

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

FILOZOFICKÁ FAKULTA

ÚSTAV ROMANISTIKY

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

ŠPANĚLSKÉ POTRAVINY S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU,  
POTRAVINY S CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM A ZARUČENÉ  
TRADIČNÍ SPECIALITY (MASNÉ VÝROBKY)

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

Autor práce: Klára Hudcová

Studijní obor: Španělský jazyk pro evropský a mezinárodní obchod

Ročník: 5.

2015

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

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

Kolín, 11. května 2015

.....

Klára Hudcová

### **Poděkování**

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucí své bakalářské práce Mgr. Kateřině Drskové, Ph.D., za odborné vedení, ochotu a vstřícnost.

## ANOTACE

Bakalářská práce je zaměřena na téma „*Španělské potraviny s chráněným označením původu, potraviny s chráněným zeměpisným označením a zaručené tradiční speciality (masné výrobky)*“. Jedná se o chráněné masné produkty Španělska. Práce je rozdělena do dvou částí. Nejprve představuji systém označování kvality potravin v Evropské unii, typy evropských ochranných označení, důvody zavedení ochranných značek, historii a proces přidělování ochranných označení. Hlavní část práce se věnuje jednotlivým masným produktům Španělska, oblastem jejich původu spolu s geograficko – klimatickým popisem a dalším specifikům.

V závěru práce je zhodnocen význam chráněných označení pro výrobce, trh a spotřebitele. Závěrečná část práce je tvořena španělsky psaným resumé.

## **ANNOTATION**

This bachelor thesis is focused on the topic “*Spanish foodstuffs with a Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication and Traditional Specialities Guaranteed (meat products)*”. It deals with protected meat products of Spain. The thesis is divided in two parts. First of all is presented the foodstuffs quality label system in the European Union, the types of European designations, the reasons of their introduction, the history and the allocation process of protected designations. The main part is dedicated to particular meat products of Spain, the areas of their origin with geographical climatic description and other specific.

In conclusion, is evaluated the importance of protected designations for producers, market and consumers. The final part of the thesis is made by a summary in Spanish.

<b>1 ÚVOD.....</b>	<b>9</b>
<b>2 OZNAČOVÁNÍ KVALITY POTRAVIN V EVROPSKÉ UNII.....</b>	<b>11</b>
2.1 Evropský systém kvality .....	11
2.2 Legislativa Evropské unie .....	13
<b>3 DŮVODY ZAVEDENÍ OCHRANNÝCH ZNAČEK.....</b>	<b>15</b>
<b>4 HISTORIE OCHRANNÝCH ZNAČEK.....</b>	<b>16</b>
<b>5 TYPY EVROPSKÝCH OCHRANNÝCH ZNAČEK.....</b>	<b>18</b>
5.1 Chráněné označení původu .....	18
5.2 Chráněné zeměpisné označení .....	19
5.3 Zaručená tradiční specialita.....	20
<b>6 POSTUP PŘIDĚLENÍ OCHRANNÉ ZNAČKY .....</b>	<b>22</b>
6.1 Chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení .....	22
6.1.1 Žádost o zápis do rejstříku.....	23
6.1.2 Přezkum prováděný Komisí .....	24
6.1.3 Námitka a rozhodnutí o zápisu .....	24
6.1.4 Rozsah ochrany .....	25
6.1.5 Kontrola zapsaných názvů.....	25
6.1.6 Zrušení zápisu.....	25
6.2 Zaručená tradiční specialita.....	25
6.2.1 Žádost o zápis do rejstříku.....	26
6.2.2 Přezkum prováděný komisí .....	27
6.2.3 Námitka a rozhodnutí o zápisu .....	27
6.2.4 Zrušení zápisu.....	28
<b>7 GEOGRAFICKO – KLIMATICKÁ CHARAKTERISTIKA ŠPANĚLSKA .....</b>	<b>29</b>
7.1 Povrch .....	29
7.2 Hospodářství .....	30
7.3 Administrativní členění.....	33
<b>8 CHRÁNĚNÉ MASNÉ VÝROBKY ŠPANĚLSKÉ PROVENIENCE .....</b>	<b>34</b>
8.1 Masné produkty z autonomní oblasti Andalusie.....	34

8.1.1 Jamón de Trevélez.....	34
8.1.2 Los Pedroches.....	35
8.1.3 Jamón de Huelva .....	36
8.1.4 Jamón de Serón.....	38
8.2 Masné produkty z autonomní oblasti Aragonie .....	39
8.2.1 Jamón de Teruel / Paleta de Teruel .....	39
8.3 Masné produkty z autonomní oblasti Asturie .....	40
8.3.1 Chosco de Tineo .....	40
8.4 Masné produkty z autonomní oblasti Baleárských ostrovů .....	41
8.4.1 Sobrasada de Mallorca .....	41
8.5 Produkty z autonomní oblasti Extremadury.....	42
8.5.1 Dehesa de Extremadura .....	42
8.6 Produkty z autonomní oblasti Galicie .....	43
8.6.1 Lacón Gallego .....	43
8.7 Produkty z autonomní oblasti Kastilie a Leónu .....	45
8.7.1 Cecina de León .....	45
8.7.2 Botillo del Bierzo .....	46
8.7.3 Chorizo de Cantimpalos .....	47
8.7.4 Guijuelo .....	48
8.8 Produkty z autonomní oblasti Katalánska.....	49
8.8.1 Salchichón de Vic / Llonganissa de Vic (název katalánsky).....	49
8.9 Produkty z autonomní oblasti La Rioja.....	50
8.9.1 Chorizo Riojano.....	50
<b>9 ZÁVĚR .....</b>	<b>52</b>
<b>10 RESUMEN .....</b>	<b>55</b>
<b>11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....</b>	<b>58</b>
<b>12 PŘÍLOHY.....</b>	<b>63</b>
Příloha č. 1 – Povrch Španělska.....	63
Příloha č. 2 – Mapa autonomních oblastí Španělska.....	64
Příloha č. 3 – Mapa provincií Španělska.....	65

Příloha č. 4 – Jamón de Trevélez .....	66
Příloha č. 5 - Los Pedroches.....	66
Příloha č. 6 – Jamón de Huelva.....	66
Příloha č. 7 – Jamón de Serón.....	67
Příloha č. 8 – Jamón de Teruel / Paleta de Teruel.....	67
Příloha č. 9 – Chosco de Tineo .....	68
Příloha č. 10 – Sobrasada de Mallorca.....	68
Příloha č. 11 – Dehesa de Extremadura .....	69
Příloha č. 12 – Lacón Gallego.....	69
Příloha č. 13 – Cecina de León .....	70
Příloha č. 14 – Botillo del Bierzo.....	70
Příloha č. 15 – Chorizo de Cantimpalos.....	71
Příloha č. 16 – Guijuelo .....	71
Příloha č. 17 – Salchichón de Vic / Llonganissada de Vic .....	71
Příloha č. 18 – Chorizo Riojano.....	72



# 1 ÚVOD

Pro svou bakalářskou práci jsem si vybrala téma „*Španělské potraviny s chráněným označením původu, potraviny s chráněným zeměpisným označením a zaručené tradiční speciality (masné výrobky)*.“ V rámci svého studijního oboru Španělský jazyk pro evropský a mezinárodní obchod se zajímám o Španělsko a vše, co k němu patří. Jednotlivé potraviny vytváří jednu z nejdůležitějších složek národní identity, specifické pro své kulinární tradice (speciality), které jsou součástí gastronomie v dané oblasti.

Během svého ročního studijního pobytu ve Španělsku v Santanderu jsem se s některými výrobky sama setkala. V supermarketech Lupa a Día jsem našla pro Španělsko typické sušené šunky „jamón“, které lze najít také ve specializovaných prodejnách zvaných „jamonerías“. Jedná se o celé vepřové nohy i s kopýtkem zavěšené jak v obchodech, tak v domácnostech většiny rodin. Španělé šunku používají do baget k rychlému obědu nebo jako součást chutůvek zvaných „tapas“ typických pro regiony vnitrozemí, středomořské regiony naopak podávají tapas s plody moře. Klasickou uzeninou, která ke španělské gastronomii neodmyslitelně patří, je klobása „chorizo“. Na základě své osobní zkušenosti s dlouhodobým pobytem ve Španělsku, kdy jsem se denně setkávala s místními produkty, očekávám, že většina výše zmíněných masných produktů ponese některé z evropských chráněných označení.

Ve své práci se budu zabývat problematikou označování kvality potravin v Evropské unii. Nejprve se zaměřím na typizaci značek, genezi jejich zavedení, celkovou historii Evropského systému kvality, který zákazníkovi usnadňuje orientaci na trhu a zároveň chrání značku výrobce. Nemalá část práce bude věnována postupu přidělení ochranných značek. Poté obrátím pozornost ke Španělsku a ke geograficko – klimatické charakteristice této země, která ovlivňuje i charakter typických potravinářských produktů.

V České republice se můžeme setkat se dvěma druhy značek označujících kvalitu. Prvním z nich je národní značka kvalitních potravin KLASA udělovaná Ministerstvem zemědělství. Národní značka kvality KLASA slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci při výběru produktů, k prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami. Značka na mě působí spíše jako reklamní prostředek určité skupiny výrobců. Znamka zaručuje pouze to, že se jedná o český výrobek, nevztahuje se však na původ z konkrétního kraje. S původem z určité oblasti souvisí

spíše značka Regionální potravina podporující malé a střední pěstitele a výrobce v krajích České republiky. Značka podtrhuje původ potraviny a tak podporuje region, ze kterého produkt pochází. Projekty podpory regionálních potravin úspěšně fungují ve většině zemí Evropské unie. Označení dává spotřebiteli možnost dohledat původ potraviny spolu s jejím výrobcem. Projekt Regionální potravina je celostátním projektem Ministerstva zemědělství, který vzešel ze zájmu veřejnosti o tuzemské kvalitní potraviny. Předpokládám, že chráněná označení udělovaná Evropskou unií ponesou podobné funkce ochrany jako výše popsaná značka Regionální potravina a budou zaměřena především na původ potravin v rámci všech členských států Evropské unie. Nebude se tedy jednat pouze o výrobky zakoupené v České republice, ale o všechny takto označené výrobky zakoupené ve všech zemích Evropské unie.

Tímto se dostáváme k jádru práce, kterým bude charakteristika patnácti masných výrobků z devíti autonomních oblastí Španělska, které jsou v DOOR databázi Evropské komise zapsány jako chráněné označení původu nebo chráněné zeměpisné označení. U produktů jsem se zaměřila na oblast jejich produkce, proces výroby a další specifika vymezující spojitost s danou oblastí, která jsou nezbytná pro získání ochranného označení.

Cílem bakalářské práce je přehled jednotlivých masných výrobků nesoucích různé typy chráněných označení, jehož součástí je i zmapování a popis oblastí jejich původu vyzdvihující souvislosti mezi typem potravin, geograficko – klimatickým charakterem oblasti a dlouhodobými tradicemi.

V závěru zhodnotím význam chráněných označení pro výrobce, trh a spotřebitele. Celá práce bude shrnuta ve španělsky psaném resumé. Práce bude pro větší názornost doplněna přílohami s mapami a obrázky.

## 2 OZNAČOVÁNÍ KVALITY POTRAVIN V EVROPSKÉ UNII

### 2.1 Evropský systém kvality

Chráněná označení potravin, která uděluje Evropská unie (EU), jsou označována jako Evropský systém kvality. Tento systém udělování značky kvality pomáhá chránit a propagovat tradiční evropské zemědělské produkty a potraviny. Dále usnadňuje orientaci spotřebitelům hledajícím kvalitní výrobky a v neposlední řadě chrání výsledky práce tisíců zemědělců a tradičních výrobců a také pomáhá vytvářet a zachovávat dědictví evropského venkova. Evropský systém kvality chrání již více než 1000<sup>1</sup> názvů používaných k označování tradičních výrobků. Označení tímto posiluje důvěru spotřebitelů, kteří si výrobky chtějí koupit.

Evropská unie se tak snaží zvýšit ochranu spotřebitelů a zajistit bezpečnost balených potravin prodávaných v Evropské unii. Evropská pravidla týkající se bezpečnosti potravin a ochrany spotřebitelů jsou jasná: spotřebitelé musí být informováni o tom, co si kupují, a všechny složky musí být uvedeny na balení.

V případě prodeje chybně označeného produktu členské státy spolupracují na tom, aby byly tyto produkty staženy z prodeje. Označování potravin přímo ukládá výrobcům a prodejcům povinnost prodávat pouze bezpečné výrobky. Díky tomu mají spotřebitelé dostatek informací, na jejichž základě se mohou rozhodnout jaké potraviny kupovat. Co vše a jakým způsobem musí být na baleném výrobku uvedeno, ukládají prováděcí vyhlášky a nařízení Evropské unie.

V roce 2011 bylo přijato nové *nařízení EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům*, které nahradilo *směrnicí 2000/13/ES o označování potravin* z roku 2000<sup>2</sup>. Masné výrobky se dle nového nařízení označují datem použitelnosti, ale s výjimkou tzv. trvanlivých výrobků a konzerv, u nichž se používá datum trvanlivosti. U balených masných výrobků se dále požaduje uvádění

---

<sup>1</sup> Evropská komise. *Co Evropě prochází žaludkem* [online]. 15/02/2011, poslední aktualizace 12/03/2015 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: [http://ec.europa.eu/news/agriculture/110215\\_cs.htm](http://ec.europa.eu/news/agriculture/110215_cs.htm)

<sup>2</sup> SUKOVÁ, Irena. *Označování potravin - průvodce pro spotřebitele*. Vyd. 1. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014, s. 6. ISBN 978-80-7434-169-4. Dostupné také z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/Oznacovani%20potravin%20-%20posledni%20verze%20web.pdf>

obsahu masa odpovídajícího okamžiku zpracování, dále podíl obsaženého tuku v %, příp. informace o použití strojně odděleného masa (separátu), kůží, syrového sádla či loje a také země původu<sup>3</sup>.

Pro lepší orientaci v oblasti označování potravinářských a zemědělských produktů vymezi Evropská unie tři ochranné značky:

- ***Chráněné označení původu*** (CHOP)
- ***Chráněné zeměpisné označení*** (CHZO)
- ***Zaručená tradiční specialita*** (ZTS)

Tato označení můžeme nahradit odpovídajícími výrazy v úředních jazycích všech členských států EU. Ve Španělsku tedy používají *Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)*, *Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)* a *Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)*.

Symbolsy těchto označení, které nalezneme na obalech výrobků či produktů, jsou kruhovitěho tvaru s upřesněním, zda se jedná o CHOP, CHZO nebo ZTS. Na etiketách se nachází dvanáct hvězd symbolizujících ideál jednoty, solidarity a harmonie mezi národy Evropské unie, které můžeme najít i na Evropské vlajce. Dále je součástí loga symbol zemědělské půdy, který symbolizuje vztah daného výrobku s určitou zeměpisnou oblastí. Symbol zemědělské půdy chybí u ZTS, která není vázána na zemědělskou půdu v dané oblasti.



---

<sup>3</sup> SUKOVÁ, Irena. *Označování potravin - průvodce pro spotřebitele*. Vyd. 1. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014, s. 30. ISBN 978-80-7434-169-4. Dostupné také z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/Oznacovani%20potravin%20-%20posledni%20verze%20web.pdf>

Od 4. ledna 2016 musí být na etiketě uveden zapsaný název spolu se souvisejícím symbolem Unie, a to v jednom zorném poli. Na etiketě bude moci být uveden i údaj „chráněné označení původu“, „chráněné zeměpisné označení“, „zaručená tradiční specialita“ nebo odpovídající zkratky CHOP, CHZO, ZTS, vyobrazení zeměpisné oblasti původu a grafická znázornění nebo symboly odkazující na členský stát či region, v němž tato oblast leží<sup>4</sup>.

