

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Pedagogická fakulta

Ústav romanistiky



BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Potraviny a zaručené tradiční speciality francouzské provenience

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

Vypracovala: Alena Kožená

České Budějovice 2008

Anotace

Téma této bakalářské práce zní: Potraviny a zaručené tradiční speciality francouzské provenience. Zaměřuje se na problematiku garantovaného původu potravin evropské provenience, která je v současné době aktuální v souvislosti s ochranou tradičních výrobků a současně se snahou o lepší informovanost spotřebitelů a důrazem na kvalitu potravin.

Práci lze rozdělit do dvou základních částí. První část se zabývá historií označení garantovaného původu potravin, legislativními základy i současnými typy označení včetně procesu jejich přidělování. Druhá část se orientuje na výrobky francouzské provenience pocházející z oblasti jihovýchodní Francie a z ostrova Korsika.

Abstract

The theme of the thesis is: „Foodstuffs and traditional specialties guaranteed produced in France“. It targets the problems of the guaranteed origin of the foodstuffs of the European provenance. This problem is actual in this time in connection with protection of the traditional products and aimed at better awareness of the consumers with a view to the quality of the foodstuffs.

This work could be divided into two basic parts. The first one deals with the history of guaranteed origin of the foodstuffs, the legislative bases and the today's types of labelling including process of their dispensation. The second one occupy by the products of the French provenance from south-east France and from Corsica too.

Ráda bych poděkovala vedoucí své bakalářské práce Mgr. Kateřině Drskové, Ph.D. za její trpělivost, cenné připomínky a odborné vedení během celé práce.

Také bych chtěla poděkovat své rodině za podporu při studiu.

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

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách.

V Českých Budějovicích dne 25. dubna 2008

.....

Obsah

1. Úvod	6
2. Legislativní základy systémů kvality	8
2.1 Původní nařízení	8
2.2 Současná legislativa	8
3. Značky kvality	10
3.1 Co je kvalita?	10
3.2 O značkách	11
3.3 Chráněné označení původu	11
3.4 Chráněné zeměpisné označení	12
3.5 Zaručená tradiční specialita	14
4. Registrace výrobku	16
4.1 Zadávací podmínky	16
4.2 Přezkoumání žádosti na národní úrovni	17
4.3 Přezkoumání žádosti Evropskou komisí	16
4.4 Registrace dle původního nařízení	19
4.5 Registrace výrobků ze třetích zemí	19
4.6 Ochrana zaregistrovaných výrobků	20
5. Vědecká skupina odborníků	21
6. Výrobky francouzské provenience	23
6.1 Francie a značky kvality	23
6.2 Rhône-Alpes	24
6.3 Provence-Alpes-Côte-d'Azur	33
6.4 Korsika	41
7. Závěr	45
8. Česko-francouzský glosář	47
9. Résumé (en français)	49
10. Bibliografie	52
11. Přílohy	56

1. Úvod

Evropa byla vždy považována za jakousi kolébku vyhlášených specialit, tradičních nápojů a dalších významných potravin, které po staletí plynuly jednak z kvalitního zemědělství, ale i z kulturních metod zpracování. Není proto divu, že gastronomie je považována za jednu z nejdůležitějších identit Evropanů a důvodem, proč se v jejich rukou často stává jedním z největších pokladů daných oblastí.

V poslední době se však začíná hovořit o stále se zvětšujících nárocích spotřebitelů nejen na kvalitu výrobků, které kupují, ale i na jejich původ. Toho si je vědoma i Evropská unie, a proto si považuje charakteristických vlastností těch výrobků, které pro spotřebitele znamenají žádanou kvalitu, což je i důvod, proč se rozhodla podporovat kulinářské tradice výrobců.

