové, dr befl, vejce, erstvé i zpracované ovoce, ovocné dflusy a dflémy, mléko a mlé né výrobky, cukr, okoládové produkty, flélé a marmelády, med, kokosové produkty, kávové extrakty, extrakty z ekanky, víno, chmel, lihoviny, máslo, margarín a sm si a olivový olej.

2.2.1.2. Osmdesátá léta

15. ervna 1978 byla p ijata tzv. Zelená kniha o perspektivách spole né země d lské politiky, která navrhovala vytvo ení právního rámce pot ebného pro harmonizaci standard kvality. V roce 1985 byla Zelená kniha následována p ijetím Zelené knihy s názvem Budoucnost v země d lství ve Spole enství. Ta p edstavovala snahu Komise navázat na dohodu z Fontainebleau² z ervna 1984. *šKomise v Zelené knize vyjád ila p ání o prohloubení rovnováhy mezi výdaji a p íjmy rozpo tu Spole enství omezením produkce n kterých země d lských komodit. Návrhy p edložené Komisí v-ak nakonec realizovány nebyly, a tak v letech 1985 ó 1987 do-ó k závratnému r stu náklad na Spole nou země d lskou politiku*.³

V roce 1987 do-ó k reform Spole ného trhu s vínem a pro jakostní vína vyrobená ve vymezených oblastech byla p ijata zvlá-tní opat ení. Komise v-ak poté uznala, flé víno bylo doposud pouze jediným produktem, pro který byla p ijata zvlá-tní ochranná pravidla pro ochranu země pisných ozna ení a flé je nutné, aby byly zavedeny ochrany země pisných ozna ení a ozna ení p vodu také pro další potraviná ské výrobky. Dne 29. kv tna 1989 bylo p ijato na ízení Rady (EHS) . 1576/89, kterým se stanovila obecná pravidla pro definici, ozna ování a obchodní úpravu lihovin.

² Dohoda z Fontainebleau zahrnovala n kolik opat ení: zvý-ení vlastních p íjm Spole enství a omezení výdaj na Spole nou země d lskou politiku, návrat podílu finan ních p ísp vk , zavedení kvóty kv li nadbytku su-eného mléka a másla (coby do asné opat ení, které v-ak funguje dodnes).

³ Tomá-DOLEfiEL, Spole ná země d lská politika ó reformy, vývoj a perspektivy, Brno, 2010, Diplomová práce, Masarykova univerzita, Ekonomicko-správní fakulta, Ve ejná ekonomika, Vedoucí práce Petra DVO ÁKOVÁ [online]. [cit. 5. 12. 2011]. 2.3.2 Zelená kniha. Dostupné z www:

<http://is.muni.cz/th/136915/esf_m/diplomova-prace-szp-dolezel.txt>.,

2.2.1.3. Devadesátá léta

V devadesátých letech byly přijaty první právní předpisy spojené s pravidly pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů (nařízení Rady (EHS) . 1601/91 ze dne 10. června 1991, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných, vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů), EU se začala poprvé zaměřovat na ekologické hospodářství (nařízení Rady (EHS) . 2092/91 ze dne 24. června 1991 o ekologickém zemědělství a k němu se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin), došlo k přijetí prvního evropského systému označování kvality potravin (nařízení Rady (EHS) . 2082/92 ze dne 14. července 1992 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin) a vznikla nová Společná organizace trhu s vínem.

2.2.1.4. Rok 2003

26. června 2003 ministři zemědělství členských států odsouhlasili reformu Společné zemědělské politiky, která reagovala na požadavky občanů EU na zdravé jídlo, více kvality, kvalitnější životní prostředí, dobré výrobní metody, zachování životních podmínek a péči o krajinu. Reforma změnila způsob podpory zemědělců v EU, dala farmářům větší volnost v oblasti produkce, měla je přimět k větší konkurenceschopnosti a zároveň jim zaručit jistou úroveň příjmů. Zároveň se dbá také na ekologickou produkci, dobré zacházení se zvířaty a kvalitu produkce.

2.2.1.5. Rok 2005-2006

V letech 2005-2006 došlo k přijetí nařízení Rady (ES) . 247/2006, kterým se stanovila zvláštní opatření v oblasti zemědělství ve prospěch nejvzdálenějších regionů Unie; nařízení Rady (ES) . 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality; a nařízení Rady (ES) . 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.

2.2.1.6. Rok 2007

Ve dnech 5. a 6. února 2007 se konala v Bruselu konference na téma systémy certifikace kvality potravin, kde byly prezentovány poznatky z pilotního projektu Spole ného výzkumného centra EU.

V těchto letech byla přijata dvě směrnice nařízení: nařízení Rady (ES) . 834/2007 ze dne 28. června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) . 2092/91 (o ekologickém zemědělství a k nim se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin) a nařízení Rady (ES) . 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro ně, které zemědělské produkty (sjednotně nařízení o společné organizaci trhů).

2.2.1.7. Rok 2008

15. ledna 2008 bylo vydáno nařízení EP a Rady (ES) . 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) . 1576/89, které stanovilo obecná pravidla pro definici, označování a úpravu lihovin.

29. dubna 2008 bylo přijato nařízení Rady (ES) . 479/2008 o společné organizaci trhu s vínem, které upravilo společná pravidla pro režimy podpory v rámci Spole né zemědělské politiky, financování Spole né zemědělské politiky, informační a propagační opatření na podporu zemědělských produktů na vnitřním trhu a ve třetích zemích a které zrušilo registr vinic Spole enství a povodní společnou organizaci trhu s vínem.

15. října 2008 byla přijata Zelená kniha o jakosti zemědělských produktů, kde byly ustanoveny normy pro produkty, požadavky na hospodaření a systémy jakosti. Také došlo k zahájení veřejné konzultace, ke které Evropská komise vyzvala zemědělce a producenty potravin, zpracovatele, maloobchodníky, distributory, obchodníky, spotřebitele, nevládní organizace a orgány veřejné správy všech členských států. 31. prosince téhož roku byl vyhlášen konec veřejné konzultace k Zelené knize. Do té doby bylo obdrženo 560 příspěvků.

2.2.1.8. Rok 2009

*š*Ve dnech 12. - 13. března 2009 se konala konference k politice kvality po ádaná eským p edsednictvím v Praze⁴. Diskutovalo se na téma požadavk na zemědělské produkty a norem pro uvádění na trh, program kvality EU, certifikačních programů a ekologickém zemědělství a došlo také k prezentaci závěrů z konzultací o tzv. Zelené knize.

Od 1. srpna 2009 vstoupila v platnost nařízení Komise (ES) . 436/2009 a . 607/2009, která zavedla nově označované kategorie pro vína a mošt (víno s CHOP, víno s CHZO, odrůdové víno bez CHOP/CHZO, víno bez CHOP/CHZO, ostatní a ostatní hroznový mošt).

2.2.1.9. Rok 2010

10. prosince 2010 byl Komisí přijat tzv. Balíček kvality potravin, jehož dvojitým cílem je zajištění kvality pro spotřebitele a zajištění spravedlivé ceny pro zemědělce. *š*Balíček kvality obsahuje nové nařízení o kvalitě zemědělských produktů, zjednotí soudržnost a jasnost systému EU, posiluje chráněná označení pro vodu a zeměpisná označení, opravuje definici zaručené tradiční speciality a stanovuje nový rámec pro rozvoj volitelných podmínek, jako je krmení a způsob výroby. Dále přijímá nový obecný základ obchodní normy pro všechny zemědělské produkty a nové pokyny ohledně postupů v oblasti dobrovolné certifikace a označování výrobků pomocí CHOP-CHZO přijímá⁵. Komise oznámila, že se bude i nadále zabývat problémy malých výrobců, kteří jsou zapojeni do programu kvality EU.

2.2.1.10. Rok 2011 aflsou asnost

Evropský parlament a Rada jednají o legislativních návrzích Komise.

⁴ Portál Evropské komise [online]. [cit. 15. 12. 2011]. EU agriculture product quality policy development. Dostupné z www: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/index_en.htm>.

⁵ Portál Evropské komise [online]. [cit. 15. 12. 2011]. Quality Package 2010. Dostupné z www: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/quality-package-2010/index_en.htm>.

2.2.2. D vody zavedení garantovaného p vodu potravin

š Údaje uvád né na obalech potravin jsou pro spot ebitele základním zdrojem informací, aby se mohl rozhodnout p i výb ru ze širokého spektra výrobk . V dobách p ísné regulace trhu se potraviny vyráb ly v úzkém sortimentu podle jednotlivých norem, takže nebylo nutné složitě ozna ování a zákazník nemohl, ale ani nemusel, vybírat. Dnes je situace náro n j-í jak pro výrobce i pro spot ebitele. Co a jak musí být na baleném výrobku uvedeno, ukládají národní zákony, provád cí vyhlá-ky a na ízení Evropského spole enství⁶

Ochranná ozna ení vznikají jako reakce na stále se zvy-ující význam jakosti potravin, který dnes spot ebitelé vyžadují. Roste poptávka po zem d lských produktech a po potravinách s rozpoznatelným p vodem. Podpora produkt ur itých vlastností m fle p edstavovat zna ný p ínos pro hospodá ství venkova, zejména ve znevýhodn ných a odlehlých oblastech; zlep-í se tak p íjmy zem d lc a udrflí se venkovské obyvatelstvo v t chto oblastech. Vzhledem k rozmanitosti produkt na trhu a p ebytku informací o nich by m l spot ebitel v zájmu co moflné nejlep-í volby dostat jasné a stru né informace o p vodu produktu. Ochranná ozna ení zaji- ují rovné podmínky hospodá ské sout fle mezi producenty produkt , které nesou tato ozna ení, a v o ích spot ebitel zvy-ují d v ryhodnost t chto produkt .

š Ozna ování zem d lských produkt a potravin se ídí obecnými pravidly stanovenými sm rnicí Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. b ezna 2000 o sblifování právních p edpis lenských stát týkajících se ozna ování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy⁷.

Ochranná ozna ení zaji- ují zapsaným názv m ochranu proti:

a) p ímému a nep ímému obchodnímu pouflití zapsaného názvu pro produkty, na které se zápis nevztahuje, nebo pokud pouflívání tohoto názvu umofl uje t flit z dobré pov sti chrán ného názvu;

⁶SUKOVÁ, Irena, Pr vodce ozna ováním potravin. Praha, Ústav zem d lské ekonomiky a informací, 2008, 43 s., [cit. 4 s.]. Dostupné z [www](http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Znaen%20potravin-web_08-08.pdf): <http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Znaen%20potravin-web_08-08.pdf>.

⁷na ízení Rady (ES) . 510/2006 o ochran zem pisných ozna ení a ozna ení p vodu zem d lských produkt a potravin [online]. [cit. 15. 12. 2011]. (5). Dostupné z [www](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF): <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

b) *šjakémukoli zneuffití, napodobení nebo p ipomenutí, a to i tehdy, je-li uveden skute ný p vod produktu nebo je-li chrán ný název p elofen nebo doprovázen výrazy jako šdruhõ, štypõ, šmetodaõ, šna zp sobõ, šnapodobenoõ nebo podobnými výrazyõ⁸;*

c) *lfivému nebo zavád jícímu údaji o místu p vodu, p vodu produktu, povaze nebo základních vlastnostech, který je pouflit na obalu výrobku, na reklamním materiálu nebo na dokladech týkajících se daného výrobku; také je zakázáno pouflit obal , které by mohly vyvolat mylný dojem o p vodu produktu;*

d) *šv-em ostatním praktikám, které by mohly uvést spot ebitele v omyl, pokud jde o skute ný p vod produktuõ⁹.*

Pokud ve svém názvu zapsaný produkt zahrnuje druhové jméno, nepokládá se pouflití tohoto druhového názvu u jiných potravin za poru-ení ochrany chrán ných produkt .

šOde dne zve ejn ní m fle být název zapsaný v rejst íku pouflíván jen pro ozna ení zem d lského produktu nebo potraviny odpovídající specifikaci produktu jako zaru ené tradi ní speciality. Na ozna ení produkt , které neodpovídají zapsané specifikaci, se mohou dále pouflívat zapsané názvy, av-ak nelze na nich uvád t ozna ení šzaru ená tradi ní specialitaõ, zkratku šZTSõ ani p i azený symbol Spole enství¹⁰; to samé platí pro chrán ná ozna ení p vodu a chrán ná zem pisná ozna ení.

šU názv , u nichfl se fládá o zápis do rejst íku pouze v jediném jazyce, m fle skupina ve specifikaci produktu up esnit, fle p i uvedení na trh m fle být krom názvu produktu v p vodním jazyce na ozna ení uveden v ostatních ú edních jazycích údaj,

⁸ na ízení Rady (ES) . 510/2006 o ochran zem pisných ozna ení a ozna ení p vodu zem d lských produkt a potravin [online]. [cit. 15. 12. 2011]. lánec 13 b). Dostupné z [www: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF).

⁹ tamtéfl [cit. 15. 12. 2011]. lánec 13 d).

¹⁰ na ízení Rady (ES) . 509/2006 o zem d lských produktech a potravinách, jeff p edstavují zaru ené tradi ní speciality [online]. [cit. 15. 12. 2011]. lánec. 13, odstavec 1. Dostupné z [www: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF).

je produkt byl získán v souladu s tradicí regionu, lenského státu nebo t etí zem , odkud fládost pochází¹¹

2.3. Proces a zásady p id lování zna ek

2.3.1. Proces a zásady p id lování chrán ného ozna ení p vodu a chrán ného zem pisného ozna ení

Proces a zásady p id lování chrán ného ozna ení p vodu a chrán ného zem pisného ozna ení jsou p esn vymezeny v na ízení Rady (ES) . 510/2006 o ochran zem pisných ozna ení a ozna ení p vodu zem d lských produkt a potravin.

2.3.1.1. Specifikace produktu

Uflívát chrán né ozna ení p vodu i chrán né zem pisné ozna ení mohou pouze ty produkty, které vyhovují specifikaci produktu. Ta musí obsahovat:

- a) název produktu, ozna ení p vodu/zem pisného ozna ení;
- b) popis produktu a jeho fyzikální, chemické, mikrobiologické a organoleptické vlastnosti;
- c) vymezení zem pisné oblasti; dále m flé obsahovat údaje potvrzující vymezení oblasti produkce surovin, existenci zvlá-tních podmínek produkce surovin a reffimu kontroly, který zaji-tuje dodrflování podmínek;
- d) d kaz o tom, flé produkt pochází z vymezené zem d lské oblasti;
- e) informace o metodách získání produktu (pop ípad o p vodních nem nných místních metodách) a o údajích o balení (pouze v p ípad , pokud skupina¹² stanoví, flé k balení musí dojít ve vymezené zem pisné oblasti kv li zachování jakosti, zaru ení p vodu a zaji-t ní kontroly);
- f) údaje potvrzující souvislost mezi jakostí nebo vlastnostmi produktu a zem pisným prost edím/p vodem;

¹¹ na ízení Rady (ES) . 509/2006 o zem d lských produktech a potravinách, jeff p edstavují zaru ené tradi ní speciality [online]. [cit. 15. 12. 2011]. láněk 13, odstavec 3.