## 2.2 Legislativa Evropské unie

Evropský systém kvality byl zaveden v roce 1992 v rámci nové orientace společné zemědělské politiky na podporu rozmanitosti zemědělské produkce, aby bylo na trhu dosaženo lepší rovnováhy mezi nabídkou a poptávkou. Evropské hospodářské společenství tedy přijalo dva právní předpisy, které upravují označování potravin.

Prvním právním předpisem bylo *nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin*, které vymezuje dva různé typy zemědělských údajů, a to chráněné zeměpisné označení a chráněné označení původu. Obě zmíněná označení vysvětlím v následující kapitole. Dále jsou v nařízení stanoveny postupy pro získání této ochrany ve všech členských státech Evropského společenství.

Druhým právním předpisem bylo *nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 ze dne 14. července 1992 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin*, které upravuje podmínky pro udělování osvědčení o zvláštní povaze zemědělských produktů odlišujících se od ostatních produktů nebo potravin stejného druhu a kategorie.

Evropské společenství z důvodu přehlednosti a transparentnosti nahradilo v roce 2006 původní nařízení Rady č. 2081/92 a č. 2082/92 novými nařízeními Rady ze dne 20. března 2006.

*Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality*, nahrazuje „osvědčení o zvláštní povaze“ novým pojmem, a to „tradiční zaručená specialita“. Od vydání tohoto nařízení v roce 2006 by se již pojem „osvědčení o zvláštní povaze“ zemědělských produktů měl přestat

---

<sup>4</sup> Úřad průmyslového vlastnictví. *Zeměpisná označení a označení původu zemědělských produktů a potravin* [online]. Datum poslední aktualizace – 17. 09. 2014, ©2008 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: <http://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.html>

používat, a měl by se uvádět pouze výraz „tradiční zaručená specialita“ z důvodu lepší srozumitelnosti.

*Narižení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin* stanoví pravidla na ochranu označení původu a zeměpisných označení zemědělských produktů.

Poslední změna proběhla v roce 2012, kdy bylo přijato nové *nařízení EP a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin*, kterým se ruší předchozí nařízení 509/2006 a 510/2006. Nově vznikl režim nepovinných údajů o jakosti, který má usnadnit producentům zemědělských produktů s vlastnostmi nebo charakteristikami představujícími přidanou hodnotu, aby o této vlastnosti nebo charakteristice mohli informovat. Byla zavedena označení „horský produkt“ a „produkt ostrovního zemědělství“.

Označení *horský produkt* lze použít pouze pro popis produktů, pro které platí, že suroviny i krmivo pro hospodářská zvířata pocházejí v zásadě z horských oblastí. Pokud se jedná o zpracované produkty, musí i zpracování proběhnout v horských oblastech.

Označení *produkt ostrovního zemědělství* lze použít pro popis produktů, jejichž suroviny pocházejí z ostrovů. Aby mohlo být toto označení použito i pro zpracované produkty, musí i zpracování proběhnout na ostrově a zpracování musí mít vliv na specifické vlastnosti konečného produktu<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Přístup ke kontrole potravin s chráněným označením – chráněné označení původu (CHOP), chráněné zeměpisné označení (CHZO), zaručená tradiční specialita (ZTS), horský produkt* [online]. Datum poslední aktualizace 24. 03. 2015, © 2015 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?nid=11314&docid=1002118&chnum=9>

### 3 DŮVODY ZAVEDENÍ OCHRANNÝCH ZNAČEK

Produkce, zpracování a distribuce zemědělských produktů a potravin zaujímají v hospodářství EU významné místo.

Stále se zvyšující počet spotřebitelů přikládá při stravování větší význam jakosti potravin než jejich množství, čímž roste poptávka po kvalitních surovinách a to systém ochranných značek spotřebitelům zaručuje<sup>6</sup>. Zákazníci chtějí „speciální“ produkty, jiné a to jen zvyšuje poptávku právě po produktech s garantovaným označením původu. Ochranné značky jsou pro spotřebitele jakýmsi symbolem kvality a jistoty, že produkty které kupují, jsou té nejvyšší jakosti.

Vzhledem k rozmanitosti produktů na dnešním trhu a informací o nich by měl spotřebitel v zájmu co možná nejlepší volby dostat jasné a stručné informace o původu produktu. Spotřebitelé musí být informováni o tom, co si kupují, a všechny složky musí být uvedeny na balení.

Je nutné podporovat rozmanitost zemědělské produkce, aby bylo dosaženo lepší rovnováhy mezi nabídkou a poptávkou na trhu. Podpora produktů také představuje značný přínos pro hospodářství venkova, zejména ve znevýhodněných a odlehlých oblastech především zlepšením příjmů zemědělců a udržení venkovského obyvatelstva.

Hospodářským subjektům by měly být poskytnuty právní nástroje, které by jim umožnily zvýšit tržní hodnotu jejich produktů, přičemž by zaručily ochranu spotřebitele proti nekalým praktikám a spravedlivý obchod. To vše je důležité pro řádné fungování vnitřního trhu v oblasti potravin. Evropský systém kvality a s tím související označování zemědělských produktů a potravin není pouze prostředkem k tomu, aby potraviny na trhu byly bezpečné. To nejdůležitější je, že předpis o oznamování přímo výrobcům a prodejcům ukládá povinnost prodávat pouze bezpečné potraviny.

---

<sup>6</sup> Informační centrum bezpečnosti potravin. *Kvalita potravin: Výrobky s chráněným zeměpisným označením (CHOP, CHZO)* [online]. © 2012 [cit. 2014-01-15]. Dostupné z: <http://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/kvalita-potravin.aspx>

## 4 HISTORIE OCHRANNÝCH ZNAČEK

V roce 1883 došlo k podepsání *Pařížské úmluvy na ochranu duševního vlastnictví*. Můžeme říci, že podepsání této úmluvy bylo jakým si prvním krokem k označování původu a ochraně zemědělských produktů a potravin. Podle této mezinárodní úmluvy musí každý členský stát poskytnout příslušníkům druhých členských států stejnou ochranu v oblasti průmyslového vlastnictví (vynálezů, průmyslových a užitných vzorů, výrobních a obchodních známek, známek služeb, obchodních jmen, označení původu a potlačování nekalé soutěže), jakou poskytuje vlastním občanům. Touto úmluvou byla založena *Unie na ochranu průmyslového vlastnictví*, tzv. *Pařížská unie*. Každý členský stát této unie byl nucen vytvořit svůj vlastní úřad průmyslového vlastnictví. U nás je tímto úřadem *Úřad průmyslového vlastnictví*. Ve Španělsku tuto funkci plní *Oficina Española de Patentes y Marcas*.

V roce 1967 byla podepsána *Úmluva o zřízení světové organizace duševního vlastnictví*, která dala vznik *Světové organizaci duševního vlastnictví* (dále jen „WIPO“). Zkratka WIPO pochází z anglického názvu organizace: *World Intellectual Property Organization*. Jedná se o organizaci OSN, která podporuje ochranu duševního vlastnictví v celém světě spoluprací mezi státy v účelné souvislosti s ostatními mezinárodními organizacemi. Dále zajišťuje správní spolupráci mezi uniemi a vykonává dozor v oblasti ochrany autorských práv<sup>7</sup>. Sídlem organizace je Ženeva. Úmluva samotná definuje práva duševního vlastnictví, konkrétně se zaměřuje na obchodní známky, jména a názvy.

Dalším významným krokem bylo podepsání *Dohody o obchodních aspektech práv k duševnímu vlastnictví* (tzv. Dohoda TRIPS) z roku 1995. Zkratka opět pochází z anglického názvu: *Trade-related aspects of intellectual property rights*. Dohoda TRIPS je součástí dohody o zřízení *Světové obchodní organizace* (tzv. WTO), jejíž oficiální název je *World Trade Organization*. Mezi hlavní cíle této organizace patří: spolupráce s ostatními mezinárodními organizacemi, dodržování pravidel mezinárodního obchodu a tím i ochrana duševního vlastnictví jednotlivých států po celém světě.

---

<sup>7</sup> Úřad průmyslového vlastnictví. *Úmluva o zřízení světové organizace duševního vlastnictví ze dne 14. července 1967* [online]. 1967, poslední aktualizace 26. 02. 2015, © 2008 [cit. 2014-01-21]. Článek 3. Dostupné z: file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/WIPO.PDF



Důležitou roli v ochraně označování potravin sehrála samotná Evropská unie, která v roce 1992 vytváří vlastní legislativu nazvanou Evropský systém kvality, který pomáhá chránit a propagovat tradiční evropské zemědělské produkty a potraviny. Dále upravuje definici, specifikaci, žádost o zápis do rejstříku a ochranu chráněného zeměpisného označení i chráněného označení původu.

## 5 TYPY EVROPSKÝCH OCHRANNÝCH ZNAČEK

### 5.1 Chráněné označení původu

Chráněným označením původu se rozumí název regionu, určitého místo nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto území a jejichž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím s jeho charakteristickými přírodními a lidskými faktory a jestliže výroba, zpracování a příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území<sup>8</sup>.

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

Produkty, které mohou nést chráněné označení produktu:

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

---

<sup>8</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online]. 2006 [cit. 2014-01-21]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

- Přírodní klovatiny a pryskyřice
  - Hořčičná pasta
  - Těstoviny
- Zemědělské produkty
    - Seno
    - Vonné silice
    - Korek
    - Košenila (surovina živočišného původu)
    - Květiny a okrasné rostliny
    - Vlna
    - Proutí
    - Třený len<sup>9</sup>

## 5.2 Chráněné zeměpisné označení

Chráněným zeměpisným označením se rozumí název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu či potraviny pocházející z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a jestliže produkce nebo zpracování anebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti<sup>10</sup>.

Chráněné zeměpisné označení se od chráněného označení původu odlišuje tím, že u něho je dostačující, pokud pouze jedna fáze procesu výroby probíhá v dané zeměpisné oblasti. Výčet produktů, jež mohou nést označení chráněného zeměpisného označení je totožný s výčtem produktů u chráněného označení původu.

---

<sup>9</sup> NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1898/2006 ze dne 14. prosince 2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, příloha II [online]. 2006 [cit. 2014-01-24]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:369:0001:0019:CS:PDF>

<sup>10</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online]. 2006 [cit. 2014-01-24]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

### 5.3 Zaručená tradiční specialita

*„Zaručená tradiční specialita představuje tradiční potraviny a zemědělské produkty, které jsou vyráběny tradičními metodami více než 25 let. Na rozdíl od výrobků s chráněným zeměpisným označením a označením původu jejich výroba nebo příprava není vázána na zeměpisnou oblast, mohou se vyrábět kdekoli při splnění podmínek technologie výroby (tzv. specifikace). Při zápisu českého výrobku lze tentýž vyrábět jiným výrobcem v jiném kraji či dokonce v jiné členské zemi<sup>11</sup>.“*

Komise vede rejstřík zaručených tradičních specialit uznaných dle tohoto nařízení v celém Společenství. Rejstřík obsahuje dva typy zaručených tradičních specialit. Jedním z nich jsou „zaručené tradiční speciality zapsané s výhradou názvu“ a „zaručené tradiční speciality zapsané bez výhrady názvu“. Název zemědělského produktu či potraviny zapsaný v rejstříku jako zaručená tradiční specialita zapsaná s výhradou názvu lze použít také pro označení produktů, které odpovídají specifikaci. Při použití názvu, je nutno uvádět označení zaručená tradiční specialita či přiřazený symbol Společenství. V případě zaručeného tradiční speciality zapsané bez výhrady názvu lze zapsaný název použít i pro označení produktů, jež neodpovídají specifikaci. Zde nelze uvádět označení zaručená tradiční specialita ani symbol Společenství.

Označení zaručená tradiční specialita mohou používat zemědělské produkty určené pro lidskou potřebu stejně jako tomu je u chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a dále tyto potraviny:

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

---

<sup>11</sup> eAGRI Potraviny. Web Ministerstva zemědělství. *Zaručené tradiční speciality* [online]. © 2009-2015 [cit. 2014-01-24]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/zarucene-tradicni-speciality/>

- Zmrzliny a šerbety<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2006 [cit. 2014-01-24]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>

## 6 POSTUP PŘIDĚLENÍ OCHRANNÉ ZNAČKY

Označování zemědělských produktů a potravin se řídí obecnými pravidly stanovenými směrnicemi či nařízeními orgánů Evropské unie. Proces a zásady přidělování označení chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení včetně veškerých podmínek pro přidělení těchto značek definuje *nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin*. Proces a zásady přidělování označení zaručených tradičních specialit jsou uvedeny v *nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality*<sup>13</sup>. Proces definovaný ve výše zmíněných nařízeních se skládá z několika kroků, jak ze strany žadatele tak Evropské unie.

Pokud se celý proces s úspěchem podaří absolvovat, pak je zemědělský produkt či potravina zapsána do Rejstříku Komise.

### 6.1 Chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení

Aby byly zemědělský produkt či potravina způsobilé pro užívání chráněného označení původu (CHOP) nebo chráněného zeměpisného označení (CHZO), musí zemědělský produkt nebo potravina vyhovovat specifikaci produktu.

Specifikace produktu musí obsahovat alespoň název zemědělského produktu nebo potraviny, včetně označení původu nebo zeměpisného označení. Dále musí obsahovat *„popis zemědělského produktu či potraviny, případně včetně surovin a základní fyzikální, chemické, mikrobiologické nebo organoleptické vlastnosti produktu či potraviny; vymezení zeměpisné oblasti; důkaz o tom, že zemědělský produkt nebo potravina pochází z vymezené zeměpisné oblasti; popis metody získání zemědělského produktu nebo potraviny, případně původních a neměnných místních metod, jakož i údaje o balení; údaje potvrzující souvislost mezi jakostí nebo vlastnostmi zemědělského produktu nebo potraviny a zeměpisným prostředím nebo souvislost mezi*

---

<sup>13</sup> Pro obsah této kapitoly byly použity internetové zdroje Úředního věstníku Evropské unie L 93 s výše zmíněnými nařízeními [online]. 2006, s. 4 – 6; s. 15– 19 [cit. 2014-01-26]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0509&qid=1428243987467&from=CS> a také z <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

*určitou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností zemědělského produktu nebo potraviny a zeměpisným původem; dále údaje potvrzující název a adresu orgánů nebo subjektů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace a jejich konkrétní úkoly; všechna zvláštní pravidla týkající se označování dotyčného zemědělského produktu nebo potraviny; všechny náležitosti podle předpisů Společenství nebo vnitrostátních předpisů<sup>14</sup>.*”

V případě, že jsou tyto podmínky splněny, je možné u zemědělského produktu či potraviny podat žádost o zápis do rejstříku a následně již užívat chráněné označení.

### **6.1.1 Žádost o zápis do rejstříku**

Prvním krokem k získání ochranné značky a jejímu zapsání do rejstříku Komise je podání žádosti o zápis do rejstříku.

O zápis do rejstříku může požádat pouze skupina. „*Skupinou se rozumí sdružení producentů nebo zpracovatelů stejného zemědělského produktu nebo potraviny, bez ohledu na jeho právní formu či složení. Do skupiny se mohou zapojit i další zúčastněné strany. Fyzická či právnická osoba může být považována za skupinu podle prováděcích pravidel<sup>15</sup>.*” Pokud je v názvu produktu označena přeshraniční zeměpisná oblast, nebo je s ní tradiční název nějak svázán, je možné, aby společnou žádost podalo několik skupin. Skupina může podat žádost o zápis do rejstříku pouze v případě zemědělských produktů nebo potravin, které produkuje nebo získává.