Způsoby podpory a ochrany jsou různé. Od bezpečnostních a hygienických opatření, až po jasnou etiketu a nezbytnou nutriční informaci, což představuje základní požadavky spotřebitelů na kvalitu. Tato opatření však nemají být konečná. Evropská unie chce svým výrobcům nabídnout konkrétní pomoc tím, že jim umožní plně využívat výhody plynoucí z kvalitní výroby. V tomto směru se zdá jedním z největších problémů nekalá konkurence, která nejen že klame spotřebitele, ale hlavně odrazuje samotné výrobce. V momentě, kdy si nějaký výrobek získá věhlas za hranicemi domácího regionu, bývá často zájmem jiných producentů vyrábět svůj výrobek pod stejným jménem, čímž dochází ke klamání cílových spotřebitelů, kteří nakonec nevědí, jaký výrobek byl tím úplně původním. Tak se stává, že nový výrobek cizopasí na jméně a reputaci svého již dávno známého „kolegy“. Evropská unie pak na systému má i další zájem. Propagovat ochranný systém kvality EU vzhledem ke třetím zemím a chránit původní výrobky, které tvoří součást kulturního dědictví Evropské unie - to jsou jedny z hlavních důvodů, proč Evropská unie založila v roce 1992 systémy, které by chránily a tím i podporovaly názvy kvalitních potravin. Jedná se o tři systémy: Chráněné označení původu (CHOP),

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) a Zaručená tradiční specialita (ZTS). Tyto systémy odkazující na prosazování práv duševního vlastnictví výrobců vznikly s ohledem na Dohodu o obchodních aspektech práv duševního vlastnictví (TRIPS) z roku 1994, která je součástí Dohody o zřízení Světové obchodní organizace (WTO). Díky tomu můžeme mluvit o váze těchto systémů na mezinárodním poli.

2. Legislativní základy systémů kvality

2.1 Původní nařízení

Legislativním základem jsou Nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a Nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin, obě ze 14. července 1992. *Zvláštní povahou se přitom rozumí vlastnost nebo více vlastností, jimiž se zemědělský produkt nebo potravin odlišuje od ostatních produktů nebo potravin stejného druhu a kategorie.*¹ Osvědčení o zvláštní povaze tak neznamena nic jiného, než že Společenství uznalo zvláštní povahu výrobku a zapsala ho do Rejstříku osvědčení o zvláštní povaze. Nařízení rovněž obsahuje popis procesu přidělování osvědčení o zvláštní povaze, jeho zápis do Rejstříku a především práva a povinnosti ze zápisu plynoucí.

Těmito nařízeními vzalo Společenství v úvahu nutnost umožnit výrobcům zhodnotit své výrobky, zajistit ochranu spotřebitelů proti nekalému jednání a v neposlední řadě nezavírat oči před stále vzrůstajícím požadavkem spotřebitelů na kvalitu a informovanost. Společenství dobře ví, že v jeho hospodářství hraje výroba, zpracování a distribuce zemědělských výrobků důležitou roli.

2.2 Současná legislativa

Značné změny přinesla nová nařízení z roku 2006, od kterých se očekávalo zlepšení transparentnosti celé politiky kvality EU a rovněž změna v procesu přidělování značek kvality, jenž se měl stát rychlejším oproti postupu dle původních nařízení. Jedná se o Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 z téhož dne o

¹ Článek 2 Nařízení rady č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin, www.mze.cz

zemědělských produktech a potravinách, jenž představují zaručené tradiční speciality.

V čem se však pozdější nařízení lišila od těch původních? Jednou z příčin nového nařízení č. 509/2006 byla potřeba přestat užívat pojem „osvědčení o zvláštní povaze“ a nahradit ho srozumitelnějším výrazem „zaručená tradiční specialita“, přičemž ostatní dva systémy ochrany zůstaly bez větších změn. O procesu přidělování původním i současném se podrobněji zmíním ve třetí kapitole – Registrace výrobku.

Na závěr bylo stanoveno, že by nová nařízení měla zcela nahradit nařízení původní z roku 1992.

3. Značky kvality

3.1 Co je kvalita?

Nyní už víme, že Evropské unii a hlavně spotřebitelům jde v dané situaci o kvalitní výrobek. Kdy se však výrobek stává kvalitním nebo lépe řečeno, co musí výrobek splňovat, aby mohl být nazván kvalitním a podle toho také chráněn? Zdravost, bezpečnost a chuť výrobku berme v tuto chvíli jako samozřejmost.