Dostupné z www:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

¹² Skupinou se rozumí sdružení producent nebo zpracovatel stejného zem d lského produktu nebo potravin, bez ohledu na jeho právní formu nebo slofení. Do skupiny se mohou zapojit i dal-í nezú astn né strany.

g) *šnázev a adresu orgán nebo subjekt , které ov ují soulad s ustanovením specifikace a jejich konkrétní úkoly;*

h) *v-echna zvlá-tní pravidla týkající se ozna ování doty něho zem d lského produktu nebo potraviny¹³.*

2.3.1.2. říádost o zápis do rejst íku

Aby produkt získal chrán né ozna ení p vodou i chrán né zeměpisné ozna ení, musí být zapsán do rejst íku. O zápis do rejst íku m ě pofládat pouze skupina, av-ak jen v p ípad zeměpisných produktů nebo potravin, které produkuje nebo získává.

říádost o zápis do rejst íku obsahuje jméno a adresu řádatel , specifikaci (viz 2.3.1.1. Specifikace produktu) a jednotný dokument, který obsahuje hlavní body obsařené ve specifikaci (tzn. název, popis produktu, p ípadně v etně zvlá-tních pravidel o balení a ozna ování, a vymezení zeměpisné oblasti) a který popisuje souvislosti mezi produktem a zeměpisným prost edím/p vodem (pro od vodně souvislosti m ě být dopln ěno popis produktu a metody produkce).

Týká-li se říádost zeměpisné oblasti v ur itém lenském stát , za-ě se říádost tomuto lenskému státu. Ten p ezkoumá, zda je říádost oprávn ěná a zda spl uje podmínky na řízení Rady (ES) . 510/2006. lenský stát zahájí v rámci p ezkumu vnitrostátní řízení o námitce a odpovídajícím zp sobem zajistí zve ejně uvedené říádosti a poskytne dostate nou lh tu, b hem níř m ě kařdá fyzická nebo právnická osoba s oprávn ěným zájmem, která je usazená nebo má bydli-t ě na území tohoto lenského státu, podat proti říádosti námitku, jejíř p ípustnost posoudí sám lenský stát. Pokud jsou pofladavky na řízení spln ěny, rozhodne lenský stát ve prosp ch říádosti a p edá Komisi dokumentaci ke kone ěnému rozhodnutí; v opa ěném p ípad rozhodne o zamítnutí říádosti. lenský stát zajistí uve ejně zn ění specifikace, která vedla ve prosp ch říádosti. Dále musí zajistit p ístup k ní elektronickou cestou. lenský stát m ě poskytnout názevu ochranu na vnitrostátní úrovni, p ípadně povolit období na p ízp sobení (to je poskytnuto, pokud byly dané produkty uvád ěny na trh zákonn ě , pokud se doty ně názvy pouřívaly nep etřřit ě po dobu nejmén ě p ti uplynulých let

¹³ na řízení Rady (ES) . 509/2006 o zeměpisných produktech a potravinách, jeř p edstavují zaru ěné tradi ní speciality [online]. [cit. 16. 12. 2011]. řlánek 4. Dostupné z: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

a pokud bylo na tuto skutečnost upozorněno (b) (v)nitrostátního řízení o námitce) na dobu předchozí, která bude účinná ode dne postoupení žádosti Komisi. Předchozí vnitrostátní ochrana končí dnem přijetí rozhodnutí o zápisu do rejstříku. V případě rozhodnutí ve prospěch žádosti předá dotyčný členský stát Komisi jméno a adresu žadatelů, jednotný dokument, prohlášení členského státu, že předložená žádost splňuje podmínky tohoto nařízení a ustanovení přijatých k jeho provádění; a odkaz na zveřejněnou specifikaci.

Žádost o zápis do rejstříku pro zeměpisnou oblast nacházející se v této zemi musí obsahovat stejné údaje jako žádost o zápis do rejstříku pro členský stát. Je však nutné prokázat, že je daný název chráněn ve své zemi před vodou. *Žádost se zasílá Komisi buď přímo, nebo prostřednictvím orgánů dotyčné země*¹⁴.

Doklady předkládané Komisi musí být vyhotoveny v některém z úředních jazyků orgánů EU nebo k nim musí být přiložen ověřený překlad v některém z těchto jazyků.

2.3.1.3. Průzkum prováděný Komisí

Komise má nejvýše 12 měsíců na to, aby průzkoumala, zda-li splňuje obdržená žádost všechny podmínky. Pokud dojde k jejich splnění, je v Úředním věstníku EU zveřejněn jednotný dokument a odkaz na zveřejněnou specifikaci. V opačném případě dojde k zamítnutí žádosti o zápis.

2.3.1.4. Námitka o rozhodnutí o zápisu

Každý členský stát má právo vznést námitku proti navrhovanému zápisu do registru ode dne, kdy byl zveřejněn v Úředním věstníku EU. Námitka se vznáší předložením žádosti od vodního prohlášení Komisi. Námitku může vznést i fyzická i právnická osoba s oprávněným zájmem usazená nebo mající bydliště na území jiného členského státu nebo státu, který požádal o zápis (předloží prohlášení svému členskému státu), nebo na území této země (předloží prohlášení Komisi buď přímo, nebo prostřednictvím příslušných orgánů této země).

¹⁴ nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení před vodou zeměpisných produktů a potravin [online]. [cit. 16. 12. 2011]. Článek 5, odstavec 9. Dostupné z [www: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF).

P ípustná jsou pouze prohlášení o námitce, která Komise obdrží ve stanovené lhůt a která prokazují nedodržení podmínek stanovených pro chráněné označení produktu a chráněné zeměpisné označení, nebo prokazují, že navrhovaný zápis názvu by se shodoval s názvem odrůdy rostlin nebo plemene zvířat a mohl by tak uvést spotřebitele v omyl ohledně skutečného produktu; také nesmí být zapsáno označení produktu, které by mohlo ohrozit *šexistenci zcela nebo částečně tohoto názvu nebo ochranné známky, nebo existenci produktu, které byly v souladu s právem na trhu po dobu nejméně pět let před datem zveřejnění*¹⁵ a v poslední řadě nesmí být zapsány názvy, které jsou druhové.

Komise posuzuje přípustnost námitek. Pokud vládní přípustné námitky neobdrží, zapíše název do rejstříku a ten se později zveřejní v Úředním věstníku EU. Pokud je námitka přípustná, vyzve Komise zúčastněné strany k zahájení příslušných jednání. Pokud tyto strany dosáhnou dohody ve lhůtě stanovené, oznámí Komisi všechny skutečnosti, které vedly k dosažení uvedené dohody, spolu se stanoviskem žadatele a strany, která námitky vznesla. Pokud údaje zůstaly beze změny nebo došlo pouze k menším změnám, Komise zapíše název do rejstříku, v ostatních případech provede průzkum. Není-li dohoda dosažena, přijme Komise rozhodnutí s přihlédnutím ke spravedlivým a tradičním zvyklostem a ke skutečné pravděpodobnosti záměny; to je zveřejněno v Úředním věstníku EU.

Všechny dokumenty, které Komise obdrží, musí být vyhotoveny v n kterém z úředních jazyků orgánů EU nebo k nim musí být přiložen ověřený překlad v n kterém z těchto jazyků .

2.3.1.5. Názvy, označení a symboly

*š Název zapsaný do rejstříku smí být použit každým hospodářským subjektem, který uvádí na trh zeměpisné produkty nebo potraviny, jež jsou v souladu s odpovídající specifikací*¹⁶. Tyto produkty musí být opatřeny označeními chráněné zeměpisné

¹⁵ nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení produktu zeměpisných produktů a potravin [online]. [cit. 16. 12. 2011]. stránka 7, odstavec 3 c), Dostupné z www:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

¹⁶ tamtéž [cit. 16. 12. 2011]. stránka 8.

oznaení a chráněné označení pivo nebo symboly Společenství, které jsou jim přidruženy (viz Příloha 1, 2 a 3).

2.3.1.6. Úřední kontroly

členské státy určí příslušný orgán odpovědný za kontroly, pod které spadá každý hospodářský subjekt, je-li dodržuje ustanovení nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Práva a povinnosti těchto orgánů jsou definovány v nařízení EP a Rady č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat. Názvy a adresy orgánů, které si členské státy určí pro kontrolu, jsou zveřejněny a pravidelně aktualizovány Komisí.

2.3.1.7. Zrušení označení

Pokud již nejsou dodržovány podmínky specifikace produktu s chráněným názvem, rozhodne Komise o zrušení zápisu, který zveřejní v Úředním věstníku EU. Toto zrušení může provádět také každá fyzická i právnická osoba, odvodní-li tento požadavek.

Komise může rozhodnout o současně existenci zapsaného a nezapsaného názvu, pokud je tento název totožný se zapsaným názvem a pokud byl v souladu s právem používán nepřetržitě a poctivě po dobu nejméně 25 let před dnem 24. července 1993, nebo pokud je prokázáno, že daný produkt nechtěl být z povstí zapsaného názvu a jeho používání nemohlo uvést spotřebitele v omyl, pokud se jedná o skutečný pivo produktu, nebo pokud problém totožného názvu vznikl před zapsáním názvu. *Současná existence zapsaného a dotyčného totožného nezapsaného názvu nesmí překročit maximální období patnácti let, po jehož uplynutí se pivo stane nezapsaným názvem používatel¹⁷.* Pozdější používání může být umožněno pouze za předpokladu, že země pivo je jasně a viditelně uvedena na označení.

¹⁷ nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení pivo zeměpisných produktů a potravin [online]. [cit. 16. 12. 2011]. stránka 13, odstavec 4. Dostupné z [www:](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF)

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

2.3.2. Proces a zásady pro identifikování označení tradiční zaručená specialita

Tradiční zemědělské produkty a potraviny vykazující zvláštní povahu jsou uznávány a chráněny na úrovni Společenství ode dne 24. července 1993 díky nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 o označích o zvláštní povaze zemědělských produktů. Toto nařízení však bylo v roce 2006 nahrazeno nařízením Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality, kde byl vymezen proces a zásady pro identifikování označení zaručená tradiční specialita. Prováděcí pravidla k tomuto nařízení stanovuje nařízení Komise (ES) č. 1216/2007.

2.3.2.1. Specifikace produktu

Užívat chráněné označení šzaručená tradiční specialita¹⁸ mohou pouze ty produkty, které vyhovují specifikaci produktu. Ta musí obsahovat:

- a) název v jednom nebo více jazycích; skupina musí udat, zda žádá o zápis do rejstříku s výhradou názvu nebo bez výhrady a zda žádá za účelem vyúplnění ustanovení článku 13, odstavce 3 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality¹⁸,
- b) popis produktu s fyzikálními, chemickými, mikrobiologickými a organoleptickými vlastnostmi,
- c) popis metody produkce, která se musí dodržovat (případně může být popis doplněn údaji o povaze a vlastnostech používaných surovin nebo přísad a o metodě výroby produktu),
- d) klíčové body, které vymezují zvláštní povahu produktu (případně odkaz na použitou referenční bázi),
- e) klíčové body prokazující tradiční povahu produktu,
- f) minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy.

2.3.2.1.1. Zmna specifikace produktu

ŠO zmna specifikace produktu může požádat každý členský stát na žádost skupiny, která je usazená na jeho území, nebo skupina, která je usazená na území třetí

¹⁸ Pokud skupina žádá o zapsání pouze v jediném jazyce, může v žádosti uvést, že kromě názvu v původním jazyce může být na označení uvedeno v ostatních jazycích, že daný produkt byl získán v souladu s tradicí regionu, členského státu nebo země, odkud žádost pochází.

zem¹⁹. Skupina usazená na území této země podle žádost prokazující oprávněný hospodářský zájem a popisující požadované změny a jejich odvodnění Komisi přímo, nebo prostřednictvím orgánu této země. Postup podávání žádosti o schválení změny je stejný jako postup žádosti o zápis do rejstříku (viz 2.3.2.2. žádost o zápis do rejstříku, 2.3.2.3. Pězkum prováděný Komisí a 2.3.2.4. Námitky o rozhodnutí o zápisu). Pokud se jedná o změny pouze malého rozsahu, rozhodne Komise o schválení změny bez použití postupu a tyto změny jsou případně zveřejněny v Úředním věstníku EU. Povinností členských států je informovat o zveřejnění každého producenta nebo zpracovatele, který používá specifikaci produktu, u které bylo požádáno o změnu. Změny týkající se dočasné změny ve specifikaci, která vyplývá z uložení závažných hygienických a rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů, musí být předány Komisi členským státem (na žádost skupiny producentů) i skupinou usazenou ve této zemi.

2.3.2.2. žádost o zápis do rejstříku

O zápis může požádat pouze skupina a to pouze v případě země členských produktů nebo potravin, které produkuje nebo získává. Pokud chce žádost podat několik skupin z různých členských států nebo ze těchto zemí, mohou podat společnou žádost.

Žádost obsahuje jméno a adresu skupiny žadatel, specifikaci produktu, název a adresu orgánu nebo subjektu, které ověří soulad s ustanoveními specifikace, a jejich zvláštní úkoly, dokumentaci prokazující zvláštní a tradiční povahu produktu.

Pokud je skupina usazena v členském státě, podává se žádost v tomto členském státě, který prozkoumá, zda je žádost oprávněná a zda splňuje podmínky nařízení Rady (ES) č. 509/2006. Členský stát zahájí vnitrostátní řízení o námitce, zajistí zveřejnění žádosti a poskytne dostatečnou lhůtu, během níž může podat proti žádosti námitku každá fyzická i právnická osoba s oprávněným zájmem usazená nebo mající trvalé bydliště na území tohoto členského státu. Členský stát posoudí přípustnost obdržených námitek. Pokud se domnívá, že jsou splněny všechny požadavky, začne Komisi jméno a adresy žadatel, specifikaci produktu, název a adresu orgánu nebo subjektu,

¹⁹ nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zeměpisných produktů a potravin [online]. [cit. 16. 12. 2011].lánek 11, odstavec 1. Dostupné z:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

které ověřují soulad s ustanoveními specifikace, a jejich zvláštní úkoly; a prohlášení členského státu, že tato žádost splňuje podmínky nařízení Rady (ES) č. 509/2006.

Pokud se jedná o žádost pocházející od skupiny ze třetí země, zasílá se buď přímo Komisi, nebo prostřednictvím příslušných orgánů dotčené země.

Dokumenty předávané Komisi, musí být vyhotoveny v n kterém z úředních jazyků orgánů EU, nebo se k nim přiloží ověřený překlad v n kterém z těchto úředních jazyků.

2.3.2.3. Průzkum prováděný Komisí

Komise průzkoumá ve lhůt nejvýše dvanácti měsíců, zda je obdržená žádost oprávněná a zda splňuje podmínky nařízení Rady (ES) č. 509/2006. Pokud se Komise domnívá, že jsou všechny podmínky splněny, zveřejní informace uvedené v žádosti v Úředním věstníku EU. V opačném případě rozhodne o zamítnutí žádosti o zápis.

2.3.2.4. Námitka o rozhodnutí o zápisu

Každý členský stát nebo třetí země, ale i fyzická i právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazená na území jiného členského státu než státu, který požádal o zápis, nebo na území třetí země, může vznést námitku proti navrhovanému zápisu předložením žádosti od vodněného prohlášení Komisi do šesti měsíců ode dne zveřejnění v Úředním věstníku EU. Fyzické nebo právnické osoby usazené nebo mající bydliště v n kterém členském státu předloží prohlášení tomuto členskému státu, kdežto fyzické nebo právnické osoby ze třetí země předloží prohlášení Komisi a to buď přímo, nebo prostřednictvím příslušných orgánů dotčené země.