Žádost o zápis do rejstříku musí obsahovat:

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

Za specifikaci produktu označujeme podmínky, které musí zemědělské produkty žádající CHOP či CHZO splňovat.

---

<sup>14</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online]. 2006 [cit. 2014-01-26]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

<sup>15</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online]. 2006 [cit. 2014-01-26]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

Pokud se žádost o zápis do rejstříku týká zeměpisné oblasti ve třetí zemi, musí obsahovat stanovené údaje zmíněné výše a dále důkaz o tom, že je daný název chráněn ve své zemi původu.

Vyplněná žádost se poté zašle příslušnému orgánu členského státu k přezkoumání. V České republice je tímto orgánem Úřad průmyslového vlastnictví. Členský stát vhodným způsobem přezkoumá, zda je žádost oprávněná a zda splňuje podmínky nařízení Rady.

### **6.1.2 Přezkum prováděný Komisí**

O tom, zda je žádost oprávněná a splňuje stanovené podmínky, rozhoduje Komise. Doba přezkumu by neměla přesáhnout dvanáct měsíců. Komise každý měsíc zveřejní seznam názvů, které jsou předmětem žádostí o zápis, a datum předložení těchto žádostí Komisi.

V případě, že jsou dle přezkumu Komise podmínky splněné, zveřejní jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace v Úředním věstníku Evropské unie. V opačném případě rozhodne Komise o zamítnutí žádosti o zápis.

### **6.1.3 Námitka a rozhodnutí o zápisu**

Do šesti měsíců ode dne zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie, může každý členský stát nebo třetí země vznést námitku proti navrhovanému zápisu předložením řádně odůvodněného prohlášení Komisi. Každá fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, která má bydliště na území jiného členského státu než státu, který požádal o zápis, nebo na území třetí země, může rovněž vznést námitku proti navrhovanému zápisu předložením řádně odůvodněného prohlášení. Námitky by měly prokázat nedodržení stanovených podmínek zápisu, a že byl zápis v rozporu s danými ustanoveními. Dále pokud prokazují, že navrhovaný zápis názvu do rejstříku by ohrozil zcela nebo částečně totožný název nebo ochrannou známku, nebo existenci produktů, které byly v souladu s právem na trhu po dobu nejméně pěti let před datem zveřejnění. Poté Komise posoudí přípustnost námitek. Pokud Komise neobdrží žádné přípustné námitky, zapíše název do rejstříku.

Zápis do rejstříku se zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.



#### **6.1.4 Rozsah ochrany**

Pokud jsou zemědělské produkty či potraviny zapsané do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, pak je názvům zajištěna ochrana proti jejich zneužití. Zapsané názvy jsou chráněné proti:

- Přímému či nepřímému obchodnímu použití zapsaného názvu pro produkty, na které se nevztahuje.
- Zneužití, napodobení nebo připomenutí (i tehdy, je-li uveden skutečný původ produktu nebo je-li název doprovázen výrazy jako „druh“, „typ“, „metoda“).
- Lživému či zavádějícímu údaji o místě původu produktu, o povaze nebo základních vlastnostech, které by mohly vyvolat mylný dojem původu produktu.
- Všem ostatním praktikám, které by mohli spotřebitele uvést v omyl.

#### **6.1.5 Kontrola zapsaných názvů**

Členské státy si určí příslušný orgán či orgány odpovědné za kontrolu dodržování příslušných právních předpisů v souladu s nařízením Rady (ES) č. 510/2006.

#### **6.1.6 Zrušení zápisu**

Pokud Komise v souladu s prováděcími pravidly dojde k závěru, že již nejsou dodržovány podmínky specifikace zemědělského produktu nebo potraviny s chráněným názvem, rozhodne o zrušení zápisu, které zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

Každá fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem může požadovat zrušení zápisu, pokud tento požadavek odůvodní.

### **6.2 Zaručená tradiční specialita**

Aby zemědělské produkty či potraviny mohly být uvedeny v rejstříku, musí být vyprodukovány z tradičních surovin, nebo se musí vyznačovat tradičním složením nebo způsobem produkce nebo zpracování, který odráží tradiční druh produkce nebo surovin. Do rejstříku nelze zapsat zemědělský produkt nebo potravinu, jejichž zvláštní povaha spočívá v provenienci nebo v zeměpisném původu. Název musí být sám o sobě zvláštní povahy, nebo vyjadřovat zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny.

Zemědělské produkty či potraviny musí vyhovovat specifikaci produktu. Specifikace produktu obsahuje název v jednom či více jazycích s údajem o tom, zda skupina žádá o zápis do rejstříku s výhradou názvu nebo bez výhrady. Dále specifikace obsahuje „*popis zemědělského produktu nebo potraviny, který zahrnuje hlavní fyzikální, chemické, mikrobiologické nebo organoleptické vlastnosti; popis metody produkce, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy zemědělského produktu nebo potraviny*“<sup>16</sup>. Teprve po splnění těchto náležitostí může být podána žádost o zápis do rejstříku.

### 6.2.1 Žádost o zápis do rejstříku

O zápis zaručené tradiční speciality do rejstříku může požádat pouze skupina. Několik skupin z různých členských států nebo z třetích zemí může podat společnou žádost. Skupina může podat žádost o zápis do rejstříku pouze v případě zemědělských produktů nebo potravin, které produkuje nebo získává.

Žádost o zápis by měla obsahovat alespoň jméno a adresu skupiny žadatelů; specifikaci produktu; název a adresu orgánů nebo subjektů, jež ověřují soulad s ustanovením specifikace, a jejich zvláštní úkoly; dokumentaci, která prokazuje zvláštní a tradiční povahu produktu.

Skupina žádající o zápis do rejstříku podává žádost v členském státu, ve kterém má bydliště. Členský stát vhodným způsobem přezkoumá, zda je žádost oprávněná a zda splňuje podmínky tohoto nařízení. Poté členský stát zahájí vnitrostátní řízení o námitce, přičemž odpovídajícím způsobem zajistí zveřejnění uvedené žádosti a poskytne dostatečnou lhůtu, během níž může každá fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem a bydlištěm na území tohoto členského státu podat proti žádosti námitku, kterou členský stát posoudí. Jsou-li dle členského státu podmínky splněny, zašle Komisi jméno a adresu skupiny žadatelů; specifikaci produktu; název a adresu orgánů nebo subjektů, jež ověřují soulad s ustanoveními specifikace a prohlášení

---

<sup>16</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2006 [cit. 2014-01-26]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>

členského státu, že předkládaná žádost je způsobilá pro kladné rozhodnutí a splňuje všechny podmínky k jeho provádění.

Pokud skupina, která žádá o zápis do rejstříku, pochází ze třetí země, zasílá se žádost Komisi buď přímo, nebo prostřednictvím příslušných orgánů dotyčné třetí země.

### **6.2.2 Přezkum prováděný komisí**

Komise vhodným způsobem přezkoumá, zda je obdržená žádost oprávněná a zda splňuje podmínky stanovené v tomto nařízení. Doba přezkumu je stanovena na dvanáct měsíců. Komise každý měsíc zveřejní seznam názvů, které jsou předmětem žádostí o zápis, a datum předložení těchto žádostí komisi.

Je-li komise přesvědčena, že jsou stanovené podmínky splněné, zveřejní informace v Úředním věstníku Evropské unie.

### **6.2.3 Námitka a rozhodnutí o zápisu**

Do šesti měsíců ode dne zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie může každý členský stát nebo třetí země vznést námitku proti navrhovanému zápisu předložením řádně odůvodněného prohlášení. Námitku může vznést také každá fyzická či právnická osoba, která má bydliště na území jiného členského státu než státu, který požádal o zápis, nebo má bydliště na území třetí země.

Komise posléze posoudí přípustnost námitek. Název zaručená tradiční specialita je zapsán do rejstříku, pokud Komise neobdrží žádné přípustné námitky. Zápis do rejstříku se zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie. Pokud je námitka adekvátní, vyzve Komise zúčastněné strany k zahájení příslušných jednání.

Pokud se zúčastněné strany domluví na dohodě do šesti měsíců, oznámí Komisi všechny skutečnosti, které dosažení uvedené dohody umožnily, spolu se stanoviskem žadatele a strany, která námitky vznesla. Pokud zveřejněné údaje zůstaly beze změny nebo u nich došlo jen k malým změnám, přistoupí Komise k zápisu do rejstříku.

V opačném případě přijme Komise rozhodnutí s přihlédnutím ke spravedlivým a tradičním zvyklostem a ke skutečné pravděpodobnosti záměny. Rozhodnutí se znovu zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

#### **6.2.4 Zrušení zápis**

Pokud Komise dojde k závěru, že již nejsou dodržovány podmínky specifikace zemědělského produktu či potraviny jako zaručené tradiční speciality, rozhodne o zrušení zápisu, které zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

## 7 GEOGRAFICKO – KLIMATICKÁ CHARAKTERISTIKA ŠPANĚLSKA

### 7.1 Povrch

Španělsko je přímořský stát na jihozápadě Evropy rozkládající se na větší části Pyrenejském poloostrova. Na severovýchodě hraničí s Francií a Andorou a na západě s Portugalskem. Na severu, severozápadě a jihozápadě je omýváno Atlantským oceánem a na jihu a jihovýchodě země pak Středozemním mořem. Gibraltarský průliv odděluje Španělsko a celou Evropu od severní Afriky. Ke Španělsku náleží také souostroví Baleáry ve Středozemním moři, Kanárské ostrovy v Atlantském oceánu a dvě africká města Ceuta a Melilla.

Přírozenou hranici mezi Francií a Španělskem tvoří pohoří Pyreneje na severu země a vzdálenost od Afriky přes Gibraltarský průliv je asi 14 km. Centrální část pevninského Španělska tvoří náhorní plošina Meseta, kterou prochází Kastilské pohoří. Mesetu ze severu obklopují horské regiony Sierra Morena a Iberské pohoří a z jihu Kantaberské pohoří<sup>17</sup>. Dalšími významnými horskými regiony jsou Betická Kordillera táhnoucí se od jihu k severovýchodu podél jižního pobřeží a Sierra Nevada nacházející se na jihu země.

Kromě pobřežních nížin mají největší význam pro zemědělství Andaluská nížina v údolí řeky Guadalquivir na jihozápadě a Aragonská nížina, kterou protéká řeka Ebro na severovýchodě. Další menší nížiny se nacházejí v údolí řek Tajo a Guadiana. Mapu povrchu naleznete v přílohách (viz. Příloha č. 1).

Španělsko je charakteristické svou ohromnou rozmanitostí krajiny. Nachází se zde pahorkatiny, pouště, polopouště, náhorní plošiny, úrodná údolí podél řek, pobřežní roviny s rozlehlými plážemi, skalnaté pobřeží, sopečné a stepní oblasti, mokřiny, hluboká údolí s bujnou vegetací, což vytváří překrásnou scenérii plnou kontrastů. S rozmanitostí krajiny souvisí i klima.

Pevninské Španělsko má tři typy podnebí: kontinentální, středomořské a oceánické.

---

<sup>17</sup> JÁČ, Ivan. *Hospodářská geografie Evropské unie*. Vyd. 8. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2008, s. 96. ISBN 978-80-7372-316-3.

Ve vnitrozemí panuje podnebí kontinentální, které převládá na většině španělského území, zejména na Mesetě, v přilehlých horách na jihu, východě a v pánvi řeky Ebro. Charakterizují jej velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí i mezi ročními obdobími, nízký úhrn a nepravidelnost srážek a vysoký výpar. Kontinentální zimy jsou chladné ( $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), se silnými větry a vysokou vlhkostí vzduchu navzdory nízkým srážkám. Léta jsou teplá a průměrná denní teplota dosahuje  $21\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Oblast se středomořským podnebím se táhne od Andaluske nížiny podél jižního a východního pobřeží k Pyrenejím. Středomořské podnebí je charakteristické vysokým procentem slunečných dnů, s letními teplotami mezi  $23\text{-}30\text{ }^{\circ}\text{C}$ , kde se o zimu dá hovořit snad jen v lednu a únoru, kdy se zde průměrné teploty pohybují mezi  $10\text{-}15\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Srážky jsou v této oblasti nízké, často nedostatečné a nepravidelné a jsou častější na konci podzimu a v zimě. Toto tzv. suché Španělsko s malým množstvím srážek kontrastuje se severními přímořskými oblastmi, kde prší často a proto se střed a jih Španělska velmi podobají klimatu severní Afriky. Jihovýchod Španělska patří k nejsušším místům v Evropě.

Oceánské podnebí převažuje v severní části země táhnoucí se od Pyrenejí k severozápadní části poloostrova. Jsou zde poměrně mírné zimy, teplá nikoli horká léta a v celku vydatné srážky po celý rok. Teplotní výkyvy jsou mírné jak mezi dnem a nocí, tak mezi ročními obdobími. Vliv oceánu však slábne ve vnitrozemí, kde jsou teplotní rozdíly větší a teploty se mohou oproti pobřeží lišit o  $9\text{-}18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Vzdálenost od oceánu také ovlivňuje množství srážek, a proto jsou na východě srážky nižší než na západě. Nejdeštivějším obdobím je podzim (říjen až prosinec) a nejsušším měsícem je červenec. Vysoká vlhkost vzduchu a převažující větry od oceánu vytvářejí při severozápadním pobřeží časté mlhy, které jsou však méně časté již v malé vzdálenosti od pobřeží díky horám, které zadržují vlhký mořský vzduch.

## 7.2 Hospodářství

Španělsko je vyspělý průmyslově – zemědělský stát. Na tvorbu HDP mají největší podíl služby (65 %), dále průmysl (16 %) a nakonec zemědělství (2,4 %)<sup>18</sup>.

V průmyslu mají největší význam malé a střední podniky (kromě energetiky), které vykazují v posledních letech nejvyšší nárůst počtu pracovních míst. K důležitým

---

<sup>18</sup> *Instituto Nacional de Estadística* (údaje k 20. 10. 2014). Dostupné z: [www.ine.es](http://www.ine.es)

průmyslovým odvětvím patří průmysl automobilový, chemický, strojírenský a potravinářský. Nejdůležitější průmyslové oblasti jsou: Asturie (hutnictví), Baskicko (kovoprůmysl) a Andalusie (lehký průmysl a těžba barevných kovů). Hlavní oblastí tradičního textilního průmyslu je Katalánsko, zejména Barcelona, kde je průmysl automobilový, elektrotechnický a letecký. Madrid je nejdůležitějším průmyslovým centrem vnitrozemí. Je zde mnoho podniků různorodých oborů.

Zemědělství Španělska negativně ovlivňují zejména tyto faktory: vysoká průměrná nadmořská výška, členitý reliéf země a nedostatek vodních srážek (z důvodu sucha není značná část území zemědělsky využívána). Z celkové rozlohy Španělska 50.537 tisíc ha tvoří 37 % lesní plochy, 33 % jsou obdělávané půdy, 17 % jsou louky a pastviny a zbývajících 13 % je pokryto nezemědělskou půdou, neproduktivním terénem a řekami a jezery. Kvalita půdy je většinou nízká a pouze na zhruba 10 % území může být považována za výbornou<sup>19</sup>. Na jihovýchodě se pěstují středomořské plodiny, provádí se zavlažování půdy a převládá zde proto rostlinná výroba (citrusové ovoce, olivy, vinná réva). Pěstování těchto tří základních komodit zavedli na vysoké technické úrovni již Římané. Dokonalé zavlažovací systémy, rozvody vody, hnojení půdy a zavádění pěstování nových plodin (rýže, bavlna) zavedli později Maurové. Největší přínos zaznamenává pěstování ovoce a zeleniny. Španělsko vyváží citrusy a zeleninu do zbývajících částí Evropy.