Dalšími aspekty jsou:

- *Specifické charakteristické vlastnosti výrobku, často spojené se zeměpisným původem nebo s oblastí výroby (například horské oblasti), se zvířecí rasou nebo s metodou výroby (například biologické zemědělství).*
- *Speciální ingredience.*
- *Specifické metody výroby vycházející z místních tradic.*
- *Dodržování norem v oblasti ochrany životního prostředí a blahobytu zvířat.*
- *Způsoby zpracování, výroby, konečné podoby, ve které má být výrobek předložen veřejnosti a označení, zvyšující přitažlivost výrobků pro spotřebitele.²*

² 1) Caractéristiques spécifique du produit, souvent liées à l'origine géographique ou à la zone de production (par exemple zones de montagne), à une race animale ou à la méthode de production (par exemple l'agriculture biologique), 2) Ingrédients spéciaux, 3) Méthodes de production particulières résultant fréquemment de compétences et de traditions locales, 4) Observation de normes élevées en matière de protection de l'environnement ou de bien-être animal, 5) Modes de transformation, préparation, présentation et étiquetage renforçant l'attrait du produit pour le consommateur. (Fact Sheet: "La politique de l'Union européenne en matière de produits agricoles de qualité" z http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm, přeložila Alena Kožená)

3.2 O značkách

Myslím si, že teď by bylo na místě konečně představit jednotlivé značky kvality, o kterých jsme dosud hovořili pouze obecně. Než tak učiním, měla bych ještě uvést na pravou míru, jak dochází k přidělování jednotlivých výrobků. To se určuje podle příslušnosti produktu k jedné ze dvou kategorií. Výrobky spjaté s určitým územím (Chráněné označení původu a Chráněné zeměpisné označení) nebo výrobky odkazující na jednotlivé metody výroby (Zaručená tradiční specialita). Ale teď už k avizovaným značkám.

Značky CHOP, CHZO a ZTS, jak je znají spotřebitelé, jsou loga modrozluté barvy ve tvaru slunce. Jejich součástí je dvanáct hvězd EU. Chráněné označení původu a Chráněné zeměpisné označení mají u své značky navíc ještě vyobrazen symbol venkovské krajiny s brázdami. Ta má symbolizovat, že zaregistrovaný název výrobku je spojen s určitou oblastí.

3.3 CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU

*Chráněné označení původu (CHOP) označuje produkty, které jsou kompletně vyráběny a zpracovávány ve vymezené zeměpisné oblasti za použití určitých uznávaných znalostí a postupů a místních surovin.*³

Důležité je přitom zmínit, že všechny etapy výroby by se měly uskutečňovat na území dané oblasti, na kterou zaregistrovaný výrobek odkazuje, popř. podle které je pojmenován.



Příkladem výrobků, které již dnes čerpají z výhod Chráněného označení původu může být třeba šunka Prosciutto di Parma (Itálie), sýr vyrobený

³ citace z www.mzv.cz

v oblasti Serra de Estrella v Portugalsku nebo třeba Šatlandské jehněčí. V České republice vlastní tuto značku kvality například Žatecký chmel.

3.4 CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ

*Chráněné zeměpisné označení (CHZO) označuje produkty, které zpravidla těží z uznávaného věhlasu spjatého s vymezenou zeměpisnou oblastí, v níž musí probíhat alespoň jedna důležitá fáze výroby, zpracování či přípravy výrobku.*⁴

Nositelem tohoto označení je losos z Clare Island (Irsko), krvavé sicilské pomeranče i Lübecký marcipán (Německo). V rámci České republiky je asi nejvýznamnějším příkladem Budějovické pivo, jehož chráněné označení bylo dokonce předmětem vyjednávání vlády během samotných přístupových jednání.



U obou těchto systémů pojmenování platí ochrana práv spotřebitele i výrobce. Hovoříme-li o právech výrobce, jedná se zejména o možnost získání vyšších cen na trhu, než je tomu u výrobků stejné kategorie, a v neposlední řadě také záruka toho, že původní výrobek nebude zaměněn za výrobek podobný nebo přímo za jeho napodobeninu. Jako spotřebitelé bychom zase mohli ocenit řadu výhod, které tyto systémy přinášejí. Těmi jsou bezesporu vědomí, že kupujeme bezpečný a kvalitní výrobek. Díky jasné etiketě máme usnadněný výběr mezi nejlepšími evropskými výrobky. Systémy dále poskytují požadované informace o původu, vlastnostech a metodách výroby a také zaručují splnění všech zadávacích podmínek registrace. Tyto systémy se také významně podílejí na revitalizaci venkova i na jeho trvalém rozvoji.