Přípustná jsou pouze prohlášení o námitce, která Komise obdržela ve stanovené lhůt a která prokazují nedodržení podmínek pro definici, požadavek na produkt a název, omezení v používání názvu; *šnebo pokud se jedná o žádost, že název je používán v souladu s právem, je obecně známý a hospodářsky významný pro podobné země dle produkty nebo potraviny*²⁰. Pokud Komise neobdrží žádné přípustné námitky, zapíše název do rejstříku a zveřejní ho v Úředním věstníku EU.

²⁰ nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zeměpisných produktů a potravin [online]. [cit. 16. 12. 2011]. stránka 9, odstavce 3. Dostupné z [www](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF):

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

Je-li námitka přípustná, jsou zájmy stran Komise vyzvány k zahájení příslušných jednání. Pokud strany dosáhnou dohody ve lhůtě, oznámí Komisi všechny skutečnosti, které k dosažení uvedené dohody vedly, spolu se stanoviskem řádkatele a strany, je-li námitka vznesla. Pokud údaje zůstaly beze změny nebo pokud došlo pouze ke změně malého rozsahu, postupuje se tak, jako by žádné přípustné námitky nebyly obdrženy a název je zapsán do rejstříku. V ostatních případech se znovu provede průzkum. Není-li dosaženo dohody, přijme Komise rozhodnutí s přihlednutím ke spravedlivým a tradičním zvyklostem a ke skutečné pravděpodobnosti zájmů, které zveřejní v Úředním věstníku EU.

Všechny doklady, které se předávají Komisi, musí být vyhotoveny v n kterém z úředních jazyků orgánu EU, nebo se k nim přiloží ověřený překlad v n kterém z těchto jazyků.

2.3.2.5. Názvy, označení a symboly

Označovat daný produkt nebo potravinu jako zaručenou tradiční specialitu mohou pouze ti producenti, kteří dodržují specifikaci produktu. Pokud se jedná o zaručenou tradiční specialitu vyprodukovanou ve Společenství, uvádí se na ní zapsaný název se symbolem Společenství nebo s označením zaručená tradiční specialita; toto není povinné pro zaručené tradiční speciality produkované mimo Společenství.

2.3.2.6. Ú ední kontroly

české státy určují příslušný orgán odpovědný za kontroly s ohledem na povinnosti stanovené v nařízeních Rady (ES) č. 509/2006 v souladu s nařízením EP a Rady (ES) č. 882/2004 o ú edních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých chovných podmínkách zvířat. *české státy zajistí, aby každý hospodářský subjekt, jenž dodržuje ustanovení tohoto nařízení, spadl do systému ú edních kontrol*²¹. Názvy a adresy orgánů, které si české státy určují pro kontrolu, jsou zveřejněny a průběžně aktualizovány Komisí.

2.3.2.7. Zrušení označení

Pokud již nejsou dodržovány podmínky specifikace zeměpisného produktu nebo potraviny jako zaručené tradiční speciality, vydá Komise rozhodnutí o zrušení zápisu, které zveřejní v Úředním věstníku EU.

²¹ nařízením Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zeměpisných produktů a potravin [online]. [cit. 16. 12. 2011]. Stránka 14, odstavec 2. Dostupné z [www: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF).

3. MLÉ NÉ VÝROBKY ITALSKÉ PROVENIENCE

3.1. Itálie a její administrativní členění

Itálie je jihoevropský stát ležící na Apeninském poloostrově, který na severu sousedí s Francií, Švýcarskem, Rakouskem a Slovinskem. Ze západu je omývána Tyrhénským a Ligurským mořem, z východu Jaderským mořem a z jihu pak mořem Jónským. K Itálii patří také ostrovy Sicílie a Sardinie. Administrativně se dělí na 20 krajů (italsky regioni; viz. Příloha 4): Abruzzo, Apulie (italsky Puglia), Basilicata, Benátsko (italsky Veneto), Kampánie (italsky Campania), Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Kalábrie (italsky Calabria), Lazio, Ligurie (italsky Liguria), Lombardie (italsky Lombardia), Marche, Molise, Piemont (italsky Piemonte), Sardinie (italsky Sardegna), Sicílie (italsky Sicilia), Toskánsko (italsky Toscana), Trentino-Alto Adige, Umbrie a Údolí Aosty (italsky Valle d'Aosta). Kraje se dále dělí na 110 provincií (italsky province) a provincie na 8092 obcí (italsky comune); toto číslo se však neustále mění, jelikož dochází ke spojování a oddělování jednotlivých obcí.

3.2. Vyčlenění mléčných výrobků a oblastí produkce

Mléčné výrobky italské provenience tvoří především sýry, které jsou produkovány téměř ve všech krajích kromě Ligurie. Na seznamu sýr s ochranným označením se nachází celkem 43 druhů, z nichž 11 které se produkují ve více krajích. 41 z nich je označeno chráněným označením původu, jeden chráněným zeměpisným označením a jeden nese označení zaručená tradiční specialita. Osm sýr čeká na zařazení na seznam potravin s chráněným označením původu. Nejvýznamnější část, co se produkce těchto mléčných produktů týče, je především severní Itálie, jejíž hornatá krajina není z velké části vhodná pro pěstování zemědělských plodin, avšak nabízí ideální podmínky právě pro chov dobytka. V této práci se zaměříme na výrobu sýr v těchto severoitalských krajích: v Údolí Aosty, Piemontu, Lombardii, Trentino-Alto Adige, Benátsku a Friuli-Venezia Giulia.

3.3. Sýry ze severoitalských krajů s chráněným označením pro vodu a s označením zaručené tradiční speciality

Na území Údolí Aosty, Piemontu, Lombardie, kraje Trentino-Alto Adige, Benátska a kraje Friuli-Venezia Giulia se vyrábí celkem 26 sýrů s chráněným označením pro vodu a 1 sýr s označením zaručené tradiční speciality.

3.3.1. Údolí Aosty

Údolí Aosty je nejmenším italským krajem tvořeným jednou jedinou provincií. Nachází se na italsko-francouzském pomezí. Jeho rozloha činí 3250 km². Na tomto území žije přibližně 115 000 obyvatel. Hlavním městem je Aosta, od které je odvozen název kraje. Ten byl založen r. 25 př. n. l. římským císařem Augustem pod názvem Augusta Praetoria. Římskou říši připomínají mnohé antické památky (Augustův oblouk, Porta Praetoria, římské hradby, divadlo).

Vzhledem k tomu, že je Údolí Aosty nejhornatějším italským krajem, je hustota zalidnění opravdu velmi nízká, činí zhruba 35 obyvatel/km². Na jejím území nalezneme nejvyšší evropské vrcholky jako Monte Bianco (4810 m), Monte Rosa (4634 m), Cervino (4634 m) a Gran Paradiso (4061 m). Celkem 80% povrchu se nachází v nadmořské výšce vyšší než 1500 m. n. m. Území se vyznačuje ledovci, kterých tu najdeme kolem tisíců. Údolím protéká od západu k východu řeka Dora Baltea, které je dominantním přítokem Pádu. Měsíčky vznikají tání místních ledovců. Nejnižší bod Údolí Aosty leží 312 m. n. m. v místě, kde se řeka Dora Baltea vlévá do Pádu. Hory nacházející se především v severní části kraje se vyznačují hustým sněžením, které tvoří vynikající podmínky pro rozvoj center pro zimní sporty; mezi nejznámější patří Cervinia a Courmayeur. Klima Údolí Aosty je během zimy poměrně chladné, v létě potom málo deštivé, jelikož okolní hory brání prachu v trávě a proudění tím nedochází k potěbnému obohacení a výměně vzduchu.

3.3.1.1. Sýry z Valle d'Aosta s chráněným označením pro vodu

3.3.1.1.1. Fontina DOP

Fontina DOP je tradičně vyrobený sýr vyrobený z kravského mléka. Na jeho výrobu se používá syrové mléko plemene Valdostana, které pochází jen z jednoho dojení.

Mléko je zpracováno během několika málo hodin. Ke srážení mléka dochází jeho zahátím a přidáním telecího sydlu. Vzniklý tvaroh je dále zahíván při teplotě 47-48°C po dobu přibližně 30 minut; poté je ponechán v klidu na 10 minut a následně je dán do forem na 12 hodin. Sýr je uskladněn přibližně 3 měsíce v přírodních jeskyních, aby uzrál. Vyrábí se i bio typ tohoto sýru, tzv. Bio Fontina.

Označení šfontina se objevuje poprvé v dokumentu z roku 1717, který byl nalezen v archívu obce Gran San Bernardo.

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 12. června 1996.

3.3.1.1.2. Valle d'Aosta Fromadzo DOP

*šValle d'Aosta Fromadzo DOP je polotvrdý sýr vyráběný ze dvou druhů kravského mléka: odtuňného (Magro) a s nízkým obsahem tuku (Semigrasso)*²².

Mléko na výrobu tohoto sýru se získává nejméně ze dvou dojení, oba se přidávají malé množství kozího mléka. U Valle d'Aosta Fromadzo DOP Semigrasso je navíc mléko ponecháno v klidu 24-36 hodin. Aby se vydojené mléko srazilo, je zapotřebí přidat do něj telecí sydlu. Získaný tvaroh je dán do forem. Solení se provádí za sucha i v solné lázni. Doba zrání se pohybuje v rozmezí 60 dnů až 8-10 měsíců. Během výroby se do sýru přidávají aromatické bylinky pro vytvoření jeho specifické chuti.

První zmínky o tomto sýru pochází z poloviny 15. století. V dokumentech ze 17. století je zmiňován nepříliš specifikovaně jako fromage commun nebo fromage ordinarie (běhý sýr). Valle d'Aosta Fromadzo se je-t dneš vyrábí podle přírodní tradice pocházející z Alta Val d'Ayas. Získává se z mléka z území ohraničeného obcemi Brusson a Monte Rosa v nadmořské výšce 1200 m. n. m. - 3000 m. n. m.

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 12. června 1996.

3.3.2. Piemont

Piemont je severozápadním italským krajem o rozloze 25 400 km², na kterém žije zhruba 4 500 000 obyvatel. Kraj se dělí na 8 provincií: Turín, Cuneo, Asti,

²² Qualigeo EU, Valle d'Aosta Fromadzo [online]. [cit. 15. 3. 2012]. Raw materials/Variety/Race. Dostupné z www: <<http://www.qualigeo.eu/prodotti/0cec704f-cbb9-4ca8-b29d-b1dd101e04d3/Valled%27AostaFromadzo-Vall%27AosteFromadzo>>.

Allesandria, Vercelli, Novara, Biella a Verbania (viz Příloha 6). *ŠZabírá západní část Pádské nížiny, ale i p ílehlé svahy Apenin na jihu a část alpského oblouku na italsko-francouzském pomezí*²³. Svě jméno získal právě podle své polohy: výraz špiemonte označuje úpatí hor. *ŠV t-ina Pádské nížiny byla za římské republiky osídlena Galy, pod římskou kontrolu se dostala až kolem r. 222 př. n. l. jako tzv. Pedalpská Gallie. Za císaře Augusta tu bylo na ochranu alpských průsmyků založeno město Augusta Taurinorum, dnešní hlavní město regionu, Torino*²⁴ (esky Turín).

Centrální oblast Piemontu se skládá z rovin a kopců s nadmořskou výškou 80 až 600 m. n. m.; otevírá se na východ podél Pádu, jinak je obklopena horským pásmem se strmými svahy dosahujícími více než 4000 m. n. m. (pokud do této skupiny zahrneme i Monte Bianco i Monte Rosa, tak se dostaneme na více než 5000 m. n. m.). *ŠTo znamená, že například v severozápadní části kraje nalezneme místa nacházející se nad klimatickou hranicí sněžení asi dvacet kilometrů od oblastí dostatečně blízkých rovinám, které jsou dostatečně teplé pro pěstování vinné révy*²⁵. Piemont je krajem velkých kontrastů, což se klimatu týká. Je bohatý na rozmanitost prostředí, k dispozici jsou téměř všechny jeho typy s výjimkou stepů. Klima vytváří skvělé podmínky pro velkou biologickou rozmanitost rostlin a živočichů.

3.3.2.1. Sýry z Piemontu s chráněným označením produktu

3.3.2.1.1. Bra DOP

Bra DOP je sýr vyráběný z odstředěného kravského mléka (někdy s přidáním ovčího i kozího mléka) z provincie Cuneo. *ŠExistují dva typy tohoto sýru: Tenero (jemný) a Duro (tvrdý).*

Bra DOP Tenero se vyrábí z mléka získaného ze dvou po sobě jdoucích dojení. Pokud mléko pochází z krav pasoucích se na pastvinách v období od května až do října,

²³ BARTON K, Antonín. Itálie: San Marino, Vatikánský stát: průvodce do zahraničí, nakladatelství Olympia, Praha, 1990, 156 s., s. 13

²⁴ tamtéž

²⁵ PEROSINO, Gian Carlo, ZACCARA, Patrizia. Elementi climatici del piemonte, Torino: C.R.E.S.T. - Centro Ricerche in Ecologia e Scienze del Territorio, 2006., 1 s. Dostupné z [www: <http://www.crestsnc.it/divulgazione/media/clima-piemonte.pdf>](http://www.crestsnc.it/divulgazione/media/clima-piemonte.pdf).

nese označení Bra DOP *da Alpeggio*²⁶. Výrobní postup pro Bra DOP Tenero a Bra DOP Duro je téměř totožný, liší se jen způsobem solení a dobou zrání. Solení se u Bra DOP Duro provádí za sucha a doba zrání trvá nejméně 180 dní. Bra DOP Tenero může být také soleno za sucha ale i v solné lázni a doba zrání trvá nejméně 60 dní.

Název sýru pochází od stejnojmenné vesničky v provincii Cuneo, kde zdejší obchodníci kupovali tento sýr od pastevců z cuneiských údolí, poté jej nechali uzrát ve svých sklepech a prodávali jej. Dnes v této oblasti produkce tvoří malé a střední mlékárny v cuneiské nížině a v okolních údolích. Dobytek, ze kterého se sýr získává, musí být krmen první krmivem nebo senem.

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 2. července 1996.

3.3.2.1.2. Castelmagno DOP

Castelmagno DOP se vyrábí z kravského mléka s malým podívkem odstředěného ovčího nebo kozího mléka (cca. 5-20%). Krávy jsou krmeny první suchou trávou z míst oblasti výroby, těmi jsou: Castelmagno, Pradleves a Monterosso Grana, které náleží k Valle Grana v provincii Cuneo.

Do mléka se přidá telecí syřidlo a je zahřáno na teplotu 37-38°C, aby došlo ke sražení. Vzniklý tvaroh je zabalen a ponechán přibližně dvacet hodin v klidu. Poté je na dva dny ponořen do syrovátky, aby byl dokončen proces kvašení. Tvaroh je dále rozdelen na tři kusy, osolen a dán do forem na dva až tři dny. Sýr je solen za sucha z obou stran. Zrání musí probíhat v chladném a vlhkém prostředí. Sýry jsou skladovány po dobu 2-5 měsíců na dřevěných policích a jsou pravidelně omývány a znovu baleny.

Provod tohoto sýra sahá až do 13. století, ze kterého pochází první písemné zmínky o tomto produktu. *„Za znovuobjevení v národním a mezinárodním měřítku vděčíme především za jednotnost svých výrobních technik, které se tradují po staletí a které činí z jeho výroby hotové umění“*²⁷.

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 2. července 1996.

²⁶ Qualigeo EU [online]. [cit. 15. 3. 2012]. Bra, Raw materials/Variety/Race. Dostupné z [www: <http://www.qualigeo.eu/Tabs/TabProduct.aspx?ID_OGGETTO=029ff549-6144-4b23-943a-e38b36950611>](http://www.qualigeo.eu/Tabs/TabProduct.aspx?ID_OGGETTO=029ff549-6144-4b23-943a-e38b36950611).