V živočišné výrobě převládá chov prasat, skotu a drůbeže. Významné místo si udržuje také chov ovcí a koz. Chov hovězího dobytka se soustřeďuje v Pyrenejích a celé severní části země s vlhkým oceánským podnebím v přímořských oblastech Galicie, Asturie, Kantábrie a Baskicka. Naproti tomu chov prasat probíhá v suchých oblastech země se středomořským či kontinentálním podnebím, pro která jsou typická suchá léta a nedostatečné srážky, a to nejvíce v Katalánsku, Kastilii a Leónu, Andalusii, Kastilii – La Mancha a Aragonii. Z hlediska zahraničního obchodu se 2/3 všech masných výrobků vyváží do členských států Evropské unie. Nejvíce výrobků se vyveze do Francie, Německa, Portugalska a Itálie.

Nejvýznamnější je tedy produkce vepřového masa, která tvoří 12,4 % celkové zemědělské produkce ve Španělsku a 34,2 % živočišné výroby, čímž se řadí na první

---

<sup>19</sup> BusinessInfo.cz. *Španělsko: Ekonomická charakteristika země* [online]. 1. 11. 2014, © 1997-2015 [cit. 2014-04-02]. Dostupné z: <http://www.businessinfo.cz/cs/clanky/spanelsko-ekonomicka-charakteristika-zeme-18558.html#sec5>

místo<sup>20</sup>. Vepřové maso se ze Španělska nejvíce vyváží do ostatních členských států EU (Francie, Portugalsko, Itálie, Německo, Velká Británie), méně do třetích zemí mimo EU (Rusko, Čína, Hong – Kong Japonsko, Jižní Korea, Filipíny) a do mnoha dalších oblastí. Španělsko se tak řadí za Německo na druhé místo v chovu vepřového dobytka<sup>21</sup>. Většina chráněných masných výrobků, o kterých se budu zmiňovat v následující kapitole, se vyrábí právě z vepřového masa.

Druhé místo zaujímá chov hovězího dobytka pěstovaného pro mléko, který tvoří 6,1 % celkové zemědělské produkce a 17,1 % živočišné výroby<sup>22</sup>.

Třetí místo zaujímá chov hovězího dobytka pěstovaného pro maso, který tvoří 5,7 % celkové zemědělské produkce a 15,7 % živočišné výroby<sup>23</sup>.

Významné místo v chovu dobytka zaujímá také produkce drůbeže, která tvoří 5,8 % celkové zemědělské produkce a 15,3 % živočišné výroby. Oblast produkce se soustředí do těchto autonomních oblastí: Katalánsko, Valencie, Andalusie a Galicie. Španělsko je druhým největším evropským producentem drůbeže hned za Velkou Británií<sup>24</sup>.

Španělsko se řadí k nejvýznamnějším rybářským zemím – hlavní loviště leží v Atlantském oceánu, převážně se loví tresky, ančovičky, sardinky, tuňák, makrely.

---

<sup>20</sup> Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Porcino* [online]. [cit. 2014-04-11]. Dostupné z: <http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/sectores-ganaderos/vacuno-lechero/>

<sup>21</sup> Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Caracterización del sector porcino español en el año 2012* [online]. Madrid, 10 de abril de 2013 [cit. 2014-04-11]. s. 4. Dostupné z: [http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n\\_del\\_sector\\_porcino\\_2012\\_tcm7-310559.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n_del_sector_porcino_2012_tcm7-310559.pdf)

<sup>22</sup> Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Vacuno lechero* [online]. [cit. 2014-04-11]. Dostupné z: <http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/sectores-ganaderos/vacuno-lechero/>

<sup>23</sup> Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Caracterización del sector vacuno de carne en España en el año 2013* [online]. 2013 [cit. 2014-04-11]. s. 1. Dostupné z: [http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/CARACTERIZACI%C3%93N\\_DEL\\_SECTOR\\_VACUNO\\_DE\\_CARNE\\_EN\\_ESPA%C3%91A\\_2013\\_tcm7-268374.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/CARACTERIZACI%C3%93N_DEL_SECTOR_VACUNO_DE_CARNE_EN_ESPA%C3%91A_2013_tcm7-268374.pdf)

<sup>24</sup> Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Caracterización del sector avícola de carne en el año 2012* [online]. 2013 [cit. 2014-04-11]. s. 1. Dostupné z: [http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n\\_del\\_sector\\_av%C3%ADcola\\_de\\_carne\\_tcm7-310598.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n_del_sector_av%C3%ADcola_de_carne_tcm7-310598.pdf)



### 7.3 Administrativní členění

Španělsko je tvořeno 17 autonomními oblastmi složenými z 52 provincií (47 na Iberském poloostrově, 1 na Baleárských ostrovech, 2 na Kanárských ostrovech) a 2 enklávami<sup>25</sup> Ceuta a Melilla na marockém pobřeží, které mají statut autonomních měst. Mapa autonomních oblastí a provincií je obsažena v přílohách (viz. Příloha č. 2 a Příloha č. 3).

Autonomními oblastmi jsou:

- Andalusie (Comunidad Autónoma de Andalucía)
- Aragonie (Comunidad Autónoma de Aragón)
- Asturské knížectví, zkráceně Asturie (Comunidad Autónoma del Principado de Asturias)
- Baleárské ostrovy (Comunidad Autónoma de las Islas Baleares)
- Baskicko (Comunidad Autónoma del País Vasco)
- Extremadura (Comunidad Autónoma de Extremadura)
- Galicie (Comunidad Autónoma de Galicia)
- Kanárské ostrovy (Comunidad Autónoma de Islas Canarias)
- Kantábie (Comunidad Autónoma de Cantabria)
- Kastilie – La Mancha (Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha)
- Kastilie a León (Comunidad Autónoma de Castilla y León)
- Katalánsko (Comunidad Autónoma de Cataluña)
- La Rioja (Comunidad Autónoma de La Rioja)
- Madrid (Comunidad de Madrid)
- Murcia (Comunidad Autónoma de la Región de Murcia)
- Navarra (Comunidad Foral de Navarra)
- Valencie (Comunidad Valenciana)

---

<sup>25</sup> Enklávou se rozumí území uvnitř jiného území.

## 8 CHRÁNĚNÉ MASNÉ VÝROBKY ŠPANĚLSKÉ PROVENIENCE

Masné výrobky s chráněnými označeními Španělska tvoří uzeniny – salámy, šunky a klobásy, které jsou vyráběny v devíti ze sedmnácti autonomních oblastí Španělska: Andalusie, Aragonie, Asturie, Baleáry, Extremadura, Galicie, Kastilie a León, Katalánsko a La Rioja. Na seznamu masných výrobků s ochranným označením a to ať s chráněným označením původu či chráněným zeměpisným označením je zaevidováno patnáct výrobků. V rámci jednoho kraje je zapsáno více masných výrobků. Čtyři produkty pochází z autonomní oblasti Andalusie a stejně tak čtyři produkty z Kastilie a Leónu. U deseti produktů se jedná o chráněné zeměpisné označení a u dalších pěti jde o chráněné označení původu. V rejstříku nenajdeme ani jednu zaručenou tradiční specialitu.

V této kapitole přiblížím jednotlivé masné výrobky, charakteristiku oblastí jejich produkce spolu se stručnou historií každého z nich.

### 8.1 Masné produkty z autonomní oblasti Andalusie

#### 8.1.1 Jamón de Trevélez

Druh ochrany: CHZO

Šunka oválného tvaru, konzervovaná s kůží a nožičkou (viz. Příloha č. 4). Doba zrání je nejméně 14, 17 nebo 20 měsíců dle hmotnosti syrové šunky. Maso má jemnou, ne příliš slanou chuť. Tato šunka se vyrábí z vepřové kýty kříženců plemen Landrace, Large-White a Duroc Jersey. Surové kýty musí vážit více než 11,3 kg. Proces výroby zahrnuje: solení, mytí, sušení a zrání. Celý proces probíhá ve vymezené zemědělské oblasti.

Oblast produkce se nachází v provincii Granada, na jižní straně Národního parku Sierra Nevada v nejvyšší oblasti zvané Alpujarra. I přestože se Granada nachází na jihu Španělska v autonomní oblasti Andalusie, která je charakteristická teplým středomořským podnebím, jedná se o chladnou oblast s dostatkem sněhu v zimě a nízkými teplotami v létě. Specifická jakost, která tuto šunku tradičně charakterizuje, je dána nadmořskou výškou (nad 1200 metrů), vegetací, teplotou a vlhkostí. Trevélezská šunka vděčí za své jedinečné organoleptické vlastnosti přírodním podmínkám, kde se

vyrábí (centrální část národního parku Sierra Nevada). Vlivem prostředí, podnebí a vegetace vzniká v produktu specifická mikroflóra. V nadmořské výšce 1200-1900 m, kde se šunka vyrábí, rostou duby a celá řada endemických rostlinných druhů, které lze najít jen v Sierra Nevada. Obce patřící do této oblasti jsou *Trevélez, Juviles, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira a Bérchules*.

Šunka Jamón de Trevélez je uznávaná a více než 200 let spjatá s regionem Alpujarra alta. Bibliografické odkazy pochází již z XIX. století a vrcholí oceněním vysoké jakosti uděleným španělskou královnou Isabelou II. v roce 1862<sup>26</sup>. V současnosti působí v oblasti podniky s více než 50 letou tradicí<sup>27</sup>. Produkt je v rejstříku CHZO zapsán od roku 2005.

### 8.1.2 Los Pedroches

Druh ochrany: CHOP

Jedná se o šunky a plece, které pocházejí ze všech linií iberského plemene vepřů, přičemž jsou povolena pouze zvířata pocházející minimálně ze 75 % z tohoto plemene a maximálně z 25 % z plemen Duroc a Duroc Jersey a to jen tehdy, pokud se narodila čistokrevným matkám iberského plemene. Minimální doba zrání je 12 měsíců pro plece a 18 měsíců pro šunky. Maso má lehce slanou až nasládlou a suchou chuť. Charakteristické je růžové až červené zbarvení. Typické je příjemné a intenzivní aroma připomínající chuť po pražení nebo po suchém ovoci. Má málo vláknitou strukturu. Tuk se vyznačuje leskem, bílo – růžovým až nažloutlým zbarvením, aromatem a příjemnou chutí (viz. Příloha č. 5).

Z důvodu přidělení ochranné značky CHOP, kterou se „pyšní“ tento produkt, probíhá celý proces výroby v jedné oblasti. Oblast produkce, v níž probíhá narození, chov a výkrm vepřů, stejně jako všechny fáze výroby: solení, sušení a zrání, je tvořena územím těchto obcí v provincii Córdoba: *Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los*

---

<sup>26</sup> Consejo Regulador Jamón de Trevélez. *La historia del Jamón de Trevélez* [online]. [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: <http://www.jamondetrevelez.es/historia.htm>

<sup>27</sup> *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "JAMÓN DE TREVÉLEZ"* [online]. 2003 [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: [http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0309\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0309_SPE_ES_O.pdf)

*Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya – Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemina, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto a El Viso, a oblasti ležící v nadmořské výšce nad 300 metrů na území obcí Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta a Villaviciosa.* Oblast Andalusie se vyznačuje suchým a teplým podnebím, které vytváří velmi dobré podmínky pro výrobu masa. Rozlišujeme 3 kategorie těchto produktů z hlediska krmiva vepřů v konečné fázi výkrmu:

- „*Bellota*“ – krmivo tvoří výhradně žaludy a tráva
- „*Recebo*“ – krmivo tvoří žaludy a tráva, poté luštěniny a obiloviny
- „*Cebo de Campo*“ – krmivo tvoří tráva, zbytky strnišť

Na severu provincie Córdoba se nachází asi 300 000 hektarů pastvin s duby. V tomto zemědělsko – lesnickém systému se od dávných dob rozvíjel významný intenzivní chov dobytka, zvláště iberských vepřů, bez kterých by tento ekosystém zanikl. Velice zajímavé je, že základ chovu tvoří využívání krmného potenciálu žaludů. V 16. století byly tyto dubové lesy odkoupeny z královského majetku a od té doby sloužily hlavně k výkrmu prasat žaludy<sup>28</sup>. Produkt je v rejstříku CHOP zapsán od roku 2010.

### **8.1.3 Jamón de Huelva**

Druh ochrany: CHOP

Vedle sušené šunky z vepřové kýty (jamón) se pod stejný produkt zahrnuje sušená šunka z vepřové plece (paleta). Jediný rozdíl najdeme v hmotnosti a rozměrech, které jsou u plece nižší. Stejně jako u předešlého produktu se rozumí šunky a plece, které pocházejí ze všech linií iberského plemene vepřů, přičemž jsou povolena pouze zvířata pocházející minimálně ze 75 % z tohoto plemene a maximálně z 25 % z plemen Duroc a Jersey. Šunka má narůžovělou barvu, tuk je prorostlý do svalové tkáně. Maso má

---

<sup>28</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „LOS PEDROCHES“ č. ES: ES-PDO-005-0506-09.11.2005 CHOP (X) CHZO () [online]. 2006 [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:003:0007:0012:CS:PDF>

jemnou nasládlou chuť s typickým příjemným aroma. Šunka je konzervována s nožičkou. Šunky nesmí vážit méně než 4,5 kg, naopak menší plece ne méně než 3,5 kg<sup>29</sup> (viz. Příloha č. 6).

Oblast produkce je převážně tvořena pastvinami dubu korkovníku, které jsou typické pro provincie: Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz a Málaga nacházející se v oblasti Andalusie. Výroba probíhá v provincii Huelva ve 31 obcích v pohořích *Sierra de Aracena* a *Picos de Aroche*, z nichž nejvýznamnější jsou: *Aracena*, *Aroche*, *Corteconcepción*, *Cortegana*, *Cumbres Mayores*, *Jabugo*, *Santa Olalla del Cala*<sup>30</sup>. Huelva leží v jihozápadním cípu Španělska, těsně u hranic s Portugalskem. Vliv na zdejší klima má blízkost Atlantského oceánu, díky kterému vane ze západu mírný vlhký vítr. Andaluské podnebí je velmi podobné klimatu v severní Africe. Vyznačuje se mírnými zimami s teplotami okolo 5 °C. V létě teploty přes den neklesnou pod 35 °C.

Důkaz o výrobě této šunky v pohoří Aracena nám podává již *Lope de Vega*<sup>31</sup> ve svých verších. V roce 1577 měla obec Aracena 17 vesnic, jejichž obyvatelé velmi oceňovali tuto oblast. V roce 1772 existovalo v obci Cumbres Mayores náboženské bratrstvo svatého Antonína, které bylo založeno jako spolek řezníků. Také obec Cortegana si během stoletích udržela svou tradici a dobré jméno díky malým továrnám v této oblasti. V roce 1879 byla založena první průmyslová výroba šunky v obci Jabugo. Rozkvět této firmy se ve 20. století urychlil z důvodu rozvoje železniční tratě<sup>32</sup>. V rejstříku CHOP je produkt zapsán od roku 1998.

---

<sup>29</sup> *EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JAMÓN DE HUELVA* [online]. 1995 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: [http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0009\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0009_SPE_ES_O.pdf)

<sup>30</sup> Jamón de Huelva – D.O.P. *Ámbito Geográfico* [online]. [cit. 2014-05-05]. Dostupné z: <http://www.jamondehuelva.es/es/#ambito-geografico>

<sup>31</sup> Významný španělský básník a dramatik 16. století.