⁴ citace z www.mzv.cz

Než přejdeme k Zaručeným tradičním specialitám, ještě bych ráda uvedla na pravou míru rozdíly mezi výše uvedenými systémy kvality. CHOP i CHZO jsou charakteristické spojením s určitou zeměpisnou oblastí. V rámci CHOP se jedná o vyšší stupeň spojení s danou oblastí, což v praxi znamená, že výrobek takto označený musí být zcela vyroben v této oblasti a prokázat povahu z této oblasti vyplývající (vliv podnebí, půdy, atd.). U CHZO může být s touto oblastí spojeno jen jedno stadium výroby za předpokladu použití místní suroviny. I tak ale musí mít dobré jméno, jež odkazuje na danou zeměpisnou oblast.

Zemědělské výrobky, které mohou získat značku CHOP a CHZO, jsou následující:

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

Potraviny s možností stejné ochrany:

- pivo,
- nápoje vyrobené z rostlinných výtažků,
- pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky a jiné pekařské výrobky,
- přírodní gummy a pryskyřice,
- hořčičná pasta,
- těstoviny.⁵

Možnost získat tato označení mají výrobky ze všech členských států včetně třetích zemí, pokud dojde k dodržování zadávacích podmínek registrace. Rejstřík chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení vede Evropská komise.

⁵ Přílohy I a II čl.1 odst.1 Nařízení Rady č.510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, <http://eur-lex.europa.eu>

3.5 ZARUČENÁ TRADIČNÍ SPECIALITA

*Zaručená tradiční specialita označuje produkty s význačnou tradicí, co se týče způsobu jejich výroby či složení, které jim dodávají zaručenou kvalitu. Nevztahuje se k zeměpisné oblasti, pouze k vlastnostem produktu a je možné jej vyrábět kdekoliv při dodržení kvalitativních požadavků.*⁶



Z řečeného vyplývá, že označení Zaručená tradiční specialita může získat výrobek, který se ve značné míře odlišuje od podobných výrobků a potravin stejné kategorie. Vyznačuje se tedy jakousi jedinečností v rámci užívání tradičních surovin, tradičního složení či způsobu výroby a zpracování tradičního typu.

Stávající otázkou zůstává, jak dlouhá je doba potřebná pro to, aby mohl být výrobek nazván tradičním. Na území komunitárního trhu se tradicí rozumí přechod mezi generacemi, čímž můžeme chápat alespoň 25 let. *Avšak na tuto otázku existuje řada názorů. Jedním z těch zajímavějších je stanovisko europoslance Friedricha-Wilhelma Graefe zu Baringdorf z Evropské svobodné aliance. Ten navrhuje, aby pro získání pojmenování Zaručená tradiční specialita bylo jednou z podmínek registrace uvedení daného výrobku na trh před druhou světovou válkou.*⁷

Principem tohoto systému je odlišit kvalitní výrobky od jiných a dosáhnout tak vyšší ceny na trhu, další nezanedbatelnou výhodou jsou s tím související lepší příjmy zemědělců.

Potravinami, které lze uznat jako ZTS, mohou být zemědělské produkty určené pro lidskou spotřebu a potraviny jako:

⁶ citace z www.mzv.cz

⁷ zdroj: www.europarl.europa.eu

- pivo,
- čokoláda a ostatní potravinářské přípravky obsahující kakao,
- cukrovinky, pečivo, cukrářské výrobky, sušenky a jiné pekařské výrobky,
- těstoviny, též vařené nebo plněné,
- předvařená jídla,
- hotové koření omáčky,
- polévky a vývary,
- nápoje na bázi rostlinných výtažků,
- zmrzliny a šerbety.⁸

Možnost získat označení Zaručená tradiční specialita mají všechny členské státy EU, ale i výrobci ze třetích zemí, za předpokladu, že budou dodržovány zadávací podmínky pro registraci. O tu může požádat pouze skupina (sdružení výrobců). Zaregistrované výrobky jsou vedeny v Rejstříku Zaručených tradičních specialit. Tento rejstřík vede také Evropská Komise.

Mezi zaručené tradiční speciality patří: sýr Mozzarella (Itálie), pivo Kriek (Belgie) nebo chléb Kalakukko (Finsko). V České republice nebylo o tento typ označení dosud požádáno.