²⁷ Qualigeo EU [online]. [cit. 15. 3. 2012]. Castelmagno, History. Dostupné z [www: <http://www.qualigeo.eu/Tabs/TabProduct.aspx?ID_OGGETTO=c88d8f92-6dd8-4033-8174-1b6d83fc6dc6>](http://www.qualigeo.eu/Tabs/TabProduct.aspx?ID_OGGETTO=c88d8f92-6dd8-4033-8174-1b6d83fc6dc6).

3.3.2.1.3. Murazzano DOP

Jde o klasickou piemontskou robiolu²⁸, která se vyrábí z kravského a ovčím mléka nashromážděného během celého roku. Svě jméno sýr získal od místa svého původu - obce Murazzano.

Mléko ufité na výrobu sýru Murazzano DOP pochází ze zvířat krmených čerstvou trávou a suchým senem z oblasti výroby. Zvířata jsou dojena dvakrát denně. Ke srážení mléka dochází při idáním telecího sydlu a zahříváním mléka na teplotu 37°C. Poté je sýr osolen a ponechán 4-10 dní ke zrání.

O jeho původu se tradují různé příběhy, ale nejpravděpodobněji tento sýr objevili Kelty, kteří přišli do Itálie kolem roku 1000 př. n. l., avšak pevně se tu usadili až před začátkem 4. století př. n. l.

Na seznamu potravin s chráněným označením původu je od 21. června 1996.

3.3.2.1.4. Raschera DOP

Raschera DOP je polotvrdý sýr vyráběný z kravského mléka. Jeho název je odvozen od jezera Raschera, které se rozkládá na úpatí hory Mongioie v provincii Cuneo. Vyrábí se po celý rok v provincii Cuneo (oblast Frabosa, Magliano, Alpy, Montalta, Mondovì, Ormeo, Pamparato, Roburento, Roccaforte Mondovì a Valcasotto di Garessio). Má tvrdcový tvar.

K výrobě se používá syrové mléko získané ze dvou po sobě následujících dojení. Ke srážení mléka dochází jeho zahříváním na teplotu 30-37°C po dobu 20-60 minut a při idáním zvířecího sydlu. Po dalším zpracování je sýr solen za sucha i v solné lázni. Raschera DOP ze syrového mléka zraje 60 dní, Raschera DOP z hygienicky vyčištěného mléka pouze 45 dní.

Tento sýr má kořeny v 15. století, kdy byl používán pastýři jako prostředek na zaplacení nájmu místním majitelům pastvin, od kterých měli půdu pronajatou. Dnes jsou smlouvy zachované v archivech v obci Pamparato. *Švýroba Raschery si pro-la v sedmdesátých letech minulého století obdobím krize v důsledku toho, že byla mladá pracovní síla odvedena do industrializujících měst, což vytvořilo její velký nedostatek pro výkon této práce v horách. Aby se předešlo zrušení výroby tohoto významného sýru,*

²⁸ italský měkký sýr; Robiolu jako jemný sýr znali již Latinvé - zmínuje se o ní Plinius Starší

byla založena *Confraternita della Raschera e del Brus*, což je skupina podporovatelů, která má udržovat výrobu tohoto produktu a předejít tak jejich zániku²⁹

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 2. července 1996.

3.3.2.1.5. Robiola di Roccaverano DOP

ŠNa výrobu *Robioly di Roccaverano* se používá syrové plnotučné kozí mléko plemene *Roccaverano* a *Camosciata Alpina* a jejich kříženců, ovčí mléko plemene *Pecora delle Langhe* a kravské mléko plemene *Piemontese* a *Bruna Alpina* a jejich kříženců pocházejících z místa produkce. Místo pro vodu mléka, zpracování, dosažení optimálních podmínek zrání, balení a označování zahrnuje správní území těchto obcí: *Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime* (součástí provincie *Asti*), *Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno, Cartosio* (součástí provincie *Alessandria*)³⁰.

Vyrábí se z mléka z posledních dojení, která probíhají během předchozích 24-48 hodin. Do mléka se přidá tvaroh flvořného pro vodu, který se nechá odstát na 8-36 hodin, aby došlo ke sražení. Solení sýru se provádí za sucha po obou jeho stranách. Sýr je ponechán, aby uzrál, desátý den ode dne, kdy byl dán do formy. Doba zrání trvá 30 dní.

Robiola di Roccaverano pochází z města *Roccaverano* v provincii *Asti*. Pro vodní tento sýr vyráběli Keltové, kteří se usídlili v *Ligurii*. Svůj název získal díky římanům, kteří tento sýr nazývaly jako *rubiola*. Jednalo se totiž o odvozeninu latinského slova *ruber*, které označuje barvu syrového křídla po zrání.

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 2. července 1996.

3.3.2.1.6. Toma Piemontese DOP

ŠToma *Piemontese DOP* je sýr vyráběný z ovčím nebo kravským mlékem ve dvou typech: *Pasta Morbida* (měkký sýr) a *Pasta Dura* (polotvrdý sýr); to závisí na

²⁹Qualigeo EU [online]. [cit. 15. 3. 2012]. *Raschera, History*. Dostupné z [www: <http://www.qualigeo.eu/prodotti/995853db-8ae3-4ef3-88aa-e11aa2e27f61/Raschera>](http://www.qualigeo.eu/prodotti/995853db-8ae3-4ef3-88aa-e11aa2e27f61/Raschera).

³⁰Istituzione agraria online [online]. [cit. 15. 3. 2012]. *Robiola di Roccaverano DOP, Origini e area di produzione, Zona di produzione*. Dostupné z [www: <http://www.agraria.org/prodottitipici/robiolasalatofriuli.htm>](http://www.agraria.org/prodottitipici/robiolasalatofriuli.htm).

tom, zdali je ufito odst ed né mléko i ne³¹. Dnes jsou hlavními producenty provincie Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli.

Mléko musí pocházet alespo ze dvou po sob jdoucích dojení, poté musí být ponecháno v klidu 12 (platí pro sýry vyráb né z plnotu ného mléka), nebo 24 hodin (platí pro sýry vyráb né z polotu ného mléka). Ke srafení mléka se poufívá telecí sy idlo. Solení se provádí ru n . Sýry do 6 kg zrají 15 dn , sýry nad 16 kg nejmén 60 dn .

šSýr má p vod v ímských dobách, ale první písemné zmínky popisující jeho p esné vlastnosti se objevují afl kolem roku 1000³². Jeho výroba byla nejprve omezená pouze na vysokohorské oblasti, ale pozd ji se p esunula i do níflin, kam pastevci nechávali ustájit svá stáda. Podle zatím nalezených písemných sv dectví byla produkce sýru roz-í ena do Piemontu ve 14. století.

Na seznamu potravin s chrán ným ozna ením p vodu je od 2. ervence 1996.

3.3.3. Lombardie

Lombardie se rozkládá mezi jezery Lago Maggiore a Lago di Garda na území o rozloze 23 800 km², kde fije zhruba 8 900 000 obyvatel. Kraj se d lí na 12 provincií: Sondrio, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Milán, Pavia, Lodi, Cremona, Mantova a Monza a Brianza (viz P ílohy . 7). Jedná se o ekonomicky nejvysp lej-í italskou oblast. Hlavním m stem je Milán. šVe starov ku byla krajina sou ástí P edalpské Gallie. Od konce 3. století bylo Mediolanum/Milano ob asným sídelním m stem západo ímských císa ; zárove se stalo významným st ediskem k es anství³³. Lombardie byla v 6. ó 8. století jádrem í-e Langobard , od kterých je odvozen její nyn j-í název.

³¹ Qualigeo EU [online]. [cit. 16. 3. 2012]. Toma Piemontese, Raw materials/Variety/Race. Dostupné z www: <<http://www.qualigeo.eu/prodotti/94f37220-27d5-4201-b1d0-ca913ace71de/TomaPiemontese>>.

³² tamtéfl [cit. 16. 3. 2012].

³³ BARTON K, Antonín, Itálie: San Marino, Vatikánský stát: pr vodce do zahrani í, nakladatelství Olympia, Praha, 1990, 156 s., s. 14

Lombardie je ze 42% tvořena horami. Z morfologického hlediska má fléme území rozdíl na pět částí: alpskou část (Leponstské Alpy, Rétské Alpy), předalpskou část (Orobské Alpy, Lombardské Alpy), vysoké roviny (Varesotto, Brianza), nížiny (Lomellina, Pádská nížina, Oltrepò Mantovano) a Apeniny (Oltrepò Pavese)³⁴. Nejvyšší vrcholky nalezneme v Rétských Alpách, ty jsou: Bernina (4049 m), Disgrazia (3678 m), Ortles (3905 m) a Adamello (3555 m). Vysoké pláně jsou suché, kdežto nízké jsou bohaté na vodu, která sem proudí z předalpských a alpských částí regionu. Štěm vřchny vodní prameny jsou p řítoky Pádu. Nejdřleřít jřimi řekami jsou Ticino, Adda, Oglio a Mincio³⁵. Na území Lombardie se nachází také řetné prameny bohaté na minerální látky, mezi ně patří Bormio, Bagni del Masino, San Pellegrino, Tartavalle, Boario, Sirmione, Gaverina, Salice a San Colombano al Lambro.

Klíma Lombardie je velmi rozmanité díky řznorodosti oblasti; nalezneme tu hory, kopce, jezera, pláně a velká města. Pokud vezmeme v potaz vřhled této oblasti, který samozřejmě ovlivňuje její klíma (jako například blízkost Středozemního moře, které nese vlhkost; přítomnost předřrodních řekářek v podobě Alp a Apenin; přítomnost jezer nebo metropolitní oblasti Milán), má fléme kraj rozdíl na tři hlavní mezoklimata: pádské, horských jezer a městské. Pádská nížina není z hlediska klimatu stejnorodá. Jedná se o oblast s omezeným množstvím srážek (600-100 mm), které jsou dobře rozložené do celého roku; s řastými mlhami, nízkou vlhkostí a řastými bouřkami. Průměrná teplota činí 11-14°C. Městské části se vřznačují podstatně vyššími teplotami než okolní venkovské oblasti, vyšší je také relativní vlhkost vzduchu. Městské klíma vychází z několika faktorů: řetné emise tepla, vlhkosti a prachu v souvislosti s lidskou činností. Nejvíce takto ovlivněnou oblastí je samozřejmě Milán. Její nejnižší zimní teploty se pohybují mezi 4-6°C. Nejnižší naměřenou teplotou od roku 1876 v Milán bylo -15 °C. V horách převládá alpské klíma s chladnými zimami a řastými mrazivými dny, letní teploty jsou o něco vyšší než ty zimní. V letním období se vyskytuje více srážek především v oblastech s nadmořskou výškou 500-1500 m. n. m.

³⁴ Comuni Italiani [online]. [cit. 20. 4. 2012]. Geografia Lombardia. Dostupné z www: <<http://www.comuni-italiani.it/03/geografia.html>>.

³⁵ tamtéž [cit. 20. 4. 2012].

3.3.3.1. Sýry z Lombardie s chráněným označením p vodu

3.3.3.1.1. Bitto della Valtellina DOP

Jedná se o sýr s chutí bylin z kravského mléka pocházejícího z provincie Sondrio u hranic s Rakouskem a z Alta Valle Brembana v provincii Bergamo.

Vyrábí se z kravského mléka získaného během jednoho dojení (někdy s přidáním kozího mléka), které musí být zpracováno do jedné hodiny. Ke srážení dochází zahříváním mléka po dobu 30 minut na teplotu mezi 48-52°C a přidáním telecího sydlu. Solení se provádí za sucha nebo v solné lázni. Zrání trvá nejméně 70 dnů.

S chovem hospodářských zvířat na území Alp zaali pravděpodobně Keltové. Nejprve byla zvířata chována pouze pro mléko, později se začalo s výrobou mléka na sýr. Název sýru je odvozen od keltského slova šbituō, které v překladu znamená trvalka.

Na seznamu potravin s chráněným označením p vodu je od 2. července 1996.

3.3.3.1.2. Formaggella del Luinese DOP

Formaggella del Luinese DOP je polotvrdý sýr vyráběný výhradně ze syrového kozího mléka. Oblast produkce zahrnuje vysokohorské obce Val Ceresia, Val Cuvia, Valganny, Valmarchirola a Valli del Luinese (provincie Varese).

Sýr se získává z mléka získaného těsně po sobě jdoucích dojeních, které je skladováno při teplotě nepřesahující 4°C. Ke srážení mléka dochází přidáním přírodního sydlu a zahříváním na teplotu 32 až 34 °C po dobu 30-40 minut. Proces zrání trvá 20 dní v místech s 85-95 % vlhkostí a s nejvyšší možnou teplotou 15°C.

Historické zmínky o kozím sýru jsou v místní tradiční gastronomii významné a tradičních míst produkce je celá řada. V dokumentu z roku 1596 se uvádí, že tento sýr byl pravidelně servírován během oběda ve síni kardinála Boromejského. Formaggella del Luinese je v některých spisech označována jako švyňákající sýr vyrobený ve Valtravagliu, jindy je zase přirovnávána ke drahokamu.

Na seznamu potravin s chráněným označením p vodu je od 16. dubna 2012.

3.3.3.1.3. Formai del Mut dell'Alta Valle Brembana DOP

Formai del Mut DOP je tučný sýr vyrobený výhradně z kravského mléka z jednoho či dvou denních dojení. Tajemství výrazné chuti tohoto sýra je ukryto

v bohatství pastvin, kde jsou již po mnoho století chovány krávy plemena Bruna. Ty se pasou v nadmořských výškách 1200-2500 m. n. m. po dobu 60-100 dní v roce. Tento sýr pravděpodobně nenajdeme mimo oblast jeho produkce, jeho výroba je totiž velmi limitována. Vyrábí se ve 21 obcích oblasti Alta Val Brembana.

Mléko se sráží při teplotách 35 až 37°C po dobu 30 minut. Vzniklý tvaroh je dále vařen při teplotě 45-47°C. *Šolení probíhá za sucha, nebo v solné lázni a musí se opakovat každý druhý den po dobu 8-12 dní. Zrání trvá nejméně 45 dní*³⁶.

Přestože výroba započala před pár stoletími, dlouhý rozvoj tento sýr zaznamenal až od počátku druhé světové války. V naší oblasti Val Brembana znamená slovní spojení *formai de Mutò* horský i alpský sýr.

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 21. června 1996.

3.3.3.1.4. Quartirolo Lombardo DOP

Quartirolo Lombardo DOP je mléčný stolní sýr z kravského mléka. Vyrábí se ve velké části Lombardie, především v provincii Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi, Milán, Pavia a Varese.

K výrobě se používá mléko získané z maximálně dvou po sobě jdoucích dojení. Mléko se srazí do 25 minut při idáním telecího syřidla. Vzniklý tvaroh se rozdělí na dvě části, ty se dají do forem a zahřívají se na 6-8°C po dobu 4-28 hodin. Solení probíhá za sucha, i v solné lázni. Sýr zraje alespoň 30 dní.

Quartirolo Lombardo se může pochlubit svým původem, který sahá až do 10. století. V zájmu dlouhá období pastvy, a tak se krávy přesunuly do stájí v údolích. Lombardští pastevci je nechali spást zbývající trávu, takzvanou quartirolo, nejvíce aromatickou trávu v roce, která zůstala po jejím třetím sekání. Tato tráva před zimou poslední dávku prvního krmiva, ze které se používalo mléko právě na výrobu tohoto sýru, jak ufl jeho název napovídá. Dnes ufl není Quartirolo pouze sezónní záležitost a k jeho výrobě se používá mléko získané v jakémkoliv období pastvy.