<sup>32</sup> Jamón de Huelva – D.O.P. *Historia* [online]. [cit. 2014-05-05]. Dostupné z: <http://www.jamondehuelva.es/es/#historia>

#### 8.1.4 Jamón de Serón

Druh ochrany: CHZO

Sušená šunka z vepřové kýty zbarvená dočervena, na řezu lesklá, vyrábějící se přirozeným sušením a zráním. Chuť masa je lehce nasládlá, nepříliš slaná s intenzivní vůní. Tuk je prorostlý do svalové tkáně. Dlouhý proces sušení a zrání trvající přes 16 měsíců zaručuje, že tento proces zahrnuje všechna roční období se všemi ročními výkyvy teplot, což je spolu s biochemickými procesy zásadní pro vznik typické vůně této šunky. Šunka se prodává s minimální hmotností 7 kg. Vyznačuje se nízkým obsahem soli (maximálně 5 %) a výraznou chutí (viz. Příloha č. 7).

Jamón de Serón, jak vyplývá již z názvu, se vyrábí na území obce Serón v provincii Almería. Obec se nachází v povodí řeky Almanzora v jižní části polopouštní oblasti na jihovýchodě Španělska nazývané Levante. Oblast se vyznačuje nadbytkem sluneční energie a naopak nedostatkem srážek, což je typické pro celou autonomní oblast Andalusie, která se rozléhá na jižní části poloostrova. Typické jsou pro tuto oblast velké teplotní rozdíly nejen mezi ročními obdobími, ale také v jejich průběhu. Po celý rok zde vane trvalý suchý severozápadní vítr, což je velmi důležitý přírodní faktor pro přirozený proces sušení a zrání masných produktů<sup>33</sup>.

Tradiční serónská šunka získala své typické vlastnosti díky způsobu výběru vepřů a domácímu chovu dle pravidel, které stanovila rada obce Serón v nařízeních o chovu vepřů a jejich porážce již v 16. století a které přetrvaly dodnes. Serónská šunka se může pyšnit statutem „jedna z nejlepších šunk na světě“ od roku 2014, kdy byla zapsána Evropskou unií do rejstříku CHZO.

---

<sup>33</sup> *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA “JAMÓN DE SERÓN”* [online]. 2011 [cit. 2014-05-09]. Dostupné z: [http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Jamon\\_Seron.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf)

## 8.2 Masné produkty z autonomní oblasti Aragonie

### 8.2.1 Jamón de Teruel / Paleta de Teruel

Druh ochrany: CHOP

Sušené šunky z kýty (jamón) a z plece (paleta) jsou masné produkty vyráběné z předních a zadních končetin prasat postupem, který se skládá ze solení, mytí, vyrovnávání, sušení a zrání. Na povrchu šunky můžeme nalézt plíseň, která je pro jamón typická, anebo naopak je povrch čistý a potřený sádlem. Barva šunky je červená, maso má jemnou, nepříliš slanou chuť (viz. Příloha č. 8).

Zeměpisnou oblast produkce tvoří provincie Teruel nacházející se v autonomní oblasti Aragonie. Pro tuto oblast je charakteristické kontinentální klima se středomořskými vlivy, s dlouhými, studenými zimami a silnými mrazy v rozsáhlých oblastech. Průměrná roční teplota je 12 °C, průměrná maxima dosahují až 37 °C a minima - 10 °C. Rozdíl mezi průměrnými letními a zimními teplotami je tedy skoro 20 °C. Tyto podmínky jsou ideální pro vznik masného průmyslu v dané oblasti. Šunka zraje za vynikajících klimatických podmínek – v chladu a suchu.

Již v roce 1798 se španělský historik a právník Jordan de Asso ve svém díle Historie politické ekonomie Aragonie zmiňuje o prasatech chovaných v provincii Teruel, velmi ceněných pro svou chuť. Díky své vysoké hmotnosti představovala prasata v té době pro rodiny „zlatý důl“, neboť jim maso vydrželo po celý rok. Vznikla tu silná tradice výroby masa a sušené šunky výborné kvality. Žije zde mnoho tradičních chovatelů, kterým se podařilo svými zkušenostmi navázat na tuto tradici a zachovat u nových plemen vlastnosti těch původních<sup>34</sup>. V rejstříku CHOP je produkt zapsán od roku 1995.

---

<sup>34</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin „JAMÓN DE TERUEL“, „PALETA DE TERUEL“ č. ES: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012 CHZO ( ) CHOP ( X ) [online]. 2006 [cit. 2014-05-12]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:242:0017:0028:CS:PDF>

## 8.3 Masné produkty z autonomní oblasti Asturie

### 8.3.1 Chosco de Tineo

Druh ochrany: CHZO

Chosco de Tineo se vyrábí z vepřového masa, výhradně z vepřové krkovičky a jazyka. Základem tohoto produktu je koření: sůl, červená paprika, česnek. Nejprve se maso zpracuje do hmoty, která je následně ručně plněna do slepého střeva prasete, čímž získá svůj charakteristický nepravidelný tvar. Následně se suší i udí v syrovém stavu. Tento postup výroby ho zcela odlišuje od jiných druhů uzenin. Obsah tuku je pod 35 % (viz. Příloha č. 9).

Produkt se kompletně zpracovává v západní části Asturie na severu Španělska, od výběru a krájení surovin, přes míchání, plnění, zauzení a sušení. Asturie sousedí s autonomními oblastmi: Kantábie, Kastílie a León a Galicie a zahrnuje území obcí *Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés a Villayón*. Obast Asturie je velmi hornatá s mnoha údolími a horskými hřebeny, které vrcholí v podobě Kantaberského pohoří (Cordillera Cantábrica), čímž je předurčena k živočišné výrobě než k výrobě rostlinné. Podnebí v této oblasti je charakteristické četnými srážkami během celého roku a velkou oblačností. Většina obyvatel žije v odlehlých vesnicích, odříznutých od měst, kde dlouhé zimy a možnost využití přírodních zdrojů (pastvy na horských loukách v létě) vedlo k tomu, že se zde dobytkářství stalo jedním z hlavních zdrojů obživy. Z důvodu vysoké vlhkosti, která je pro oblast Asturie typická se používá zvláštního druhu konzervace – zauzení, které se používá k usušení jednotlivých kusů a jejich zachování<sup>35</sup>.

Příprava produktu Chosco de Tineo je jednou z nejstarších zvyklostí ve vymezené oblasti. Po mnoho let se předávala z generaci na generaci, a přitom si dokázala zachovat svůj řemeslný charakter. Důkazem je rodina *Gancedo*<sup>36</sup>, která se výrobou zabývá již řadu let a kde výroba přechází z otce na syna. Z katastru Ensenada

---

<sup>35</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „CHOSCO DE TINEO“ č. ES: ES-PGI-0005-0696-29.05.2008 CHZO ( X ) CHOP ( ) [online]. 2006 [cit. 2014-05-19]. Dostupné z: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625\(04\)&rid=2](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625(04)&rid=2)

<sup>36</sup> Gancedo de padres a hijos. *Productos Agroalimentarios Gancedo*. [online]. 2012 [cit. 2014-05-19]. Dostupné z: <http://www.choscodetineo.es/>



vyplývá, že již v 18. století zde byl největší počet prasat z celého asturského regionu. Také písemné záznamy z klášterů Obona v Tineu, Corias v Cangas del Nancea a také Belmonte sepsané konšely a farnostmi dokazují důležitost chovu prasat v této oblasti. V roce 1897 upozorňují O. Bellmunt a F. Canella ve své knize Asturias, že prasata jsou zdrojem nezanedbatelného bohatství v tomto regionu. Velká asturská encyklopedie vydaná v Gijónu v roce 1980, a J. E. Lamuño připomínají rozkvět slavných týdenních trhů s mléčnými selaty v Tineu. Uzenářství z Tinea je v současné době jedno z nejvyhlášenějších a produkt Chosco de Tinea je základní gastronomickou referencí této oblasti<sup>37</sup>. Produkt je zapsán v rejstříku CHZO od roku 2011.

## 8.4 Masné produkty z autonomní oblasti Baleárských ostrovů

### 8.4.1 Sobrasada de Mallorca

Druh ochrany: CHZO

Uzenina z mletého vepřového masa (typy *Magro* a *Tocino*) jejíž hlavní přísadou je paprika, sůl a koření. Výjimečnost této klobásy spočívá v procesu její výroby. Jako první krok se nasolí mleté maso, uhněte v jemnou hmotu, která je následně mechanicky plněna do střev prasete a nechá se sušit. Rozlišují se 2 typy těchto klobás dle rasy vepřů:

- „*Sombrasada de Mallorca*“ – vyrobená z vepřového masa všech ras.
- „*Sombrasada de Mallorca de cerdo negro*“ – vyrobená z původní mallorské rasy vepřů chovaných dle tradic na ostrově Mallorca.

Klobása se vyznačuje světle červenou barvou, hladkým nebo drsným povrchem a nedostatkem plísňe, která je typická pro sušené šunky<sup>38</sup> (viz. Příloha č. 9).

CHZO platí pro oblasti, obce a lokality nacházející se na ostrově Mallorca, který je součástí autonomní oblasti Baleárských ostrovů a je také největším ostrovem Španělska. Ostrov leží v mírně subtropickém pásmu. Na Mallorce je typické středomořské podnebí charakteristické vysokou vlhkostí zejména v zimě. Zimy jsou mírné, s nejnižší

---

<sup>37</sup> NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „CHOSCO DE TINEO“ č. ES: ES-PGI-0005-0696-29.05.2008 CHZO ( X ) CHOP ( ) [online]. 2006 [cit. 2014-05-19]. Dostupné z: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625\(04\)&rid=2](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625(04)&rid=2)

<sup>38</sup> REGLAMENTO DE LA DENOMINACION ESPECIFICA „SOBRASADA DE MALLORCA“ [online]. 1994 [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: <http://sobrasadademallorca.org/wp-content/uploads/2014/10/BOE-num-41-1994-Reglamento-Sobrasada-de-Mallorca.-pdf.pdf>

průměrnou teplotou asi 8 °C. Léta jsou suchá s nejvyšší teplotou do 31 °C. Toto klima, především kombinace sucha a vlhka zaručuje dobré podmínky pro masný průmysl a je ideální pro výrobu uzenin.

Původ této klobásy najdeme na italském ostrově Sicílie. V době nadvlády Římské říše nad Španělskem se objevují první experimenty s konzervováním potravin spolu s dalšími metodami převzatými od Římanů. Původ slova „Sobrasada“ pochází ze Sicílie, kde se používala technika zvaná „*sorpressa*“ jež spočívala v plnění vnitřností mletým masem<sup>39</sup>. Odtud se s největší pravděpodobností klobása dostala díky námořnímu obchodu do Valencie a později až na Mallorcu. V rejstříku CHOZ je registrována od roku 1996.

## 8.5 Produkty z autonomní oblasti Extremadury

### 8.5.1 Dehesa de Extremadura

Druh ochrany: CHOP

Jedná se o sušené šunky z vepřové kýty (jamón) nebo z vepřové plece (paleta), které se zahrnují pod stejný název, stejně jako u již zmíněných předchozích produktů. Sušené šunky (kýty a plece) se vyrábí z vepřů, kteří jsou původem z Pyrenejského poloostrova a jsou tedy pěstováni v dané oblasti, anebo z kříženců plemen Duroc – Jersey, kteří jsou ze 75 % iberského původu. Maso se vyznačuje růžovou až načervenalou barvou s tukem prorostlým do svalové tkáně a jemnou ne příliš slanou chutí. Šunky mají více než 4,5 kg a plece více než 3,5 kg (viz. Příloha č. 11).

Oblast produkce je situována do provincií *Cáceres* a *Badajoz*, které se nachází v autonomní oblasti Extremadury na západě Španělska, při hranicích s Portugalskem. Tato oblast je tvořena zalesněnými pastvinami s korkovníkovými duby, které jsou oblíbenou potravou vepřů. U vepřů pěstovaných na Pyrenejském poloostrově se velmi dbá na jejich potravu, podle které se zvířata také klasifikují (*vepři krmení žaludy, štěrkem a píci*). Nejvíce ceněnou skupinou jsou vepři, kteří se živí žaludy, neboť se jedná o jedno z nejzdravějších krmení vůbec. Extremadura je tradiční zemědělská a dobytkářská oblast, i přesto že patří k nejchudším regionům země. Sever regionu je

---

<sup>39</sup> Sobrasada de Mallorca. *Nace el nombre Sobrasada* [online]. © 2014 [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: <http://sobrasadademallorca.org/historia/>

velmi hornatý. Západní výběžek pohoří *Cordillera Central* vytváří několik horských pásem a údolí. Územím protékají dvě významné řeky: *Tajo* (provincie Cáceres) a *Guadiana* (provincie Badajoz)<sup>40</sup>. Oblast je velmi bohatá na vodu a velice úrodná. V oblasti panuje kontinentální klima s mírným atlantickým vlivem. Průměrná roční teplota je mezi 16-17 °C. Nejvyšší letní teploty v červenci a srpnu dosahují až 41 °C, v zimě nejnižší teploty sahají do - 5 °C.

Ze 4. stol. př. n. l. pocházejí sošky domácích zvířat, které dokládají dávné tradice chovu dobytka na tomto území. Do historie Extremadury vepsali významnou kapitolu Římané, neboť toto území bylo součástí Římské říše. Římané byli odborníci jak na chov dobytka, tak na výrobu vepřových kýt naložených v soli. Toto tradiční nakládání šunky do soli se z historie dochovalo dodnes. Extremadura se svými pastvinami o rozloze asi 1 milion hektarů představuje ekologický ráj pro různé druhy hospodářských zvířat, která zde žijí v harmonii a také jeden z nejlépe dochovaných ekosystémů v Evropě<sup>41</sup>. Dále se podařilo vypěstovat rasu vepřů považovanou za skutečný „genetický poklad“, která se naprosto přizpůsobila ekosystému pastvin. Produkt je v rejstříku CHOP zapsaný od roku 1996.

## 8.6 Produkty z autonomní oblasti Galicie

### 8.6.1 Lacón Gallego

Druh ochrany: CHZO

Lacón Gallego je další druh tradiční španělské oválné šunky konzervované s kůží a nožičkou vyráběné z předních končetin a ramen prasat. Šunka je růžové až purpurově červené barvy a váží od 3 kg do 5,5 kg (viz. Příloha č. 12). Prasata musí být pouze rasy Celta, Large White, Landrace nebo Duroc.

Na základě potravy, kterou jsou prasata krmena, klasifikujeme 2 typy šunky:

---

<sup>40</sup> DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA" [online]. 1992 [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: [http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0017\\_0076\\_SPE\\_ES\\_O%20\(1\).pdf](http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0017_0076_SPE_ES_O%20(1).pdf)

<sup>41</sup> Dehesa de Extremadura - Denominación de origen. *Naturaleza* [online]. [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: <http://www.dehesa-extremadura.com/index.php/es/puro-origen/naturaleza>

- „*Lacón Gallego Tradicional*” – z prasat krmených tradičním způsobem poslední 3 měsíce jejich života (obiloviny, žaludy, kaštiny)
- „*Lacón Gallego*” – prasata krmená pící<sup>42</sup>

Oblast produkce je soustředěna v autonomní oblasti Galicie, která se nachází na severozápadě Pyrenejského poloostrova. Na severu a západě je Galicie ohraničena Atlantským oceánem, na jihu Portugalskem. Podnebí je vlhké oceánské, nicméně velká část vnitrozemí je charakteristická podnebí oceánicko – kontinentálním, naproti tomu jih a východ oblasti ovlivňuje podnebí středozevní. Kombinace velkého množství dešťových srážek s oceánským klimatem vytváří příznivé podmínky pro místní bohatou vegetaci, velmi úrodnou půdu, což zajišťuje skvělé podmínky pro chov prasat.