Na seznamu potravin s chráněným označením pro vodu je od 21. června 1996.

³⁶ Qualigeo EU [online]. [cit. 16. 3. 2012]. Formai del Mut, Raw materials/Variety/Race. Dostupné z [www: <http://www.qualigeo.eu/Tabs/TabProduct.aspx?ID_OGGETTO=e4f727e4-bae7-4db4-8662-3667b4442e8a>](http://www.qualigeo.eu/Tabs/TabProduct.aspx?ID_OGGETTO=e4f727e4-bae7-4db4-8662-3667b4442e8a).

3.3.3.1.5. Salva Cremasco DOP

Salva Cremasco DOP je mkký stolní sýr vyráběný pouze z plnotučného kravského mléka plemen Frisona Italiana, Bruna Alpina. Je charakteristický pro svou tenkou kůru na povrchu a pravoúhlý tvar. Místa výroby zahrnují provincie Bergamo, Brescia, Lodi, Milán, Cremona a Lecco.

Mléko se srazí za 10-20 minut při teplotě 32°C-40°C. Vzniklý tvaroh je dále zahříván na 21°C-29°C po dobu 8-16 hodin při 80-90% vlhkosti a poté dán do forem. Solení se provádí za sucha i v solné lázni. Svou charakteristickou barvu (zpravidla bílé barvy se smíchá na slámovou) a chuť získává sýr zráním, které trvá nejméně 75 dní. Během této doby je uloženo a otáčeno na dřevěných policích v prostorách s 80-90% vlhkostí a teplotou 2°C-8°C.

Zajímavé je sledovat původ názvu Salva Cremasco. Název Salva pochází ze slovesa salvare (esky ukládat). Přebytek mléka se zde tradičně využíval k výrobě tohoto sýra, jelikož by se mléko jinak nemohlo zpracovat.

Na seznamu potravin s chráněným označením původu je od 23. prosince 2011.

3.3.3.1.6. Valtellina Casera DOP

Valtellina Casera DOP je sýr vyráběný z odstředěného kravského mléka. Stravu krav, z nichž musí být mléko vyrobeno, tvoří především volně rostoucí rostliny a byliny, eventuálně smíjí být krávy krmeny senem z oblasti původu, kterou je provincie Sondrio.

Při výrobě sýru dochází ke sražení mléka pomocí telecího sydlu. Vzniklý tvaroh se dále vaří asi 30 minut, aby mohl být následně dán do forem s tradičním označením původu na 8-12 hodin. Fáze zrání probíhá v místech s teplotou 6-13°C po dobu nejméně 70 dnů.

Původ tohoto sýra sahá až do třináctého století, kdy došlo ke sjednocení země, kde i tak mohli pracovat a vyrábět mléko společně.

Na seznamu potravin s chráněným označením původu je od 2. července 1996.

3.3.4. Trentino-Alto Adige

Trentino-Alto-Adige neboli Tridentsko-Horní Adige je nejsevernějším italským krajem. Jedná se o hornatou krajinu v údolí řeky Adige o rozloze 13 600 km² s 870 000 obyvateli. Hlavním městem je Trento (esky Trident). Region je rozdělen

na dvě provincie (viz Příloha 8). Jižní část regionu (Tridentsko) je osídlena Italy, severní část (Horní Adige) má silnou německou menšinu. Území bylo postupně osídleno Raety, od 5. stol. př. n. l. tu žili Gallové a ve 3.-1. stol. bylo území romanizováno. Horní Adige byla až do roku 1918 součástí Rakouska, proto je někdy označována jako Sud Tirolo (Jižní Tyrolsko).

Na severu kraje se nachází Tesinské Alpy, které se skládají z Ötztalských a aurinských Alp. Na jihu se rozprostírají jižní Rétské Alpy s vrcholky Adamello, Ortles a Cevedale. Východ je ohraničen Dolomitským masivem tvořeným z bílé horniny bohaté na vápník a hořčík. Jeho nejvyššími vrcholky jsou Marmolada, Catenaccio a Latemar. Valle dell'Adige (Údolí Adige) je nazýváno také jako Val Venosta nebo Val Lagarina a je známé především pro své ovocné sady a vinice. Krajem protéká řeka Adige, která je druhou největší italskou řekou. V oblasti ale nalezneme i četné termální minerální vody jako například prameny v Rabbi, Meranu, Levico-Vetriolu, Peiu i Comanu. Klima oblasti je velmi rozmanité, alpské klima se mísí s údolním. Údolí Adige a Sarca mají subtropické klima, zatímco Val Venosta připomíná step. Teploty se pohybují od -10°C (únor) až po 20°C (červenec). Průměrný srážek se pohybuje v rozmezí 600-1000 mm pro Horní Adige a 1200-1500 mm pro Tridentsko.

3.3.4.1. Sýry z Trentino-Alto Adige s chráněným označením pro vodu

3.3.4.1.1. Grana Trentino DOP

Grana Padano pocházející z Tridentska je známá pod značkou Grana Trentino. Platí pro ni tedy totéž co pro sýr Grana Padano (viz. 3.3.7.2. Grana Padano).

3.3.4.1.2. Sprezza delle Giudicarie DOP

Sprezza delle Giudicarie DOP je polotvrdý stolní sýr přirozeně fermentace vyráběný z kravského mléka plemen Rendena, Bruna, Grigio Alpina, Frisona a Pezzata Rossa. Vyrábí se v západní části Tridentska (Valli Giudicarie, především Val Rendena a Val di Ledro), z části také uvnitř Parco Naturale Adamello-Brenta.

Tradiční postupy a metody produkce zůstaly zachovány i přes zavedení moderních technologií. Sýr se vyrábí použitím syrového mléka, které mu dává jeho charakteristickou chuť. Svě aroma získává podle typu sena, kterým je dobytek krměn. K výrobě se používá mléka ze dvou různých období dojení. Do mléka se přidá

kravské sy idlo a sm s je zah ívána na 35°C po dobu 20-50 minut, aby do-lo k jeho sraffení. Vzniklý tvaroh je dále zah íván na teplotu 42°C po dobu nejvý-e 30 minut. Poté je ponechán na 65 minut v klidu a následn dán do forem. Hotový sýr je osolen za sucha nebo v solné lázni a uskladn n v místech s teplotou 10-20°C po dobu 3-6 m síc ; t i m síce pro typ Giovane (mladý), 6 m síc pro Stagionato (zralý).

šD íve se Spressa vyráb la na farmách, poté byly krávy p esunuty na pastviny. Dnes se v t-ina produkce odehrává v mlékárn v obci Pinzolo (cca. 50 liber mléka denn , ze kterých se získá v pr m ru 54 forem). V minulosti byla Spressa spí-e p ebytkovým produktem, jelikoř se zem d lci a mléka i zam ovali p edev-ím na výrobu másla, které bylo dob e placené na místním trhu. To, co zbylo, bylo pouřito na výrobu sýra, který byl vyhrazen p edev-ím pro rodiny zem d lc ō³⁷. Ozna ení Spressa je odvozeno od slova špressō, které v místním ná e í znamená šzahu-t ná - ávaō. Dnes Spressa jíř nemá tak nízký obsah tuku jako d íve, ale i p esto se stále adí k nízkotu ným sýr m. Nejstar-í historické zmínky se datují do 13. století a jsou spojeny se zem d lskou obcí Regola di Spinale e Manez.

Na seznamu potravin s chrán ným ozna ením p vodu je od 23. prosince 2003.

3.3.4.1.3. Stelvio/Stilfser DOP

Stelvio DOP je sýr vyráb ný z kravského mléka. Za kvalitu a své vlastnosti vd í p edev-ím typické horské vegetaci, která p edstavuje základ potravy dobytka. Vyrábí se v provincii Bolzano.

Vyrábí se z áste n odst ed něho mléka nadojeného nejdéle v uplynulých 48 hodinách. Ke sráffení mléka dojde zhruba po 20-27 minutách od p idání telecího sy idla. Vzniklý tvaroh je dán do forem a poté ochlazen pono ením do studené vody po dobu 1-3 hodin. Solení se provádí výhradn v solné lázni. Sýr je uskladn n na d ev ných policích, kde se musí omývat dvakrát týdn specifickým roztokem. Doba zrání nesmí být krat-í neř 60 dní.

Stelvio má své ko eny jíř ve 13. století, o emř sv d í mnohé dokumenty, které dokládají, ře tento sýr v minulosti tvo il jádro stravy místních obyvatel. Byl pouříván také jako platidlo. Své jméno získal podle stejnojmenné oblasti Stelvio.

³⁷ Istituzione agraria online [online]. [cit. 16. 3. 2012]. Spressa delle Giudicarie DOP, Origini e area di produzione. Dostupné z [www: <http://www.agraria.org/prodottitipici/spressadellegiudicarie.htm>](http://www.agraria.org/prodottitipici/spressadellegiudicarie.htm).

Můžeme je najít i pod názvem Stillesee, jelikož se nacházejí v německém mluvčím regionu.

Od 16. února 2007 je sýr zapsán na seznamu potravin s chráněným označením PDO.

3.3.5. Benátsko

Benátsko se rozkládá severně od ústí Pádu a táhne se až k rakouským hranicím. Jeho rozloha činí 18 400 km². Má přibližně 4 300 000 obyvatel. Kraj je rozdělen na 7 provincií: Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Benátky, Treviso a Belluno (viz Plocha 9). Hlavním městem a zároveň největší turistickou atrakcí jsou Benátky. V době římské republiky byla oblast osídlena indoevropským kmenem Venet, z jihu sem pak pronikali Etruskové a pak kelové. K romanizaci došlo v 1. stol. př. n. l. Od 4. stol. n. l. byla oblast vystavována útokům Germánů a obyvatelstvo uprchlé kolem r. 450 do pobřežních lagun si založilo v r. 810 město Benátky.

Benátsko můžeme rozdělit na čtyři části: severní alpskou část, kopcovitou předalpskou část, nízké roviny a pobřežní oblast. Na jeho území leží Karnské Alpy, východní Dolomity a Venetské Alpy. Celkové hory zabírají 29% celkové rozlohy. Většinu kraje ovšem vyplňuje rozlehlé roviny (přibližně 57% území), které se táhnou až k moři. Ty můžeme dále rozdělit na kamenité a málo úrodné vysoké roviny a na nízké roviny bohaté na povrchové vody a vhodné pro pěstování zemědělských plodin. Na některých místech jsou roviny přerušovány vrcholky jako Monti Berici, Colli Euganei, Colli Asolani a Montello, které zabírají zbývajících 14% území kraje. Benátskem protéká několik nejvýznamnějších italských řek jako Pád, Adige, Brenta, Bacchiglione, Livenza, Piave i Tagliamento.

Benátsko má kontinentální klima, avšak na jeho území koexistují také další mikroklimata³⁸ v důsledku blízkosti Alp, Gardského jezera i Jadranského moře. Oblastí s největším množstvím srážek jsou Bellunské Dolomity, kde srážky mohou přesáhnout 2200 mm za rok. Roviny jsou naopak územím s nízkým množstvím srážek; roční tu například mezi 600-800 mm. Obzvláště suchá je oblast delty Pádu a jeho dolní tok, kde množství srážek nepřesahuje 600 mm za rok; jedná se tedy o nejsušší oblast kraje. Léta jsou horká s teplotami přesahujícími 30°C. Čím blíže jsme alpským oblastem,

³⁸ označení pro klima malé oblasti, které se liší od klimatu okolí

tím více teplota klesá a naopak se zvyšuje frekvence odpoledních bourek. Zima je zde velmi studená s teplotami sahajícími hluboko pod 0°C. Oblasti ležící u Gardského jezera, které má zmírňující vliv na teploty, mají téměř edomské klima.

3.3.5.1. Sýry z Benátska s chráněným označením p vodu

3.3.5.1.1. Casatella Trevigiana DOP

Š Casatella Trevigiana DOP je m kký sýr získávaný výhradně z plnotučného kravského mléka plemene Frisona, Pezzata Rossa a Bruna³⁹. Všechna písemná svědectví uvádí jako krajinu p vodu tohoto sýra oblast dnešní provincie Treviso.

Pasterované mléko se zahřeje na teplotu 40°C, přidá se do něj telecí syřidlo a přiblíží se po 15-20 minutách dojde k jeho sražení. Vzniklý tvaroh je dán do forem. Po vyjmutí je ponechán jeden den v klidu. Solení probíhá formou solné lázně, kam je sýr uložen na 12 hodin. Sýr zraje pouze dva dny v lednici.

Dříve bylo běžné jíst Casatellu v kombinaci s polentou. Vhodným obdobím pro její produkci byla zima, kdy byl dobytek krměn suchým krmivem a jeho mléko tak bylo tužší, což je obecně lepší pro produkci m kkých sýrů. Jméno Casatella je odvozeno od slova Casada, které v benátském dialektu označuje sýr vyráběný farmářem doma.

Od 16. února 2007 je Casatella Trevigiana na seznamu potravin s chráněným označením p vodu.

3.3.5.1.2. Monte Veronese DOP

Monte Veronese DOP je sýr vyráběný z kravského mléka ve dvou typech: Latte Intero (plnotučné mléko) a Latte parzialmente scremato/d-Allievo (polotučné mléko). Vyrábí se v oblasti Lessinia (provincie Verona). Místem p vodu jsou Monti Lessini na hranicích provincií Verona a Trentino, kde má chov dobytka velkou tradici.

Monte Veronese DOP Latte Intero se získává sražením mléka, ke kterému dochází přidáním telecího syřidla a zahříváním mléka po dobu 15-20 minut.

³⁹ Qualigeo EU [online]. [cit. 20. 3. 2012]. Casatella Trevigiana, Raw materials/Variety/Race. Dostupné z www: <http://www.qualigeo.eu/Tabs/TabProduct.aspx?ID_OGGETTO=d2c5e47e-d3b8-4d71-a703-8457a7137386>.

Sm s je poté je-t n kolikrát zah ívána. Solení se provádí za sucha i v solné lázni. Sýr zraje p iblifn 30 dní. Monte Veronese DOP Latte Parzialmente Scremato se získává sráfením mléka, ke kterému dochází p idáním telecího sy idla a zah íváním mléka p iblifn 25-30 minut. Solení se provádí za sucha i v solné lázni stejn jako varianta Latte Intero. Stolní sýr zraje p iblifn 90 dní, sýr ur ený ke strouhání asi 6 m síc .

õPo átky Monte Veronese sahají afl do 13. století, kdy skupina n meckých osadník opustila vysoké asiafské roviny a p esunula se do horského území ve Veronese, které bylo do té doby tém neosídlenõ⁴⁰. Práv na za átku 13. století sýr získal také sv j dne-ní název.

Monte Veronese bylo zapsáno na seznam potravin s chrán ným ozna ením p vo du dne 2. ervence 1996.

3.3.5.1.3. Piave DOP

Piave DOP je sýr z kravského mléka plemen Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana a Frisona Italiana. Název tohoto sýra je odvozen od stejnojmenné eky, která pramení na ho e Peralba ve Val Visdende v oblasti Comelico, cofl je nejsevern j-í ást provincie Belluno, která je práv oblastí produkce.

Mléko na výrobu tohoto sýru se sráflí zah átím a p idáním sy idla. Vzniklý tvaroh se va í a následn je dán do forem na lisování. Solení probíhá v solné lázni. Sýr je poté uskladn n v prostorách s ízenou teplotou a vlhkostí na dobu 20 dn afl 18 m síc . Doba zrání je odli-ná pro kafdý typ sýru. Piave DOP Fresco zraje 20-60 dní, Piave DOP Mezzano 60-80 dní, Piave DOP Vecchio 180-360 dní, Piave DOP Vecchio Selezione dOro p iblifn 1 rok a Piave DOP Vecchio Riserva 18 m síc .

Ve druhé polovin minulého století vznikla v obci Canale dAgordo z iniciativy místního fará e Antonia Della Lucii první mlékárna nového Italského království. První výroby s ozna ením Piave DOP se datují do roku 1960. V této dob -la t etina vydojeného mléka na produkci Piave a Fior di latte.

Sýr je na seznamu potravin s chrán ným ozna ením p vo du ode dne 22. kv tna 2010.

⁴⁰ Qualigeo EU [online]. [cit. 20. 3. 2012]. Monte Veronese, History . Dostupné z [www: <http://www.qualigeo.eu/prodotti/0742d2b1-c6cd-41e8-b3bc-a74b2510ae0b/MonteVeronese>](http://www.qualigeo.eu/prodotti/0742d2b1-c6cd-41e8-b3bc-a74b2510ae0b/MonteVeronese).

3.3.6. Friuli-Venezia Giulia

Friuli-Venezia Giulia neboli Furlandsko-Julské Benátsko je krajem rozkládajícím se v severovýchodní Itálii o rozloze 7 850 km² s 1 250 000 obyvateli, který se dále dělí na 4 provincie: Pordenone, Udine, Gorizia a Terst (viz Příloha 10). Jedná se o území se značnou zemědělskou produkcí a poměrně vysokým ekonomickým rozvojem. Hlavním městem a také hlavním ekonomickým střediskem je Terst (italsky Trieste).

Kraj Friuli-Venezia Giulia zabírají ze 42,6% hory, z 19,3 % vysočiny a ze 38,1% roviny. Horskou oblast tvoří Friulské Dolomity, Karnské Pohorlí, Julské Alpy a Kras (italsky il Carso). Mnoho vrcholů Friulských Dolomit převyšuje nadmořskou výšku 2400 metrů, mezi tyto patří: Cima dei Preti (2703 m. n. m.), Duranno (2652 m. n. m.), Cridola (2580 m. n. m.). Nejvyššími horami Julských Alp jsou Jof di Montasio (2753 m. n. m.), Mangart (2677 m. n. m.) a Jof Fuart (2666 m. n. m.). Nejvyšší horou kraje s názvem Coglians (2780 m. n. m.) ovšem najdeme v Karnských Alpách. V rámci kraje je lepší rozdíl roviny na vysoké a nízké. Vysoké roviny charakterizuje skalnaté, vysoce produktivní území, které umožňuje dobré vodní pronikání do země a hromadit se tak v podzemních vodách. Nízké roviny jsou naopak hlinité tedy i méně produktivní, avšak více úrodné oblasti vhodné pro pěstování plodin.

Klima kraje Friuli-Venezia Giulia je mírně vlhké v důsledku přítomnosti Karnských Alp na severu, které zabírají chladným severním větrem pronikání do oblasti, a Jadranského moře na jihu, které tvoří hlavní cestu, přes níž vítr přichází do kraje a přináší tak dobré srážky. Pro tuto oblast je charakteristický východní vítr Bóra⁴¹, který zde přehřívá rychlost 150 km/h.

3.3.6.1. Sýry z Friuli-Venezia Giulia s chráněným označením pro vodu

3.3.6.1.1. Montasio DOP

Montasio DOP je tvrdý sýr vyrobený výhradně z kravského mléka. Vyrábí se v kraji Friuli-Venezia Giulia a v Benátsku v provincii Belluno, Treviso, stejně tak v provincii Padova a Benátky.

⁴¹ Bóra je suchý studený vítr, který vane z pevniny na moře; je charakteristický právě pro oblast Jadrana

šMléko určené na výrobu tohoto sýra musí splňovat přesně definované fyzické, chemické a mikrobiologické podmínky, aby mohlo být platně použito, jelikož technika zpracování vylučuje používání technologií jako je dlouhodobé chlazení, pasterizace, sterilizace a používání prídavných látek⁴². Na výrobu sýru musí být použito mléko pocházející z maximálně čtyř po sobě jdoucích dojení, které musí být zpracováno do 30 hodin. Do mléka jsou přidány mikroorganismy, které podporují jeho okyselení. Po přidání telecího syřidla je mléko zahřáto na teplotu 32-34°C a dochází tak k jeho srážení. Solení se provádí za sucha. Doba zrání činí nejméně 60 dnů, přičemž sýr je prvních 30 dnů skladován v místech s teplotou nejméně 8°C, ve zbylých dnech ve vyšších teplotách.

šNázev je odvozen od stejnojmenného reliéfu Julských Alp, který se ještě dnes vyznačuje krásnými a bohatými pastvinami. Technika výroby tohoto sýru je doložena písemnými záznamy datovanými až do poloviny 13. století a je připisována neznámému mnichovi v opatství Moggio. Tehdy byly totiž všechny pastviny v Montasio výsadou opatství⁴³. Dnes je produkce rozšířena také do předalpských zón a rovin.

Montasio je na seznamu produktů s chráněným označením pro vodu od 21. června 1996.

3.3.7. Sýry s chráněným označením pro vodu a tradiční zaručené speciality vyráběné ve více krajích zároveň

3.3.7.1. Asiago DOP

Asiago DOP je sýr vyráběný z kravského mléka ve dvou typech: Fresco/Pressato z plnotučného mléka a Stagionato/d'Alveo z odstředěného mléka. Sýr se vyrábí v provincii Vicenza (Benátsko) a Tridentsko (region Trentino-Alto Adige), částečně také v provincii Padova a Treviso (Benátsko).

Vydojené mléko musí být zpracováno do 60 hodin od vydojení; mléko na výrobu Asiago DOP Prodotto della campagna musí být zpracováno dokonce

⁴² Istituzione agraria online [online]. [cit. 19. 3. 2012]. Montasio DOP, Origini e area di produzione. Dostupné z [www: <http://www.agraria.org/prodottitipici/montasiomonteveronese.htm>](http://www.agraria.org/prodottitipici/montasiomonteveronese.htm).

⁴³ tamtéž [cit. 19. 3. 2012].

ufl do 18 hodin. Do mléka se přidává malé množství kravského sydlu, aby se tak srazilo a vznikl z něj tvaroh, který se poté dále vaří po dobu zhruba 12 hodin. Vzniklá sýrová zrna jsou uložena 48 hodin v místech s teplotou mezi 10-15°C. Solení probíhá za sucha i v solné lázni. Doba zrání trvá 20 dní pro Asiago DOP Pressato a 60 dní pro Asiago DOP d'Alleva.

Tento sýr pochází z asiáflské roviny, kde se jifl od roku 1000 pásala stáda ovcí, ze kterých se získávala vynikající vlna a sýr. Kolem 16. století byly ovce nahrazeny kravami. Asiago DOP Pressato se vyrábí afl od 20. let minulého století, p vodn se tedy vyrábí pouze typ d'Alleva.

Asiago je na seznamu potravin s chráněným zemepisným označením od 16. října 2007.

3.3.7.2. Grana Padano DOP

Grana Padano DOP je sýr vyráběný z kravského mléka. Vyrábí se v Piemontu a v Lombardii (kromě provincie Mantova), v Emilii Romagna (kromě provincie Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna), v Benátsku (kromě provincie Belluno) a v provincii Trentino (kraj Trentino-Alto Adige). *Grana Padano je jedním ze sýrů, které jsou známé a obdivované nejen v Itálii, ale i po celém světě. Grana pocházející z Tridentska je známá pod značkou Grana Trentino⁴⁴.*

Mléko je dříve odstředeno v sledku oddělení smetany od mléka při teplotách mezi 8-20 °C. Aby se mléko srazilo, přidává se do něj telecí sydlu. Získaný tvaroh se vaří při teplotě 56 °C, dokud nejsou hrudky pruflné. Poté je dán do forem na 48 hodin, aby došlo k otěflní symbolu p vodn. Solení probíhá v solné lázni po dobu 14 afl 30 dní. Doba zrání trvá 9 měsíců v prostředí s teplotou 15-22 °C.

První zmínky o sýru Grana Padano se objevují kolem roku 1000. V této době se jedná o zatím nejmenovaný polotvrdý sýr s dlouhým zráním. Jifl ve 13. století byl známý také za hranicemi Pádské nífliny.

Grana Padano se nachází na seznamu potravin s chráněným označením p vodn od 12. června 1996.

⁴⁴ Istituzione agraria online [online]. [22. 3. 2012]. Grana Padano DOP, Origini e area di produzione. Dostupné z www: <<http://www.agraria.org/prodottitipici/granapadanotrentino.htm>>.

3.3.7.3. Gorgonzola DOP

Gorgonzola DOP je stolní sýr vyráběný z pasterovaného kravského mléka. Vyrábí se v provinciích Novara, Vercelli, Cuneo, Alessandria (oblast Casale Monferrato), Pavia, Milán, Como, Bergamo, Brescia, Cremona; tedy v Lombardii a v Piemontu.

ŠK výrob gorgonzoly se používá kravské mléko, nejlépe ze dvou dojení, což v-ak v dob moderní velkovýroby nebývá dodržováno. Ve erní mléko by se m lo nechat srazit a zav -ené nechat do rána, aby se do sý eniny dostaly spory (zárodky) plísn , které jsou v okolním prost edí. Ráno se tato v erej-í sý enina vkládá do forem proložená vrstvou erstvé sý eniny z ranního dojení. Po ur ité dob se sýr propíchá jehlicemi, takže plíse lépe pror stá celým sýrem⁴⁵. Zrání musí probíhat v prost edí s teplotou 2-7°C a s relativní vlhkostí 85-99% po dobu nejmén 50 dní.

O p vodu tohoto sýru se tradují r zné legendy, které jeho vznik adí do období mezi 10. - 12. stoletím do oblasti provincie Milán, p esn ji do oblasti Gorgonzoly. Sýr získal sv j název od stejnojmenné vesnice, av-ak ta není jedinou, v nífl by se sm l vyráb t. P vodn se mu íkalo stracchino verde, protofle základem jeho sýrového t sta je tatáfl sý enina jaká se uflívá k p íprav sýra stracchino⁴⁶. Bylo tedy zapot ebí odli-ít tento sýr od jiných a dát mu specifický název Gorgonzola podle oblasti p vodu.

Gorgonzola je na seznamu potravin s chrán ným ozna ením p vodu od 12. ervna 1996.

3.3.7.4. Parmigiano-Reggiano DOP

Parmigiano-Reggiano DOP (esky parmezán/parmezán) je nízkotu ný sýr z kravského mléka. Vyrábí se v kraji Emilia-Romagna (provincie Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna) a v Lombardii (provincie Mantova).

Sýr se vyrábí z áste n odtu n ného mléka z no ního dojení, které se poté smíchá s mlékem z ranního dojení. Do sm si mlék se p idají mikroorganismy. Poté je sm s zah ána na 33°C a smíchána s telecím sy idlem. Získaný tvaroh je uloflen

⁴⁵ Stránky pro fleny [online]. [16. 3. 2012]. Gorgonzola je sýr pro gurmány. Dostupné z [www: < http://strankyprozeny.cz/clanek-297 >](http://strankyprozeny.cz/clanek-297).

⁴⁶ ozna ení pro typický lombardský sýr z kravského mléka

do forem, osolen a poté ponechán na dřevěných policích, aby uzrál. *ŠNa výrobu jednoho kila parmazánu je zapotřebí 17 litrů mléka*⁴⁷.

Existuje mnoho historických důkazů o tomto sýru. Mezi nejvýznamnější dokumenty, které o parmazánu hovoří, patří Decameron od Giovanniho Boccaccia (třetí příběh osmého dne). Tajemstvím úspěchu tohoto sýru je asi také množství mlékáren, které ho vyrábějí; je jich kolem 900.

Dne 21. června 1996 byl tento sýr zapsán na seznam potravin s chráněným označením původu.

3.3.7.5. Provolone Valpadana DOP

Provolone Valpadana DOP je sýr z kravského mléka, které může být pasterováno k výrobě sladkých sýrů (Provolone Valpadana DOP Dolce), nebo termizováno k výrobě pikantních sýrů (Provolone Valpadana DOP Piccante). Vyrábí se v provinciích Cremona, Brescia, Lodi v Lombardii, v provinciích Verona, Vicenza, Padova a Rovigo v Benátsku, v kraji Trentino-Alto-Adige a v provinciích Piacenza v kraji Emilia Romagna. Pojmenování sýru se liší místně, kde je nahrazováno tradičními jmény, které odkazují na různé formy zpracování (Provolone, Pancette, Giganti, Gigantini, Pancettoni, Mandarini, atd.). Sýry se liší podle místa výroby také tvarem; některé jsou kulové, ve tvaru hrůvky, některé dokonce válcovité, avšak charakteristickým tvarem je tvar komolého kuflele.

Aby došlo ke sražení mléka, musí se do něj přidat telecí syřidlo. Vzniklý tvaroh je tvarován ručně, nebo je umístěn do forem. Sýr je osolen v solné lázni. Doba solení se liší v závislosti na hmotnosti sýru od několika hodin až do 30 dnů. Doba zrání se pohybuje od 10 až do 90 dnů v závislosti na velikosti sýru.

Tento sýr původně pochází z jihu Itálie, nejspíše z kraje Basilicata. Jeho zpracování se rozšířilo velmi rychle do dalších regionů v jižní části severních Alp. *Dnes se v této produkce soustředí v Benátsku a v Lombardii, především v provinciích Cremona*⁴⁸.

⁴⁷ Istituzione agraria online [online]. [22. 3. 2012]. Parmigiano-Reggiano DOP, Origini e area di produzione. Dostupné z [www: < http://www.agraria.org/prodottitipici/parmigianoreggiano.htm >](http://www.agraria.org/prodottitipici/parmigianoreggiano.htm).

⁴⁸ Istituzione agraria online [online]. [22. 3. 2012]. Provolone Valpadana DOP, Origini e area di produzione. Dostupné z [www: < http://www.agraria.org/prodottitipici/provolone-valpadana.htm >](http://www.agraria.org/prodottitipici/provolone-valpadana.htm).

Od 21. června 1996 je sýr na seznamu potravin s chráněným označením p vodu.

3.3.7.6. Taleggio DOP

Taleggio DOP je sýr vyráběný z kravského mléka pocházejícího z provincie Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi, Lecco v Lombardii, z provincie Treviso v Benátsku a také z provincie Novara v Piemontu.

Do mléka se přidávají mikroorganismy, aby došlo k jeho okyselení. Sráží se pomocí telecího syřidla při teplotě 35°C. Vzniklý tvaroh je dán do forem, ve kterých je několikrát otřen, poté je solen ručně v solné lázni. Doba zrání trvá přibližně 35 dnů. Sýry jsou uloženy na dřevěných prknech a každých sedm dní jsou omývány slanou vodou, aby se zabránilo tvorbě plísní.