První zmínku o šunce Lacón de Gallego najdeme v jedné z pasáží ústavy města *Orense*<sup>43</sup> z roku 1619, která se týká stravovacích návyků a životní úrovně obyvatel rolnictva v dané oblasti. Další odkazy najdeme v protokolech historického archivu v obci Lugo. Zde se dovídáme, že v této době si šunky zavěšovaly do spižírén pouze lidé z privilegovaných tříd (šlechticové, faráři). Zatímco dnes má ve Španělsku šunku zavěšnou ve spíži skoro každá rodina. Galicie je proslulá svou tradiční gastronomií o které existuje mnoho knih. Jedním ze stěžejních děl je *Praktická kuchařka* z roku 1905 od Manuela Puga a Parga, přezdívaných „Picadillo” („sekaná”) s mnoha recepty ve kterých je šunka Lacón základní surovinou. Již v 60. letech 20. století došlo k popularizaci této šunky do všech oblastí<sup>44</sup>. V rejstříku CHZO je zapsána od roku 2001.

---

<sup>42</sup> *EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "LACÓN GALLEGO "* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\_0005\_0104\_SPE\_ES\_O.pdf

<sup>43</sup> Lázeňské město a třetí největší sídlo Galicie.

<sup>44</sup> Lacón Gallego – Indicación geográfica protegida. *Historia* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: <http://www.crlacongallego.com/index.php>

## 8.7 Produkty z autonomní oblasti Kastilie a Leónu

### 8.7.1 Cecina de León

Druh ochrany: CHZO

Cecina de León je masný sušený produkt vyrobený ze svalové hmoty zadních částí hovězího dobytka, starého minimálně 5 let, označovaných jako vrchní šál, kýta, špička kýty a hýždě. Jedná se o zpracovaný produkt, který po dobu více jak 7 měsíců procházel procesem solení, mytí, uložení, vyuzení a sušení. Produkt má nahnědlou tmavou barvu. Maso má díky uzení charakteristickou chuť<sup>45</sup> (viz. Příloha č. 13).

Zeměpisná oblast zpracování produktu zahrnuje výhradně provincii León, který se nachází v největší v autonomní oblasti poloostrova. Oblast se rozkládá na severní polovině španělského vnitrozemí. Podnebí je kontinentální, ovlivněné od západu Atlantským oceánem. Díky vysoké průměrné nadmořské výšce se vyznačuje extrémním podnebím se suchou a velmi chladnou zimou s dlouhotrvajícími mrazy a krátkými, horkými léty. V tomto kraji, v důsledku dobrých klimatických podmínek, nalezneme mnoho tradičních a chráněných výrobků oceňovaných pro jejich kvalitu či řemeslnou výrobu od ovoce, vín, sýrů až po uzeniny.

Historie produktu sahá již do 4. století př. n. l., kdy Lucio Junio Moderato Columela, starověký španělský spisovatel, zmiňuje sušené maso v kapitole 55 zemědělské smlouvy. Dále v díle *Tratado de Agricultura General* od Gabriela Alfonsa de Herrery zaujímá sušené maso „cecina“ a jeho solení významné místo a hovoří se zde o možnosti sušit více druhů masa, včetně hovězího. *Enrique Gil y Carrasco*<sup>46</sup> se ve svých člancích věnoval zvykům provincie León a zdůrazňoval v nich výrobu a konzumaci masa „cecina“. Ve statistikách z roku 1847 publikovaných v lexikonu *Pascuala Madoze Ibáñeze*<sup>47</sup> nalezneme dokonce cenu za kg masa, která činila 6,20

---

<sup>45</sup> *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA „CECINA DE LEÓN”* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Cecina\\_de\\_Leon.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Cecina_de_Leon.pdf)

<sup>46</sup> Básník a spisovatel z Leónu narozený v roce 1815.

<sup>47</sup> Španělský politik a statistik 19. století.

*reálu*<sup>48</sup>. Šunka z Leónu se objevuje v mnoha světových dílech španělské literatury<sup>49</sup>. V rejstříku je produkt zapsán od roku 1996.

### 8.7.2 Botillo del Bierzo

Druh ochrany: CHZO

Produkt z vepřového masa vyrobený z různých částí prasete, především z žeber a ocasu. Proces výroby začíná porcováním masa, které se následně naloží do soli, mleté papriky a česneku. Poté se masem naplní slepé střevo prasete, nechá se vyudit a celý proces končí sušením. Maso je oválného tvaru, červeno – olovněné barvy s hmotností mezi 500-1600 g. Obsah tuku je méně než 48 % (viz. Příloha č. 14).

Zeměpisná oblast výroby se soustředí v nejseverněji položeném regionu Leónu, v oblasti El Bierzo a to v obcích: *Arganza, Balboa, Barjas, Bembimbre, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabanas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Cangosto, Gorullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Iguefia, Molinaseca, Noceda, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Florez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Villablino, Villadecanes y Villafranca del Bierzo*<sup>50</sup>.

Historický původ Botilla del Bierza je nejasný. Někteří historikové ho připisují Římanům, kteří ho pravděpodobně konzumovali při svém pobytu na území El Bierzo. Odtud se dostalo až do středověku, kdy se z něho stala vybraná delikatesa biskupů a králů. Jiní tvrdí, že to byli mniši z oblasti El Bierza, kteří uzeninu vynalezli<sup>51</sup>. V rejstříku CHZO je produkt zaregistrován od roku 2001.

---

<sup>48</sup> Španělský reál – bývalá jednotka španělské měny.

<sup>49</sup> Cecina de León. *Historia de la Cecina de León* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: <http://www.cecinaleon.org/historia-cecina-leon/2-2-3-2.htm>

<sup>50</sup> *INDICACIÓN GEOGRAFICA PROTEGIDA "BOTILLO DEL BIERZO"* [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: [file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0138\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0138_SPE_ES_O.pdf)

<sup>51</sup> Botillo del Bierzo I. G. P.. *Antecedentes* [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://www.botillodelbierzo.es/botillo/antecedentes/>

### 8.7.3 Chorizo de Cantimpalos

Druh ochrany: CHZO

Klobása vyrobená z čerstvého tučného vepřového masa, ke kterému se jako základní složky přidávají sůl a paprika, lze přidat rovněž česnek či oregano. Produkt je podroben procesem sušení a zrání, přičemž 40 % uvedeného procesu probíhá v přírodních sušárnách. Produkt je nabízen v celku či nakrájený na plátky. Obsah tuku je nejvýše 57 %. Typická je tmavě červená barva a lehce kyselá vůně<sup>52</sup> (viz. Příloha č. 15).

Zeměpisnou oblast výroby tvoří 72 obcí regionu Segovia. Oblast výroby vykazuje terénní a klimatické vlastnosti, které ve srovnání s ostatními okolními oblastmi vytváří příznivé přirozené podmínky pro sušení klobásy, a to především díky nadmořské výšce přesahující 900 metrů, nízkým teplotám, průměrné relativní vlhkosti a nepřilíši vysokému počtu dnů s výskytem mlhy za rok, neboť mlha má negativní vliv na proces sušení klobásy. Tyto vlastnosti se v sousedních oblastech nevyskytují, jelikož se jižně rozkládá pohoří Sierra de Guadarrama, vysokohorská oblast, která je chladnější a vlhčí, a severně leží planiny s nižší nadmořskou výškou a větším výskytem mlhy. Tradice výroby klobás v okolních oblastech rovněž neexistuje<sup>53</sup>.

Výsledná kvalita propůjčuje této klobáse pověst, již dokládají i bohaté historické a literární odkazy z počátku 20. století, kdy výroba klobás v této oblasti začala na průmyslové úrovni. Existují obchodní dokumenty z let 1928 a 1933 o vývozu produktu Chorizo de Cantimpalos do Mexika, které varují před imitací produktu. Nositel Nobelovy ceny za literaturu D. Camilo José Cela ve svém díle *Judíos, moros*

---

<sup>52</sup> *REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. "CHORIZO DE CANTIMPALOS"* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Chorizo\\_de\\_Cantimpalos.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Chorizo_de_Cantimpalos.pdf)

<sup>53</sup> Chorizo de Cantimpalos – Indicación geográfica protegida. *Zona Amparada* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: <http://www.chorizodecantimpalos.org/zonaAmparada.asp>

y cristianos z roku 1956 zmiňuje obec „Cantimpalos, známou svými klobásami“<sup>54</sup>. V rejstříku CHZO je produkt zapsán od roku 2011.

#### 8.7.4 Guijuelo

Druh ochrany: CHOP

Charakteristika tohoto produktu je totožná s charakteristikami 4 předešlých produktů, které jsou v databázi zemědělských produktů registrované také jako CHOP (viz. Los Pedroches, Jamón de Huelva, Jamón de Teruel a Dehesa de Extremadura). Proto již nebudu produkt blíže specifikovat (viz. Příloha č. 16).

Zeměpisná oblast výroby je tvořena 77 obcemi, které se nacházejí na jihovýchodě regionu Salamanca. CHOP se vztahuje ke stejnojmenné obci Guijuelo v tomto regionu, kde probíhá celý proces výroby. Dlouhé zimy, které zde trvají až 6 měsíců, zaručují masu přirozený proces sušení. Naproti tomu horká léta mají zásadní význam pro pronikání tuku do svalové tkáně, což způsobuje typické žilkování masa. Celý proces výroby trvá přibližně 2 roky.

Původ výroby této šunky sahá do 16. století, ve kterém se začaly na trh dostávat produkty získané z tradičních zabijaček. O jakémisi průmyslu můžeme začít hovořit až v roce 1880 díky výstavbě státní silnice spolu se železniční tratí<sup>55</sup>. Od roku 1996 je produkt zapsán v databázi CHOP.

---

<sup>54</sup> *REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. “CHORIZO DE CANTIMPALOS”* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Chorizo\\_de\\_Cantimpalos.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Chorizo_de_Cantimpalos.pdf)

<sup>55</sup> *DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0017\\_0077\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0017_0077_SPE_ES_O.pdf)



## 8.8 Produkty z autonomní oblasti Katalánska

### 8.8.1 Salchichón de Vic / Llonganissa de Vic (název katalánsky)

Druh ochrany: CHOZ

Salchichón / Llonganissa de Vic je tradiční klobása z autonomní oblasti Katalánska vyrobená z vepřového masa (zad a nohou), soli a černého pepře. Obsah tuku je 48 %. Zářivě červený řez umožňuje vidět malé kousky tuku a černého pepře, které jsou charakteristickým vzhledem klobásy. Pro výrobu se využívá mleté maso, kterým se plní tlusté střevo a poté se klobása nechá minimálně 45 dní sušit<sup>56</sup> (viz. Příloha č. 17).

Oblast produkce se nachází v kraji Osona, ve městě *Plana de Vic*, které je součástí provincie Barcelona. Produkt je typický v provinciích Barcelona a Girona, ale výroba probíhá v celém Katalánsku. Katalánsko leží na severovýchodě Španělska při pobřeží Středoziemního moře. Jde o nejbohatší autonomní oblast poloostrova. Pobřeží se vyznačuje subtropickým přímořským suchým podnebím. Pro vnitrozemí je naopak typické kontinentální klima a pro oblast Pyrenejí horské klima. Celá oblast se vyznačuje velkou vlhkostí. Toto klima, především kombinace sucha a vlhka zaručuje dobré podmínky pro masný průmysl a je ideální pro výrobu uzenin.

První písemné zmínky o Salchichón de Vic se datují do roku 1456. Dříve se klobása vyráběla na katalánských statcích orientovaných v oblasti Plana de Vic jako způsob uchování masa jeho sušením díky využití dobrých klimatických podmínek této oblasti. V zájmu ochrany tohoto tradičního produktu se jeho výrobci vždy snažili zachovat jméno a kvalitu spolu s jeho tradiční výrobou<sup>57</sup>. Od roku 2001 je produkt zapsán v databázi CHZO.

---

<sup>56</sup> *EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA SALCHICHÓN DE VIC-LLONGANISSA DE VIC* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0119\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0119_SPE_ES_O.pdf)

<sup>57</sup> Salchichón de Vic - Indicación geográfica protegida. *Historia* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: <http://www.llonganissadevic.cat/es/historia/>

## 8.9 Produkty z autonomní oblasti La Rioja

### 8.9.1 Chorizo Riojano

Druh ochrany: CHOZ

Chorizo Riojano je věncovitá klobása kategorie extra, bez přidaných látek, s minimální hmotností 200 gramů. Vyznačuje se hladkým průřezem, bez nepřirozeného zabarvení a jasným rozlišením mezi kousky masa a slaniny. Na výrobu se používá vepřové maso, libová slanina, suchá sůl, čerstvý česnek a červená paprika (100 % kategorie extra), která dodává klobáse pikantní aroma a červené zabarvení. Vše se zpracuje do přírodních vepřových střívek, nechá uzrát a poté se klobása zavěsí v klimatizovaných prostorách pro dosušení. Obsah tuku nesmí překročit 57 %, čímž se Chorizo Riojano odlišuje od mnoha jiných klobás chorizo<sup>58</sup>.

Celý proces výroby spolu s označováním produktu probíhá v autonomní oblasti La Rioja, která se nachází na severu Španělska. Přestože se oblast nachází ve vnitrozemí, má výrazné středomořské podnebí. Na tuto oblast mají vliv 3 klimatické zóny (oceánská, kontinentální a přímořská), které způsobují specifické klimatické podmínky v dané oblasti vyznačující se nerovnoměrnými srážkami a teplotními výkyvy (nízké teploty v zimě a vysoké teploty v létě). Výše popsané klimatické podmínky velmi dobře ovlivňují přirozené zrání a sušení choriza a oblast La Rioja se tak stala ideálním místem pro jeho výrobu.

Dle historické tradice začalo v této oblasti s příchodem chladného počasí zabijačkové období, během kterého se z vepřového masa vyrábělo chorizo. Zásoby musely vydržet na celý rok až do podzimního vinobraní. Pro zdejší obyvatele bylo velmi důležité ovládat výrobní metody. V současnosti se tyto metody, především v horách, stále používají. V 19. století dochází k industrializaci výroby a vznikají první rodinné podniky, které prodávají své produkty v jejich okolí. Naopak v době hospodářské krize ve 30. letech 20. století bylo uzavřeno mnoho podniků z důvodu

---

<sup>58</sup> El gobierno de La Rioja. *Agricultura aprueba y regula la IGP Chorizo Riojano...* [online]. 08/08/2008, última modificación: 03/04/2015 [cit. 2014-06-03]. Dostupné z: <http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idtab=502068&IdDoc=514528>

dlouhodobé platební neschopnosti klientů<sup>59</sup>. Dnes patří tento produkt k tradičním a prestižním výrobkům této oblasti. V rejstříku CHOZ je zapsán od roku 2010.

---

<sup>59</sup> Cerespain. *Chorizo Riojano* [online]. © 2001-2015 [cit. 2014-06-03]. Dostupné z: <http://www.cerespain.com/igp-chorizo-riojano.html>

## 9 ZÁVĚR

Cílem mé práce bylo přiblížit systém označování kvality potravin vytvořený Evropskou unií a zmapovat přehled jednotlivých chráněných masných výrobků španělské provenience. V práci jsem uplatnila znalost španělského jazyka při překladu oficiálních dokumentů Evropské unie na stránkách Evropské komise a také k vyhledávání informací na oficiálních internetových stránkách výrobců a především v DOOR databázi Evropské komise chráněných zemědělských produktů.