Taleggio je sýr s velmi dlouhou historií. S jeho výrobou se započalo v 10. a 11. století. P vodní oblastí produkce je údolí Val Taleggio v provincii Bergamo. Svůj název sýr získal až na počátku 20. století, když zašli zemědělci ve Val Taleggio pocíťovat, že je nutné odlišit jejich sýr od ostatních sýrů pocházejících z jiných oblastí. Do té doby bylo Taleggio nazýváno v obecném názvem štracchino, které má svůj původ v lombardském nářečí a je odvozeno od slova štracchō (stanco, affaticato – těžce unavený); místní tedy nazývali sýr získaný ze zvířat unavených (vystresovaných) z nuceného přesunu do rovin právě jako stracchino.

Tento sýr je na seznamu potravin s chráněným označením p vodu od 21. června 1996.

3.3.7.7. Mozzarella STG

Mozzarella STG je mokrá vláknitý sýr, který se v bledé podobě vyrábí z pasterovaného kravského mléka prakticky na celém území Itálie. Zpočátku se ovšem k její výrobě užívalo pouze z buvolího mléka⁴⁹.

P vodně se sýr vyrábí ze zkysaného mléka na hranici zkaflenosti. Aby se chuť vylepšila, hmota se ponořila do horké vody, která zastavila rozkladné procesy. Poté se sýr hnětlavě seznámily kuličky. Jelikož dříve neexistovala fládná chladicí technika, mozzarella se velmi rychle kazila a nemohl ji tak ochutnat nikdo, kdo bydlel za

⁴⁹ Mozzarella di Bufala Campana (Mozzarella z buvolího mléka) je od roku 1996 na seznamu potravin s chráněným označením p vodu

hranicemi m sta. Zabránit zkažení bylo možné pouze jejím využitím. *ŠDnes je proces výroby jednoduší. Používá se čerstvé mléko, které se nechá vysrážet, aby se sýra oddělila od syrovátky. Potom se sýr ponoří v horké vodě, hmota se začne táhnout a tvoří se v ní vrstvy⁵⁰. Jednotlivé vrstvy se mícháním oddělují a stájejí a nakonec se poroují na kuličky, které se ponoří do studené vody, aby tak sýr dostal pevnější konzistenci. ŠTakto připravené se mohou ihned podávat. Když jdou do distribuce, zalévají se slaným nálevem⁵¹. Legenda praví, že první Mozzarella vznikla při nehodě v továrně na sýry v Neapoli, kde tehdy sýrový tvaroh nečekanou náhodou spadl do lázně horké vody. ŠJe známo, že mnoho z těch proslulých sýrů vzniklo naprostou náhodou, a proto můžeme říci i této legendě⁵².*

Mozzarella je tradiční zaručenou specialitou od 26. listopadu 1998.

⁵⁰ Abeceda zdraví [online]. [22. 3. 2012]. Není Mozzarella jako Mozzarella. Dostupné z www: <<http://zdrava-vyziva.abecedazdravi.cz/neni-mozzarella-jako-mozzarella>>.

⁵¹ tamtéž [22. 3. 2012].

⁵² Vaření, Mozzarella a neutrální sýr, [online]. [22. 3. 2012]. Dostupné z www: <<http://clanky.vareni.cz/mozzarella-neutralni-syr/>>.

4. ZÁVĚR

První část této bakalářské práce je zaměřena na označování kvality potravin v EU. Již od roku 1992 zaručuje evropský systém označování kvality ochranu všem produktům, které jsou jeho součástí. Bohem své existence ufl vzal pod svou ochranu přes tisíc evropských i neevropských potravin. Výrobci jsou prostřednictvím tohoto systému chráněni proti plagiátorství ze stran výrobců, kteří by parazitovali na tradici a pokračovali v hlásce a kvalitě daného výrobku. Existují tři typy chráněných označení: chráněné označení pro vodu, chráněné zeměpisné označení a zaručená tradiční specialita. Nositeli těchto označení jsou spíše malé firmy s tradičními produkty, nežli velcí výrobci, kteří staví spíše na svých vlastních značkách. Produkty s chráněným označením pro vodu, chráněným zeměpisným označením a produkty označené jako zaručená tradiční specialita mají často velmi náročnou výrobu, která vyžaduje lidskou práci. Jejich cena tak v tčinou viditelně převyšuje cenu ostatních výrobků, čímž jsou spotřebitelé často od koupě odrazeni. Označení jsou pro spotřebitele garancí, že je produkt vyroben z kvalitních surovin podle tradičních receptur a metod. Mnoho spotřebitelů však stále netuší, že nějaká ochranná označení v rámci EU existují, a zná pouze své národní systémy označování potravin. To platí především pro českou republiku, kde se v posledních letech do povdomí dostala značka kvality Klasa, která je od roku 2003 udělována Ministerstvem zemědělství nejkvalitnějším potravinářským a zemědělským produktům. V české republice výběr produktů ovlivňuje spíše cena, nežli kvalita. V Itálii panuje zcela jiná situace. Na rozdíl od nich, kteří v mnoha případech nakupují levné výrobky pocházející z jiných zemí, například z Polska, aby tak ušetřili, 3 ze 4 Italů nakupují produkty vyrobené v Itálii, tzv. Made in Italy. Důvodem jejich volby je kvalita daných potravin a podpora země v období krize.

V rámci této práce jsem se měla zaměřit na význam těchto označení pro výrobce, trh a spotřebitele. Přímý vliv na zvýšení prodeje v důsledku zavedení ochranného označení lze jen těžko prokázat. Sami výrobci jsou si v domě, že pouze zanesením svého produktu na listinu kterým z označení nedocílí výrazného nárůstu prodeje, avšak toto označení pro ně znamená jistou ochranu zakotvenou v nařízení Rady (ES) . 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality a v nařízení Rady (ES) . 510/2006 o ochraně zeměpisných označení

a označení pivo z českých produktů a potravin. Z části máme výrobce, který získal na které z označení, chápat svůj výrobek jako prestižní, skvělé kvality a jedinečných vlastností. V českém prostoru jsou zastánci chráněných označení především pivovarníci, kterým označení české pivo umožní prosadit se na zahraničním trhu, kde je pivo z české republiky chápáno jako záruka kvality. Pro spotřebitele jsou pak ochranná označení známkou kvality daného produktu.

Druhá část práce se vnuje takto označeným mléčným výrobkům italské proveniencí. Mléčných výrobků na území Itálie je tolik, že by toto téma daleko přesahovalo rozsah bakalářské práce, a proto jsem byla nucena jej omezit. Vymezení téma mléčné výrobky pouze na sýry bylo jasnou volbou, protože jsou to právě sýry, které tvoří základ italské kuchyně. Konzumují se ve spojení s vínem, tvoří nedílnou součást velmi známé pizzy a tisíce dalších pokrmů využívají této lahodné suroviny, v její výrobě jsou Italové opravdovými mistry. Téměř v každém italském kraji narazíme na tradiční sýr vyráběný leckdy pouze jedinou rodinou. Italové patří k nejvtějším a nejstarším výrobcům sýrů na světě, konkuruje jim pouze Francie a Švédsko. Jako první se také začali zabývat ochranou svých výrobků proti konkurenčnímu zneužití. Dnes se na území Itálie vyrábí kolem 450 druhů sýrů, z nichž 42 získalo chráněné označení. Podle informací italské Asociace sýra vyprodukuje Itálie ročně sýry za 13 miliard Euro o celkové hmotnosti dosahující neuvěřitelné miliardy kilogramů. Jejich výrobou se živí přes 35 tisíc lidí.

Ve své práci jsem se zaměřila na sýry s chráněným označením produkované v severoitalských krajích. Tento výběr činí celkem 25 sýrů s chráněným označením pivo a jednu zaručenou tradiční specialitu. To znamená, že do oblasti tohoto kraje spadá 61% veškeré výroby sýrů s chráněným označením na území Itálie. Ve všech případech se jedná o produkty s dlouhou tradicí. Severoitalské kraje vytváří pro výrobu sýrů ideální prostředí, jelikož se nacházejí především v hornaté krajině, která je nevhodná pro pěstování zemědělských plodin z hlediska nízké úrodnosti půdy a své nepřístupnosti, ale která však nabízí ideální podmínky pro chov dobytka, je-li má dostatek prostoru k pastvě. Téměř dvoutřetiny trhu s italskými sýry ovládají firmy Parmigiano-Reggiano a Grana Padano, které se vyrábějí právě v severní části Itálie.

Na základě zjištěných informací lze říci, že ochranná označení neslouží pouze k ochraně daných produktů. Pro některé výrobce znamenají především zajištění konkurenceschopnosti. Leckdy se totiž jedná o výrobky produkované malými firmami

v odlehlých oblastech, které by na trhu oproti velkým gigantickým společnostem neměly úspěch, avšak tyto značky jim dávají šanci prosadit se díky své výjimečnosti a autenticitě. V dnešní době přesycenosti trhu výrobky nízké kvality jsou chráněná označení jakýmsi pomocníkem pro spotřebitele, kteří se tak mohou snadno ujistit, že nekupují produkt nízké kvality či napodobeninu. Mnoho obalů totiž nápadně připomíná obaly oblíbených produktů a snaží se tak často vyúfít nepozornosti nakupujícího, který pod mylným dojmem, že kupuje jiný produkt, vhodí výrobek do svého nákupního košíku. Podle mého názoru je evropský systém označování kvality dobře fungujícím systémem, který však o sobě musí dát více vědět. Stále se najde mnoho těch, kteří o existenci chráněných označení nikdy neslyšeli a kteří si nespojí symboly těchto označení se zárukou kvality a dalšími vlastnostmi.

RESUMÉ

Il mio progetto di tesi si concentra sul tema "Gli alimenti italiani a Denominazione di Origine Protetta, gli alimenti a Indicazione Geografica Protetta e Specialità Tradizionale Garantite (prodotti a base di latte)."

La tesi é divisa in due parti.

La prima parte è incentrata sul sistema di etichettatura alimentare dell'UE, sui suoi tipi, sulla sua storia e sui motivi dell'introduzione di questo sistema. Dal 1992 il sistema di etichettatura alimentare dell'UE garantisce la tutela per tutti i prodotti che appartengono a questo sistema. Nel corso della sua esistenza, ha preso sotto la sua protezione su migliaia di alimenti europei e non. I produttori utilizzano questo sistema contro il plagio da parte di coloro che avrebbero danneggiato la tradizione, la reputazione e la qualità del prodotto.

Ci sono tre tipi di marchi di qualità: la Designazione di Origine Protetta, l'Indicazione Geografica Protetta e la Specialità Tradizionale Garantita. Un prodotto con il marchio DOP deve possedere caratteristiche specifiche che lo associano ad un determinato luogo e che garantiscono che tutte le fasi del processo produttivo sono avvenute in quel luogo. Un prodotto con il marchio IGP deve possedere la caratteristica specifica che lo associa ad un determinato luogo e garantisce che almeno una fase del processo produttivo è avvenuta in quel luogo. Il marchio STG si usa per prodotti con caratteristiche tipiche, fatti con ingredienti o secondo metodi tradizionali. I portatori di questi marchi di qualità sono piuttosto le piccole aziende dei grandi produttori le quali necessitano che il suo marchio sia conosciuto almeno a tutti. I prodotti con il marchio di qualità hanno spesso la produzione molto impegnativa che ha bisogno di un lavoro umano che è molto costoso. Il prezzo di questi prodotti è dunque superiore al prezzo di altri beni e quindi i consumatori sono spesso scoraggiati ad acquistarli. Il marchio però garantisce che il prodotto sia fabbricato con materiali di qualità secondo le ricette e i metodi tradizionali. Tuttavia, molti consumatori non conoscono i marchi di qualità dell'UE e utilizzano solo i loro sistemi nazionali di etichettatura dei prodotti alimentari.

La seconda parte è dedicata ai prodotti a base di latte di provenienza italiana. Ci sono tanti prodotti a base di latte di latte in Italia di cui si potrebbe parlare, ma nella mia tesi mi sono concentrata su alcuni specifici argomenti. Ridurre il tema dei latticini

solo al formaggio era una scelta ovvia, perché il formaggio sta alla base della cucina italiana. Si consuma insieme con il vino, è parte principale di tutte le pizze conosciute e migliaia di altri piatti deliziosi utilizzano questo ingrediente in cui gli italiani sono maestri nella produzione. Quasi ogni regione italiana ha un formaggio tradizionale prodotto spesso da una sola famiglia. Gli italiani sono tra i produttori di formaggio più grandi e più antichi del mondo, solo la Francia e la Grecia sono i maggiori concorrenti. Come primi gli italiani hanno iniziato a proteggere i loro prodotti contro l'abuso della concorrenza. Oggi in Italia si producono circa 450 tipi di formaggio, 42 dei quali hanno già ottenuto il marchio di qualità. Secondo l'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo in Italia si producono all'anno formaggi per 13 miliardi di euro dal peso totale di miliardi di kilogrammi. Nel settore della produzione dei formaggi lavorano circa 35 mila di persone.

Nel mio progetto di tesi mi sono concentrata sui formaggi con il marchio di qualità prodotti in sei regioni settentrionali. Questo elenco include un totale di 25 formaggi alla Denominazione di Origine protetta e uno alla Specialità Tradizionale Garantita. Questo vuol dire che in regioni settentrionali si produce il 61% dei formaggi con i marchi di qualità di tutta Italia. In tutti i casi si tratta di prodotti con una lunga tradizione. Le regioni del Nord creano per la produzione del formaggio un ambiente ideale perché c'è principalmente il paesaggio di montagna che non è adatto per la coltura in termini di fertilità del suolo ridotta e per la sua inaccessibilità. Questo paesaggio, tuttavia, offre le condizioni ideali per l'allevamento del bestiame che ha abbastanza spazio per il pascolo. Quasi i due terzi del mercato di formaggio sono controllati dalle società del formaggio italiano Parmigiano Reggiano e Grana Padano, che sono prodotti nella parte settentrionale dell'Italia.

Ho ritenuto necessario concentrarmi anche sull'importanza di questi marchi per il produttore, il mercato e il consumatore. È difficile provare l'impatto diretto sull'aumento delle vendite con l'introduzione dei marchi di qualità. I produttori stessi sono consapevoli che solo inserendo il prodotto nell'elenco dei prodotti con il marchio di qualità non porta a un significativo aumento delle vendite. Questo marchio significa per loro una certa protezione sancita nel regolamento (CE) N. 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari e del regolamento (CE) N. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. Nella Repubblica Ceca la denominazione

europea è sostenuta dai produttori di birra, perché il nome Birra ceca aiuta loro ad aprire i mercati esteri, dove la birra della Repubblica Ceca è sinonimo di garanzia di qualità.

Sulla base delle informazioni esposte, posso concludere affermando che il marchio di qualità non soltanto protegge i prodotti. Per alcuni produttori significa la garanzia di competitività. A volte la produzione proviene da piccole imprese in aree remote, che non avrebbero una grande possibilità di successo sul mercato rispetto alle grandi imprese, ma attraverso i marchi possono mostrare la sua unicità e autenticità. Oggi l'offerta di prodotti è enorme, ma ci sono piuttosto i più prodotti di bassa qualità che di alta. I marchi sono una sorta di strumento per consumatori grazie ai quali si evita l'acquisto di prodotti di bassa qualità o imitazioni. Molti imballaggi evidentemente ricordano quelli dei prodotti popolari e cercano di sfruttare la disattenzione dei consumatori, i quali con l'impressione sbagliata acquistano un altro prodotto, lo mettono nel loro carrello. Secondo me il sistema di etichettatura alimentare dell'UE è un sistema di qualità ben funzionante, ma si possono effettuare dei miglioramenti. Per esempio i cittadini europei sarebbero più informati attraverso gli opuscoli destinati alla propaganda di marchi di qualità e alle spiegazioni del loro valore. Ancora troppe persone non hanno mai sentito parlare dei marchi di qualità e non collegano la loro presenza come sinonimo di garanzia di qualità.

ESKO-ITALSKÝ GLOSÁ

1. Evropská Unie	l-Unione europea
2. Chrán né ozna ení p vodu	la Denominazione di Origine Protetta
3. Chrán né zem pisné ozna ení	l-Indicazione Geografica Protetta
4. Chrán né ozna ení	il marchio di qualità
5. Kraj	la regione
6. Konkurenceschopnost	la competitività
7. Mlé né výrobky	i prodotti a base di latte
8. Napodobenina	l-imitazione
9. Nositel chrán ného ozna ení	il portatore del marchio di qualità
10. Systém ozna ování kvality potravin v EU	il sistema di etichettatura alimentare dell'UE
11. Rada EU	il Consiglio europeo
12. Spole ná země d lská politika	la Politica Agricola Comune
13. Spot ebitel	il consumatore
14. Trh	il mercato
15. Výrobce	il produttore
16. Zaru ená tradi ní specialita	la Specialità Tradizionale Garantita
17. Záruka kvality	la garanta di qualità
18. Zem d lské produkty a potraviny	i prodotti agricoli e alimentari

ZDROJE

Ti-t né zdroje:

1. SUKOVÁ, Irena, Pr vodce ozna ováním potravin. Praha, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2008, 43 s., Dostupné z www:
<http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Znaen%20potravin-web_08-08.pdf>

2. BARTON K, Antonín. Itálie: San Marino, Vatikánský stát: pr vodce do zahrani í, nakladatelství Olympia, Praha, 1990, 156 s

Internetové zdroje:

Na ízení

1. na ízení Rady (ES) . 1383/2003 ze dne 22. ervence 2003 o p íjímání opat ení celních orgán proti zboží podez elému z poru-ení ur itých práv du-evního vlastnictví a o opat eních, která mají být p íjata proti zboží, o kterém bylo zji-t no, že tato práva porušila [online]. Dostupné z www:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:02:13:32003R1383:CS:PDF>>

2. na ízení Rady (ES) . 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jeff p edstavují zaru ené tradi ní speciality lánek [online]. Dostupné z www.

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

3. na ízení Rady (ES) . 510/2006 o ochran zeměpisných ozna ení a ozna ení p vodu zemědělských produkt a potravin [online]. Dostupné z www:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>>.

Zem d lská politika EU

1. Tomá-DOLEfiEL, Spole ná zemědělská politika ó reformy, vývoj a perspektivy, Brno, 2010, Diplomová práce, Masarykova univerzita, Ekonomicko-správní fakulta, Ve ejná ekonomika, Vedoucí práce Petra DVO ÁKOVÁ [online]. Dostupné z www:
<http://is.muni.cz/th/136915/esf_m/diplomova-prace-szp-dolezel.txt>.

2. Portál Evropské komise [online]. EU agriculture product quality policy development. Dostupné z www:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/index_en.htm>.

3. Portál Evropské komise [online]. Quality package. Dostupné z www:
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/quality-package-2010/index_en.htm>.
4. Portál Ministerstva zemědělství [online]. Politika kvality potravin v EU. Dostupné z www:
<<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/zahranicni-vztahy/cr-a-evropska-unie/predsednictvi-eu-2009/qpc/politika-kvality-potravin-v-eu.html>>.
5. Portál Ministerstva zemědělství [online]. Příklady zařazení vín a moštů do nových označených kategorií. Dostupné z www:
<<http://eagri.cz/public/web/mze/zatrideni-vina/priklady-zarazeni-vin/>>.
6. EurActiv.cz [online]. Reformy Společné zemědělské politiky. Dostupné z www:
<<http://www.euractiv.cz/zemedelstvi0/link-dossier/reformy-spolecn-zemdelstsk-politiky>>.
7. Ekonomické zemědělství [online]. Certifikace kvality potravin v EU. Dostupné z www:
<<http://www.agronavigator.cz/ekozem/default.asp?ch=231&typ=1&val=86091&ids=0>>
8. Portál českého předsednictví [online]. Konference k politice kvality hostí Praha 12.-13. března 2009. Dostupné z www:
<http://www.eu2009.cz/cz/news-and-documents/news/konferenci-k-politice-kvality-hosti-praha-12-_13--brezna-2009-11391/index.html>.

Chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení a zaručená tradiční specialita

1. Portál Ministerstva zemědělství [online]. Zaručené tradiční speciality podle legislativy ES. Dostupné z www:
<<http://eagri.cz/public/web/mze/potravinovy/zarucene-tradicni-speciality/zarucene-speciality-posle-legislativy-es/>>
2. Wikipedia, free encyclopedia [online]. Protected Geographical Status. Dostupné z www:
<http://en.wikipedia.org/wiki/Protected_Geographical_Status>
3. Portál Evropské komise, DOOR. [online]. Dostupné z www:
<<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>>

Regiony

1. PEROSINO, Gian Carlo, ZACCARA, Patrizia. Elementi climatici del piemonte, Torino: C.R.E.S.T. - Centro Ricerche in Ecologia e Scienze del Territorio, 2006 [online]. Dostupné z www: <<http://www.crestsnc.it/divulgazione/media/clima-piemonte.pdf>>
2. Valle d'Aosta, Territorio e clima [online]. Dostupné z www: <http://valledaosta.starnetwork.it/territorio_clima.htm>
3. Comuni Italiani, Geografia Lombardia [online]. Dostupné z www: <<http://www.comuni-italiani.it/03/geografia.html>>
4. Comuni Italiani [online]. Geografia Trentino-Alto Adige. Dostupné z www: <<http://www.comuni-italiani.it/04/geografia.html>>
5. Meteoindiretta [online]. Clima della Lombardia. Dostupné z www: <<http://www.meteoindiretta.it/meteo-lombardia.php>>
6. Veneto Inside [online]. Scopri il Veneto, La geografia. Dostupné z www: <http://www.venetoinside.com/it/scopri_il_veneto/la_geografia/>
7. Centro Meteo Italiano [online]. Il clima del Veneto. Dostupné z www: <<http://www.centrometeoitaliano.it/il-clima-del-veneto/>>
8. Meteo Triveneto [online]. Il clima della Friuli-Venezia Giulia. Dostupné z www: <<http://www.meteotriveneto.it/clima-friuli-veneziasgiulia.html>>

Sýry

1. Qualigeo [online]. Dostupné z www: <<http://www.qualigeo.eu/HomeSearch.aspx>>
2. Istituzione agraria online [online]. Prodotti tipici. Dostupné z www: <<http://www.agraria.org/prodottitipici.htm>>

3. Magazín Hospodářských novin [online]. Sýr nad zlato - Italské a francouzské sýry s ochrannou známkou p vodu. Dostupné z www:
<<http://in.ihned.cz/c1-22002010-syr-nad-zlato-italske-a-francouzske-syry-s-ochrannou-znamkou-puvodu>>
4. Fontina [online]. Dostupné z www:
<<http://www.consorzioproduttorifontina.it/>>
5. Valle d'Aosta Formaggio [online]. Dostupné z www:
<<http://www.valledaostafromadzo.it/>>
6. Raschera [online]. Dostupné z www:
<<http://www.raschera.com/>>
7. Toma Piemontese [online]. Dostupné z www:
<<http://www.assopiemonte.com/>>
8. Bitto [online]. Dostupné z www:
<<http://www.ctcb.it/>>
9. Buona Lombardia [online]. Formagella del Luinese DOP. Dostupné z www:
<<http://www.buonalombardia.it/browse.asp?goto=11859>>
10. Formai del Mut dell'Alta Valle Brembana [online]. Dostupné z www:
<<http://www.formaidemut.info/>>
11. Quartirolo Lombardo [online]. Dostupné z www:
<<http://www.quartirolo.com/sito/index.php>>
12. Salva Cremasco [online]. Disciplinare di produzione Salva Cremasco. Dostupné z www:
<http://www.salvacremasco.com/index.php?option=com_content&task=view&id=65&Itemid=80>
13. Casatella Trevigiana [online]. Dostupné z www:
<www.casatella.it>

14. Monte Veronese [online]. Dostupné z www:
<<http://www.monteveronese.it/>>
15. Piave [online]. Dostupné z www:
<<http://www.formaggiopiave.it/>>
16. Montasio [online]. Dostupné z www:
<<http://www.formaggiomontasio.net/>>
17. Asiago [online]. Dostupné z www:
<<http://www.asiagocheese.it/>>
18. Grana Padano [online]. Dostupné z www:
<<http://www.granapadano.com/>>
19. Gorgonzola [online]. Dostupné z www:
<<http://www.gorgonzola.it/>>
20. Parmigiano-Reggiano [online]. Dostupné z www:
<<http://www.parmigiano-reggiano.it/>>
21. Consorzio Tutela Provolone Valpadana [online]. Dostupné z www:
<<http://www.consorziotutelaprovolone.it/>>
22. Taleggio [online]. Dostupné z www:
<<http://www.taleggio.it/>>
23. Abeceda zdraví [online]. Není Mozzarella jako Mozzarella. Dostupné z www:
<<http://zdrava-vyziva.abecedazdravi.cz/neni-mozzarella-jako-mozzarella>>
24. Va ení [online]. Mozzarella ó neutrální sýr. Dostupné z www:
<<http://clanky.vareni.cz/mozzarella-neutralni-syr/>>
25. Stránky pro feny [online]. Gorgonzola je sýr pro gurmány. Dostupné z www:
<<http://strankyprozeny.cz/clanek-297>>

P ÍLOHY



P íloha . 1: Symboly pro chrán né ozna ení p vodu, chrán né zem pisné ozna ení a zaru enou tradi ní specialitu v AJ

Portál Evropské komise [online]. 2012 [cit. 2012-03-16]. PDO, PGI, TSG logos for download. Dostupné z www:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index_en.htm>.



P íloha . 2: Symboly pro chrán né ozna ení p vodu, chrán né zem pisné ozna ení a zaru enou tradi ní specialitu v J

Informa ní centrum bezpe nosti potravin. [online]. 2011 [cit. 2012-03-16]. CHOP, CHZO, ZTS. Dostupné z www:

<<http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/Loga/logo-chr%C3%A1n%C4%9Bn%C3%A9%20ozna%C4%8Den%C3%AD%20p%C5%AFvodu.png>>,

<<http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/Loga/logo-chr%C3%A1n%C4%9Bn%C3%A9%20zem%C4%9Bpisn%C3%A9%20ozna%C4%8Den%C3%AD.png>>,

<<http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/Loga/logo-zaru%C4%8Den%C3%A1%20tradi%C4%8Dn%C3%AD%20specialita.png>>.



Příloha 3: Symboly pro chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení a zaručenou tradiční specialitu v IJ

Wikipedia, free encyclopedia [online]. 2012 [cit. 2012-03-17] DOP, IGP. Dostupné z www:

<<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/it/9/9b/Stg.gif>>,

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/it/4/45/Igp1_it.gif>.

Bioagricert [online]. 2012 [cit. 2012-03-17]. TSG. Dostupné z www:

<<http://www.bioagricert.org/bioagricert/images/stories/DOP.jpg>>.



P íloha .4: Rozd lení Itálie na regiony

Travel Italia [online]. 2012 [cit. 2012-03-20] Dostupné z www:

<http://s.travelitalia.org/images/mappe/italia_it.gif>.



P íloha . 5: Region Valle d'Aosta

AziItalia.net [online]. [cit. 2012-03-20] Dostupné z www:

<http://www.azitalia.net/regione/immagini/valledaosta_mappa.gif>.



P íloha . 6: Provincie Piemontu

Sapori Italiani [online]. [cit. 2012-03-20] Dostupné z www:

<<http://www.sapori-italiani.cz/prestashop/img/cms/mapa-piemonte-provincie.jpg>>.



Příloha 7: Provincie Lombardie

Federazione Ginnastica d'Italia[online]. [cit. 2012-05-07] Dostupné z www:
< <http://www.fgilombardia.it/img/lombardia.jpg>>.



Příloha 8: Provincie regionu Trentino-Alto Adige

Le bellezze d'Italia [online]. [cit. 2012-03-20] Dostupné z www:

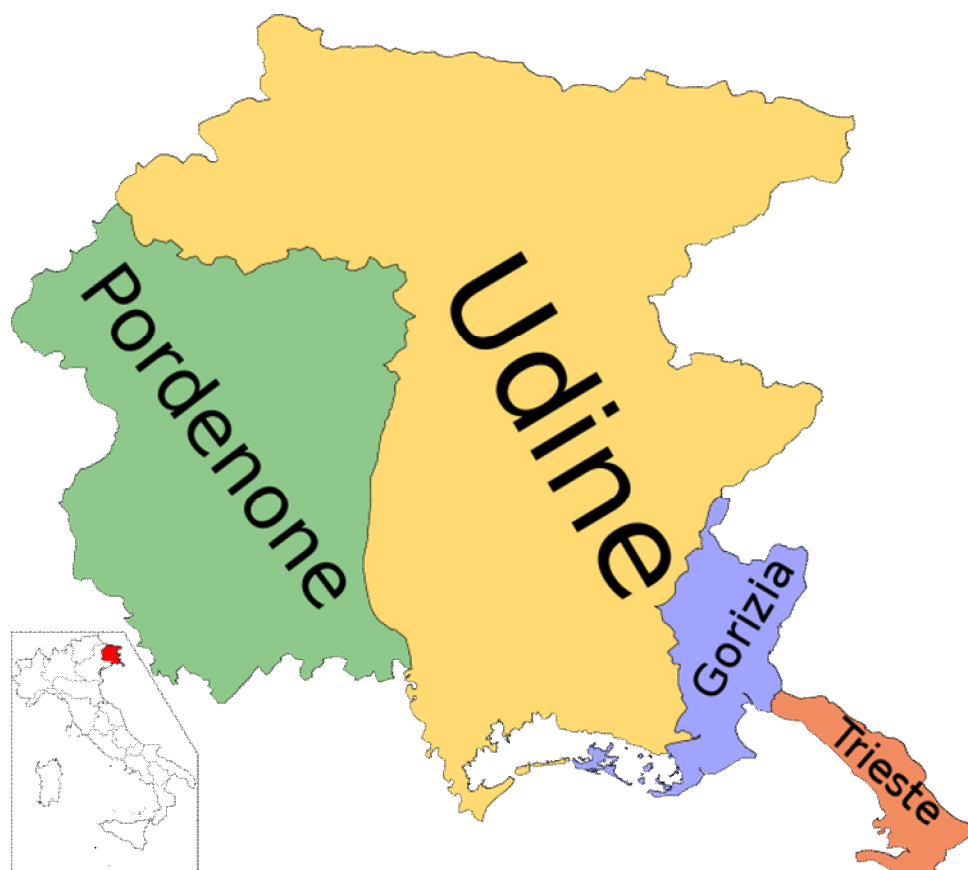
<http://www.lebellezzeditalia.it/trentino/trentino_gif/c_trentino_alto_adige.gif>.



P íloha .9: Provincie Benátska

Istituto per la conservazione e la valorizzazione dei beni culturali [online]. [cit. 2012-03-20] Dostupné z www:

<<http://www.icvbc.cnr.it/bivi/regioni/veneto.jpg>>.



P íloha . 10: Provincie regionu Friuli-Venezia Giulia

Wikipedia, free encyclopedia [online]. [cit. 2012-03-20] Dostupné z www:

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/ff/Map_of_region_of_Friuli-Venezia_Giulia,_Italy,_with_provinces-it.svg>.