Zemědělství Španělska ovlivňuje vysoká průměrná nadmořská výška, členitý reliéf země a nedostatek vodních srážek. Značná část území není zemědělsky využívána z důvodu sucha. Z výše popsaných negativních faktorů majících vliv na celkové zemědělství Španělska vyplývá, že zde převažuje živočišná výroba, konkrétně chov prasat, skotu a drůbeže. Až 2/3 masných výrobků se vyváží do členských států EU. Nejvíce se exportuje do Francie, Německa, Portugalska a Itálie. Z procentuálního vyjádření lze vyčíst, že v živočišné výrobě dominuje produkce vepřového masa, která tvoří 34,2 %. Španělsko se tak řadí za Německo na druhé místo v chovu vepřového dobytka. Chov prasat probíhá v suchých oblastech země se středomořským či kontinentálním podnebím, pro která jsou typická suchá léta a nedostatečné srážky, a to nejvíce v Katalánsku, Kastilii a Leónu, Andalusii, Kastilii – La Mancha a Aragonii. Chov hovězího dobytka se naopak soustřeďuje v Pyrenejích a celé severní části země s vlhkým oceánským podnebím a to v přímořských oblastech Galicie, Asturie, Kantábrie a Baskicka.

V rejstříku chráněných zemědělských produktů Evropské komise můžeme nalézt patnáct španělských masných výrobků. Ochranné označení nesou z převážné části sušené šunky (jamóny), které jsou v celém Španělsku nejrozšířenější. Dále se jedná o klobásy (choriza) a salámy. Deset produktů je zaevidováno v kategorii chráněné zeměpisné označení a zbylých pět produktů je zaregistrováno v kategorii chráněné označení původu. Zajímavým zjištěním bylo, že jsme v celém Španělsku nenašli ani jednu zaručenou tradiční specialitu. Zemědělské produkty s chráněným označením původu se soustředí v autonomních oblastech Aragonie, Andalusie a Extremadury, pro které je typické kontinentální suché podnebí se středomořskými vlivy. V těchto oblastech se nachází rozsáhlé pastviny s korkovníkovým dubem, který patří k nejzdravějším krmivům a velmi ovlivňuje kvalitu masa. U tohoto typu výrobků

probíhá narození, chov a výkrm vepřů, stejně jako všechny fáze výroby (solení, sušení, zrání) ve vymezené zeměpisné oblasti. Tím se chráněné označení původu odlišuje od chráněného zeměpisného označení, kde musí ve vymezené zeměpisné oblasti probíhat alespoň jedna z fází produkce nikoli však všechny. Při bližším ohledání jsem zjistila, že evropské ochranné označení má na evropském trhu podobné funkce jako česká ochranná značka Regionální potravina na českém trhu, neboť se označení zaměřuje na původ potraviny a ochranu výrobce.

Systém udělování značky kvality potravin pomáhá výrobcům chránit a propagovat evropské zemědělské produkty a potraviny. Pro výrobce je důležitá ochrana „know how“ tradičního procesu výroby a surovin obsažených v chráněných produktech. Původ průmyslové výroby masných výrobků ve Španělsku nacházíme v tradičních venkovských zabijačkách. Z historického hlediska byla Hispánie velmi ovlivněna Římany, jejichž postupy konzervování potravin (zauzení, sušení, nakládání potravin do soli) se používají dodnes a jsou základem výroby španělských masných produktů. Tradiční postupy se předávají z generace na generaci a vytvářejí tak kulturní dědictví španělského venkova. Ochranné značky zabraňují nekalé soutěži konkurentů, kteří vyrábějí podobné výrobky z nekvalitních surovin a tím poškozují dobré jméno oficiálních výrobců, a zároveň chrání výsledky práce tisíců zemědělců v celé Evropské unii.

Dnešní trh nabízí nepřehledné množství levných výrobků a je tedy těžké nalézt ty kvalitní. Evropský systém kvality tak usnadňuje orientaci spotřebitelům hledajícím kvalitní výrobky. Pokud si spotřebitel koupí takto označené produkty, má jistotu, že se jedná o potraviny nejvyšší kvality, u kterých podporuje místní zemědělce a tradiční postupy výroby. Tímto se zvyšuje poptávka po lokálních produktech a vytváří se subkultura, která se zajímá o bio produkty a navrácí se k archetypům tradiční společnosti a zemědělství. Evropská unie se tak snaží zvýšit ochranu spotřebitelů a zajistit bezpečnost potravin prodávaných v Evropské unii.

Ochranné značky jsou obchodním nástrojem pro udržení výše ceny produktů a vysoké úrovně kvality. Většina členských států má také své vlastní regionální označení, které pomáhá k prosazení chráněných produktů na národních trzích. Evropská unie se zaručuje, že ve všech obchodech členských států EU najdeme výrobky se stejnou kvalitou jako v zemi jejich původu. Na trhu je zajištěna rovnováha mezi poptávkou a nabídkou takto označených produktů. Tím, že výrobky vyrábí opravdu jen

omezený počet výrobců, tak mají přehled o tom, kolik produktů se vyrobí a prodá v rámci jejich státu a také kolik výrobků je třeba vyrobit v rámci Evropské unie, kam se poté jejich produkty exportují. Všechny hospodářské subjekty podílející se na výrobě, skladování distribuci i prodeji produktů s chráněnými označeními jsou pravidelně podrobeni kontrole, zda dodržují požadavky vyplývající ze specifikace pro daný produkt. Členské státy si určí příslušný orgán či orgány odpovědné za kontrolu dodržování příslušných právních předpisů. Je tedy na členském státu, aby rozhodl, zda kontrolu bude provádět soukromý sektor, nebo zda bude probíhat v rámci státní správy. V České republice je touto kontrolou pověřena Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa ČR a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.

Původní nařízení Rady č. 2081/92 a č. 2082/92 z roku 1992 byla Evropskou unií pro lepší přehlednost nahrazena v roce 2006 novými nařízeními Rady (ES) č. 509/2006 a č. 510/2006 ze dne 20. března 2006. V roce 2012 pak nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin nahradilo předchozí nařízení. Nově vznikl režim nepovinných údajů o jakosti, který má usnadnit producentům zemědělských produktů s vlastnostmi nebo charakteristikami představujícími přidanou hodnotu, aby o této vlastnosti nebo charakteristice mohli informovat. Byla zavedena označení horský produkt a produkt ostrovního zemědělství.

Po zhodnocení významu ochranných označení pro výrobce, spotřebitele a trh nemohu opomenout zhodnocení práce pro mě samotnou. Práce pro mě byla přínosem v mnoha věcech. Získala jsem zkušenost s orientací v oficiálních dokumentech EU a s jejich překladem ze španělštiny. Blíže jsem se seznámila s problematikou systému označování kvality potravin v EU a zjistila jsem, že zde chybí odborná literatura na toto téma a proto je student odkázán na pouze internetové zdroje. Tato práce nese deskriptivní pohled na dané téma, který může v budoucnu sloužit jako nosný základ pro hlubší analýzu (pochopení) exportu a importu chráněných produktů ve Španělsku. Jedině statistické údaje nám poskytnou přesné informace o prodávaných produktech.

## 10 RESUMEN

La presente tesis profundiza sobre los alimentos españoles con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.), específicamente de los alimentos cárnicos de España. Trata de la problemática del sistema de denominación de calidad de los alimentos en la Unión Europea, los tipos de las denominaciones, las razones de sus introducción y una historia breve del sistema de producción de cada producto. La otra parte describe el proceso de la asignación de las denominaciones protegidas y la característica geográfico – climática de España. El objetivo de esta tesis es el sumario de los quince productos cárnicos que obtuvieron dichas denominaciones con la descripción de las regiones de su origen y otras especificidades.

D.O.P. designa la denominación de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben tener lugar en una zona geográfica determinada, con una especialización reconocida y comprobada. Esta denominación tiene el vínculo más fuerte con el territorio. I.G.P. indica el vínculo con el territorio en el que debe tener lugar una de las fases de producción, transformación o elaboración. E.T.G. no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto proteger una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional. Dentro del procedimiento de registro de una DOP o una IGP, es una protección de carácter voluntario, que pueden solicitar las agrupaciones de productores o transformadores a través de la Consejería correspondiente al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, una vez que la solicitud de registro haya sido transmitida a la Comisión Europea.

El sistema de denominación de calidad de los productos ayuda a los productores proteger y propagar los productos y alimentos europeos agrícolas. Para los fabricantes es muy importante la protección „know how” del proceso de la elaboración tradicional conjunto las materias primas (ingredientes). Los procedimientos tradicionales se entregan de generación a generación en las familias y crean la herencia cultural del mundo rural español. El origen de la elaboración industrial de los productos cárnicos se encuentra en los mataderos tradicionales en aldeas rurales. Desde un enfoque histórico, España fue influida por los Romanos, especialmente sus técnicas de conservación (ahumado y curación) de alimentos que se usan hasta ahora en España. En el mercado

existe una gran riqueza y variedad de productos, pero cuando un producto adquiere cierta reputación se puede encontrar con usurpaciones e imitaciones. Esta competencia desleal no solo desalienta a los productores sino que también engaña a los consumidores. Hay que proteger los nombres de productos contra su imitación y otros usos indebidos y los trabajos de miles de agricultores en la Unión Europea.

El mercado de hoy ofrece una gran cantidad de los productos de la calidad inferior y baratos del extranjero y por eso es muy difícil encontrar los de buena calidad. El sistema europeo de la calidad facilita la orientación de los consumidores que están buscando solo los alimentos de buena calidad. En general estimula la diversificación de la producción agrícola y alimentaria. También ayuda al consumidor aportando información relacionada con el carácter específico de los productos. Si el consumidor compra los productos señalados con esas marcas, tiene seguridad que se trata de los alimentos de la calidad superior en que subvenciona los agricultores agrónomos y los métodos tradicionales de la producción. Con ese mecanismo se incrementa la demanda de los productos tradicionales y se forma una subcultura que está interesada en bio productos y agricultura tradicional. La Unión Europea intenta aumentar la protección de los consumidores y garantizar la seguridad de los alimentos vendidos en la Unión Europea.

Las Denominaciones Geográficas son instrumentos comerciales que protegen productos con prestigio y mantienen sus nivel de la calidad y la altura de precios de los productos protegidos. Cada estado de miembros tiene sus propias denominaciones regionales que los ayudan imponer los productos protegidos en el mercado europeo e internacional. La Unión Europea garantiza que en todas tiendas de los países de miembros encontramos los productos con la misma calidad como en el país de sus origen. En el mercado se asegura el equilibrio entre demanda y oferta de los productos marcados. La elaboración transcurre al amparo de las inspecciones de la Unión Europea. La Unión Europea por razón de claridad y transparencia substituyó en el año 2006 el Reglamento (CE) n.º 2081/92 y 2082/92 con los nuevos reglamentos n.º 510/2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios y n.º 509/2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.



La agricultura de España está influida negativamente por los siguientes factores: una gran altura media sobre el nivel del mar, la variedad del relieve del país y la falta de precipitaciones (debido a la sequía de una gran parte de la superficie no está usada por la agricultura). Según los factores negativos mencionados arriba que afectan la agricultura española resulta que predomina la producción ganadera, especialmente crianza de cerdos, ganado bovino y avicultura (aves de corral). 2/3 de los productos cárnicos se exportan a los estados de miembros de la Unión Europea. Los países a los que más se exporta es Francia, Alemania, Portugal y Italia. En porcentaje podemos sacar que en la ganadería predomina la producción del ganado de cerdo que produce 34,2 %. España tiene segunda posición atrás Alemania en el ganado de cerdo. La crianza de cerdos tiene lugar en las áreas secas del país con el clima continental o mediterráneo para que son típicos los veranos secos y insuficientes precipitaciones. Podemos verlo en Cataluña, Castilla y León, Andalucía, Castilla La Mancha y Aragón. España tiene segunda posición en el ganado de cerdo. Al contrario, la crianza de ganado vacuno se concentra en Pirineos y toda la parte norteña del país con el clima húmedo oceánico en las regiones marítimas de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.

En el registro de denominaciones amparadas hay quince productos cárnicos. Diez productos están registrados como D.O.P. y otros cinco como I.G.P.. Un descubrimiento interesante fue que en toda España no hay ninguna E.T.G.. Los productos con la Denominación del Origen Protegida se concentran en las comunidades autónomas en Aragón, Andalucía y Extremadura que son las áreas más secas con el clima continental las influencias mediterráneas. Estas zonas están constituidas por las dehesas de alcornoque que es uno de los bosques más saludables y influye mucho la calidad del carne.

Para concluir quiero decir que la tesis fue de gran aportación como investigador en diversos aspectos. He llegado a conocer la problemática del sistema de las denominaciones de la calidad de los productos en la Unión Europea y he descubierto que falta una literatura profesional de este tema y por eso un estudiante está referido solamente por fuentes de internet. Este trabajo tiene un punto de vista descriptivo en el tema que en un futuro puede servir para un análisis más profundo de las exportaciones e importaciones de los productos amparados en España.

## 11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

### Tištěné zdroje:

JÁČ, Ivan. *Hospodářská geografie Evropské unie*. Vyd. 8. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2008, ISBN 978-80-7372-316-3.

SUKOVÁ, Irena. *Označování potravin - průvodce pro spotřebitele*. Vyd. 1. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014, ISBN 978-80-7434-169-4.

Informační centrum bezpečnosti potravin. *Kvalita potravin: Výrobky s chráněným zeměpisným označením (CHOP, CHZO)* [online]. © 2012 [cit. 2014-01-15]. Dostupné z: <http://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/kvalita-potravin.aspx>

### Internetové zdroje:

1. Evropská komise. *Co Evropě prochází žaludkem* [online]. 15/02/2011, poslední aktualizace 12/03/2015 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: [http://ec.europa.eu/news/agriculture/110215\\_cs.htm](http://ec.europa.eu/news/agriculture/110215_cs.htm)
4. Úřad průmyslového vlastnictví. *Zeměpisná označení a označení původu zemědělských produktů a potravin* [online]. Datum poslední aktualizace – 17. 09. 2014, ©2008 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: <http://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.html>
5. Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Přístup ke kontrole potravin s chráněným označením – chráněné označení původu (CHOP), chráněné zeměpisné označení (CHZO), zaručená tradiční specialita (ZTS), horský produkt* [online]. Datum poslední aktualizace 24. 03. 2015, © 2015 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?nid=11314&docid=1002118&chnum=9>
6. Informační centrum bezpečnosti potravin. *Kvalita potravin: Výrobky s chráněným zeměpisným označením (CHOP, CHZO)* [online]. © 2012 [cit. 2014-01-15]. Dostupné z: <http://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/kvalita-potravin.aspx>
7. Úřad průmyslového vlastnictví. *Úmluva o zřízení světové organizace duševního vlastnictví ze dne 14. července 1967* [online]. 1967, © 2008, poslední aktualizace 26. 02. 2015 [cit. 2014-01-21]. Článek 3. Dostupné z: <file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/WIPO.PDF>
8. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin* [online]. 2006 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

9. *NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1898/2006 ze dne 14. prosince 2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, příloha II* [online]. 2006 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:369:0001:0019:CS:PDF>
10. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin* [online]. 2006 [cit. 2014-01-12]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>
11. eAGRI Potraviný. Web Ministerstva zemědělství. *Zaručené tradiční speciality* [online]. © 2009-2015 [cit. 2014-01-24]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/zarucene-tradicni-speciality/>
12. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality* [online]. 2006 [cit. 2014-01-16]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>
13. Pro obsah této kapitoly byly použity internetové zdroje Úředního věstníku Evropské unie L 93 s výše zmíněnými nařízeními [online]. 2006, s. 4 – 6; s. 15– 19 [cit. 2014-01-16]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0509&qid=1428243987467&from=CS> a také z <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>
14. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin* [online]. 2006 [cit. 2014-01-26]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>
15. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin* [online]. 2006 [cit. 2014-01-26]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>
16. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality* [online]. 2006 [cit. 2014-01-26]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>
18. *Instituto Nacional de Estadística* (údaje k 20. 10. 2014). Dostupné z: [www.ine.es](http://www.ine.es)
19. BusinessInfo.cz. *Španělsko: Ekonomická charakteristika země* [online]. 1. 11. 2014, © 1997-2015 [cit. 2014-04-02]. Dostupné z: <http://www.businessinfo.cz/cs/clanky/spanelsko-ekonomicka-charakteristika-zeme-18558.html#sec5>
20. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Porcino* [online]. [cit. 2014-04-11]. Dostupné z: <http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/sectores-ganaderos/vacuno-lechero/>

21. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Caracterización del sector porcino español en el año 2012* [online]. Madrid, 10 de abril de 2013 [cit. 2014-04-11]. s. 4. Dostupné z: [http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n\\_del\\_sector\\_porcino\\_2012\\_tcm7-310559.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n_del_sector_porcino_2012_tcm7-310559.pdf)
22. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Vacuno lechero* [online]. [cit. 2014-04-11]. Dostupné z: <http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/sectores-ganaderos/vacuno-lechero/>
23. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Caracterización del sector vacuno de carne en España en el año 2013* [online]. 2013 [cit. 2014-04-11]. s. 1. Dostupné z: [http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/CARACTERIZACI%C3%93N\\_DEL\\_SECTOR\\_VACUNO\\_DE\\_CARNE\\_EN\\_ESPA%C3%91A\\_2013\\_tcm7-268374.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/CARACTERIZACI%C3%93N_DEL_SECTOR_VACUNO_DE_CARNE_EN_ESPA%C3%91A_2013_tcm7-268374.pdf)
24. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Caracterización del sector avícola de carne en el año 2012* [online]. 2013 [cit. 2014-04-11]. s. 1. Dostupné z: [http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n\\_del\\_sector\\_av%C3%ADcola\\_de\\_carne\\_tcm7-310598.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/Caracterizaci%C3%B3n_del_sector_av%C3%ADcola_de_carne_tcm7-310598.pdf)
26. Consejo Regulador Jamón de Trevélez. *La historia del Jamón de Trevélez* [online]. [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: <http://www.jamondetrevez.es/historia.htm>
27. *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "JAMÓN DE TREVÉLEZ"* [online]. 2003 [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: [http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0309\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0309_SPE_ES_O.pdf)
28. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „LOS PEDROCHES“ č. ES: ES-PDO-005-0506-09.11.2005 CHOP (X) CHZO ( )* [online]. 2006 [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:003:0007:0012:CS:PDF>
29. *EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JAMÓN DE HUELVA* [online]. 1995 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: [http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0009\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0009_SPE_ES_O.pdf)
30. Jamón de Huelva – D.O.P. *Ámbito Geográfico* [online]. [cit. 2014-05-05]. Dostupné z: <http://www.jamondehuelva.es/es/#ambito-geografico>
32. Jamón de Huelva – D.O.P. *Historia* [online]. [cit. 2014-05-05]. Dostupné z: <http://www.jamondehuelva.es/es/#historia>
33. *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA "JAMÓN DE SERÓN"* [online]. 2011 [cit. 2014-05-09]. Dostupné z: [http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Jamon\\_Seron.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf)
34. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin „JAMÓN DE TERUEL“, „PALETA DE TERUEL“ č. ES: ES-PDO-0217-0987-10.04.2012 CHZO ( ) CHOP ( X )* [online]. 2006 [cit. 2014-05-12]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:242:0017:0028:CS:PDF>

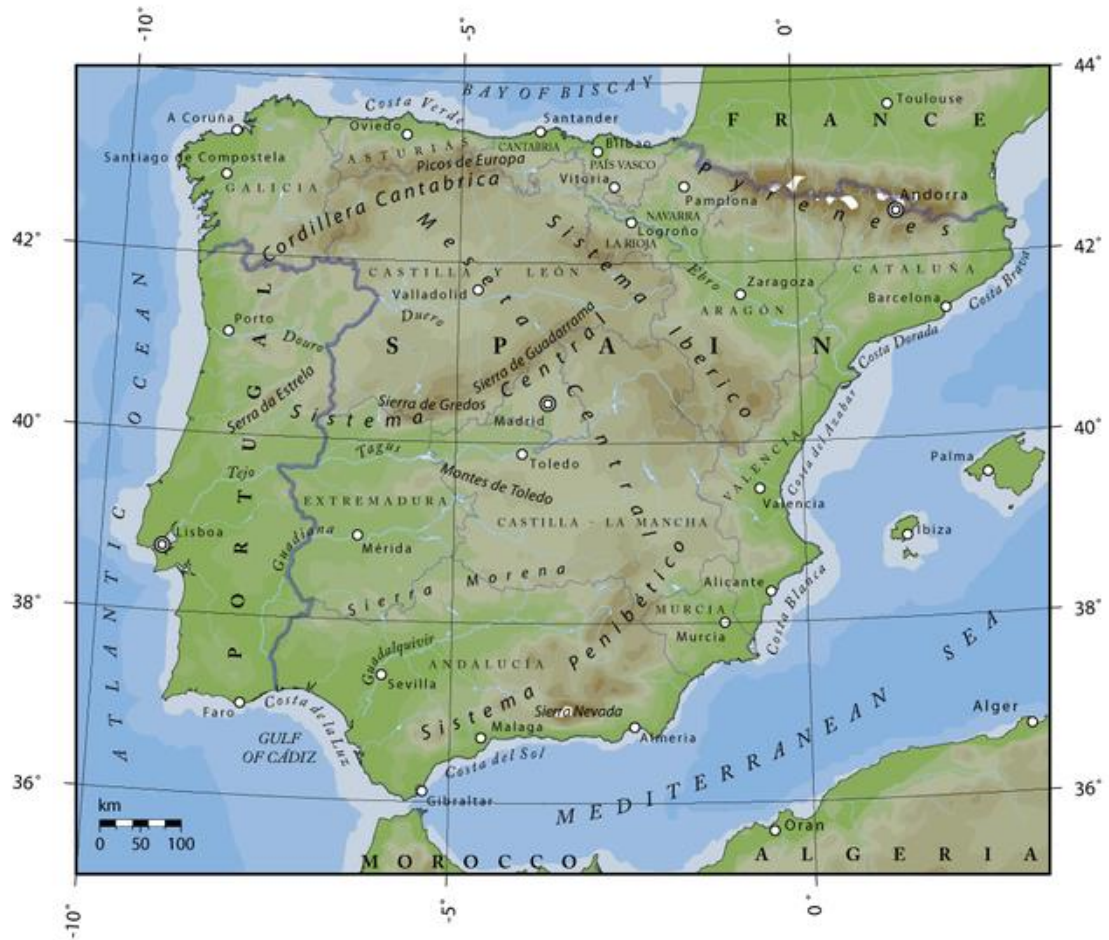
35. NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „CHOSCO DE TINEO“ č. ES: ES-PGI-0005-0696-29.05.2008 CHZO ( X ) CHOP ( ) [online]. 2006 [cit. 2014-05-19]. Dostupné z: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625\(04\)&rid=2](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625(04)&rid=2)
36. Gancedo de padres a hijos. *Productos Agroalimentarios Gancedo*. [online]. 2012 [cit. 2014-05-19]. Dostupné z: <http://www.choscodetineo.es/>
37. NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „CHOSCO DE TINEO“ č. ES: ES-PGI-0005-0696-29.05.2008 CHZO ( X ) CHOP ( ) [online]. 2006 [cit. 2014-05-19]. Dostupné z: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625\(04\)&rid=2](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC0625(04)&rid=2)
38. *REGLAMIENTO DE LA DENOMINACION ESPECIFICA „SOBRASADA DE MALLORCA“* [online]. 1994 [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: <http://sobrasadademallorca.org/wp-content/uploads/2014/10/BOE-num-41-1994-Reglamento-Sobrasada-de-Mallorca.-pdf.pdf>
39. Sobrasada de Mallorca. *Nace el nombre Sobrasada* [online]. © 2014 [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: <http://sobrasadademallorca.org/historia/>
40. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA"* [online]. 1992 [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: [http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0017\\_0076\\_SPE\\_ES\\_O%20\(1\).pdf](http://file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0017_0076_SPE_ES_O%20(1).pdf)
41. Dehesa de Extremadura - Denominación de origen. *Naturaleza* [online]. [cit. 2014-05-23]. Dostupné z: <http://www.dehesa-extremadura.com/index.php/es/puro-origen/naturaleza>
42. *EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "LACÓN GALLEGO "* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: [file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0104\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0104_SPE_ES_O.pdf)
44. Lacón Gallego – Indicación geográfica protegida. *Historia* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: <http://www.crlacongallego.com/index.php>
45. *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA „CECINA DE LEÓN“* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Cecina\\_de\\_Leon.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Cecina_de_Leon.pdf)
49. Cecina de León. *Historia de la Cecina de León* [online]. [cit. 2014-05-27]. Dostupné z: <http://www.cecinaleon.org/historia-cecina-leon/2-2-3-2.htm>
50. *INDICACIÓN GEOGRAFICA PROTEGIDA "BOTILLO DEL BIERZO"* [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: [file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES\\_0005\\_0138\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](file:///C:/Users/Uzivatel/Downloads/ES_0005_0138_SPE_ES_O.pdf)
51. Botillo del Bierzo I. G. P.. *Antecedentes* [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://www.botillodelbierzo.es/botillo/antecedentes/>
52. *REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. "CHORIZO DE CANTIMPALOS"* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet//](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet//)

*elements/galleries/galeria\_downloads/calidad/pliegos\_IGP/IGP\_Chorizo\_de\_Cantimpalos.pdf*

53. Chorizo de Cantimpalos – Indicación geográfica protegida. *Zona Amparada* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: <http://www.chorizodecantimpalos.org/zonaAmparada.asp>
54. *REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. “CHORIZO DE CANTIMPALOS”* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet//elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Chorizo\\_de\\_Cantimpalos.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet//elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Chorizo_de_Cantimpalos.pdf)
55. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [file:///C:/Users/Uzivate1/Downloads/ES\\_0017\\_0077\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](file:///C:/Users/Uzivate1/Downloads/ES_0017_0077_SPE_ES_O.pdf)
56. *EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA SALCHICHÓN DE VIC-LLONGANISSA DE VIC* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: [file:///C:/Users/Uzivate1/Downloads/ES\\_0005\\_0119\\_SPE\\_ES\\_O.pdf](file:///C:/Users/Uzivate1/Downloads/ES_0005_0119_SPE_ES_O.pdf)
57. Salchichón de Vic - Indicación geográfica protegida. *Historia* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: <http://www.llonganissadevic.cat/es/historia/>
58. El gobierno de La Rioja. *Agricultura aprueba y regula la IGP Chorizo Riojano...* [online]. 08/08/2008, última modificación: 03/04/2015 [cit. 2014-06-03]. Dostupné z: <http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idtab=502068&IdDoc=514528>
59. Cerespain. *Chorizo Riojano* [online]. © 2001-2015 [cit. 2014-06-03]. Dostupné z: <http://www.cerespain.com/igp-chorizo-riojano.html>

## 12 PŘÍLOHY

### Příloha č. 1 – Povrch Španělska



Zdroj: Wikipedia. *España* [online]. 2014 [cit. 2014-03-29]. Dostupné z:  
<http://gl.wikipedia.org/wiki/Espa%C3%B1a#mediaviewer/Ficheiro:Spain.png>

## Příloha č. 2 – Mapa autonomních oblastí Španělska



Zdroj: El abuelo educa. *Mapa de las Autonomías de España* [online]. 2014 [cit. 2014-04-01].

Dostupné z: <http://www.elabueloeduca.com/aprender/geografia/autonomias/autonomias.html>



### Příloha č. 3 – Mapa provincií Španělska



Zdroj: El abuelo educa. *Mapa de las Provincias de España* [online]. 2014 [cit. 2014-04-01].  
Dostupné z: <http://www.elabueloeduca.com/aprender/geografia/autonomias/autonomias.html>

#### Příloha č. 4 – Jamón de Trevélez



Zdroj: *Consejo Regulador del Jamón de Trévelez* [online]. 2014 [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: <http://www.jamondetrevelez.es/index.html>

#### Příloha č. 5 - Los Pedroches



Zdroj: *Los Pedroches* [online]. 2014 [cit. 2014-05-02]  
Dostupné z: <http://www.jamondolospedroches.es/web/index.php/galeria>

#### Příloha č. 6 – Jamón de Huelva



Zdroj: *Origen España. Jamón de Huelva* [online]. © 2013 [cit. 2014-05-03]  
Dostupné z: <http://www.origenespana.es/socios/jamon-de-huelva/>

### **Příloha č. 7 – Jamón de Serón**



Zdroj: Super Jamón. *Jamón Serrano de Serón* [online]. © 2013 [cit. 2014-05-09]

Dostupné z: <http://superjamon.es/jamon-serrano-de-seron-almeria-45-kg-p-266>

### **Příloha č. 8 – Jamón de Teruel / Paleta de Teruel**



Zdroj: Sabor artesano. *Jamón de Teruel con Denominación de origen* [online]. [cit. 2014-05-12]

Dostupné z:

[http://www.sabor-artesano.com/shop/index.php?id\\_product=21&controller=product](http://www.sabor-artesano.com/shop/index.php?id_product=21&controller=product)

### Příloha č. 9 – Chosco de Tineo



Zdroj: Industrias cárnicas Arango. *Chosco sin cocer* [online]. 2013 [cit. 2014-05-19]

Dostupné z: <http://www.carnicasarango.com/embutidos/8-chosco-sin-cocer-.html>

### Příloha č. 10 – Sobrasada de Mallorca



Zdroj: Spanish exquisite. *Sobrasada de Mallorca Extra* [online]. [cit. 2014-05-23]

Dostupné z: <http://www.spanishexquisite.com/sobrasada-de-mallorca-extra>

### Příloha č. 11 – Dehesa de Extremadura



Zdroj: Dehesa de Extremadura. *Cuestión de calidad* [online]. [cit. 2014-05-23]

Dostupné z: <http://www.dehesa-extremadura.com/index.php/es/puro-origen/calidad>

### Příloha č. 12 – Lacón Gallego



Zdroj: *Lacón Gallego – Indicación geográfica protegida* [online]. [cit. 2014-05-27]

Dostupné z: <http://www.crlacongallego.com/recetas.php>

### **Příloha č. 13 – Cecina de León**



Zdroj: La despensa shop. *Cecina de León* [online]. [cit. 2014-05-27] Dostupné z: <http://www.ladespensashop.nl/worst-van-alle-soorten/1404-cecina-de-leon-carne-de-vacuno-07-kg-embutidos-ezequiel.html>

### **Příloha č. 14 – Botillo del Bierzo**



Zdroj: Botillo del Bierzo. *Consejo regulador* [online]. [cit. 2014-05-29]

Dostupné z: <http://www.botillodelbierzo.es/consejo/>

### Příloha č. 15 – Chorizo de Cantimpalos



Zdroj: *Indicación geográfica protegida – Chorizo de Cantimpalos* [online]. [cit. 2014-06-01].  
Dostupné z: <http://www.chorizodecantimpalos.org/default.asp>

### Příloha č. 16 – Guijuelo



Zdroj: The ibericos.com. *Jamón ibérico de bellota D. O. Guijuelo* [online]. [cit. 2014-06-01].  
Dostupné z: <http://theibericos.com/es/the-ibericos-seleccion/3-jamon-iberico-de-bellota-do-guijuelo-entero.html>

### Příloha č. 17 – Salchichón de Vic / Llonganissada de Vic



Zdroj: *Salchichón de Vic – I. G. P.* [online]. [cit. 2014-06-01]. Dostupné z: <http://www.llonganissadevic.cat/es/>

## **Příloha č. 18 – Chorizo Riojano**



Zdroj: La Rioja.com. *La Asociación de Protección del Chorizo Riojano...* [online]. [cit. 2014-06-03]. Dostupné z: <http://www.larioja.com/20130527/local/region/rioja-agricultura-apoyara-euros-201305271326.html>