⁸ Příloha I čl.1 odst.1 Nařízení Rady č.509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality, <http://eur-lex.europa.eu>

4. Registrace výrobku

Každý výrobce nebo zpracovatel má možnost zažádat o registraci svého výrobku v rámci systému kvality EU, pokud ho shledává v něčem výjimečným.

Úplně prvním krokem by mělo být zažádání o registraci produktu buď jako CHOP, CHZO nebo ZTS určené dle vlastností samotného výrobku. Žádost musí bez výjimky zahrnovat jméno a adresu žadatele, tzv. zadávací podmínky, název a adresu orgánů, které budou kontrolovat dodržování zadávacích podmínek, a samozřejmě dokumenty dokazující jedinečnou povahu výrobku. Tuto žádost předloží zpravidla sdružení výrobců úřadu v jejich zemi k tomu určenému. V České republice je takovým úřadem Úřad průmyslového vlastnictví. Jeho úloha při samotné registraci spočívá především ve zkoumání, zda požadovaný výrobek splňuje zadávací podmínky výrobku.

4.1 Zadávací podmínky

Zadávací podmínky by měly obsahovat vše potřebné k zápisu. Jedná se o základní informace jako název výrobku, jenž by měl být zaregistrován, jeho popis s údaji o použitých surovinách a vlastnostech fyzických (barva, forma, váha), chemických (např. množství tuku, vody), mikrobiologických (přítomnost bakterií), biologických (rasa, odrůda) anebo organoleptických jako jsou vůně nebo chuť. Tento popis objasňuje, v čem je výrobek jedinečný a co ho má odlišovat od jiných výrobků stejné kategorie. Součástí zadávacích podmínek je také přesné určení zeměpisné oblasti spolu s důkazem, že je navrhovaný výrobek opravdu v této oblasti vyráběn. Existuje tedy pouto mezi výrobkem a danou zeměpisnou oblastí, což je vůbec nejdůležitější podmínkou pro získání CHOP a CHZO. Dalším bodem je také popis dosažení výrobku, to znamená všechny postupy výroby, zpracování, ale i balení. Nakonec lze hovořit o případných požadavcích na etiketu výrobku, popř. o tom, co má být na komunitární úrovni dodržováno. Zadávací podmínky výrobků jsou prakticky stejné pro všechny tři systémy ochrany. Zaručená tradiční specialita

však musí mít ještě jeden bod navíc. V žádosti o registraci se uvádí na pravou míru, zda chceme zaregistrovat název výrobku s výhradou, nebo bez výhrady. Tedy zda název je, nebo není zcela vyhrazen výrobcům, kteří dodržují jedinečnost produktu (tj. zadávací podmínky):

1. „bez výhrady názvu“ – zaregistrovaný název lze užívat i na etiketě těch výrobků, které nesplňují zadávací podmínky. V tomto případě však výrobek nemá právo na údaj „Zaručená tradiční specialita“, ani na jeho zkratku a ani na symbol EU. Příkladem budiž sýr Mozzarella.
2. „s výhradou názvu“ – i přestože název není doprovázen údajem „Zaručená tradiční specialita“ ani žádným jiným logem EU, nesmí být uváděn na etiketě jiných, i když podobných výrobků. Zde lze jako příklad uvést šunku Serrano.

4.2 Přezkoumání žádosti na národní úrovni

Určený úřad členského státu ověřuje věcnou správnost žádosti o zaregistrování. Pokud je věcná správnost potvrzena, nestojí nic v cestě zveřejnění žádosti, jež má za cíl informovat širokou veřejnost o skutečnosti, že výrobce má zájem o zaregistrování svého výrobku v systému ochrany EU. Tak je zahájeno vnitrostátní řízení o námitce, kterým má být dosaženo toho, aby případní odpůrci registrace podali své námitky. Odůvodněné námitky může podat každá fyzická nebo právnická osoba daného státu. Není-li vznesena žádná připomínka a žádost je tedy přijatelná, předává ji tento úřad Evropské komisi.

4.3 Přezkoumání žádosti Evropskou komisí

Evropská komise zahájí vlastní proces přezkoumávání, jenž by neměl podle nového nařízení z roku 2006 přesáhnout 12 měsíců.

Během této doby Komise posuzuje, zda je žádost oprávněná a jestli splňuje všechny podmínky ochrany označení. Pokud tomu tak je a žádost se

shoduje s nařízením, zveřejní Komise v Úředním věstníku EU tzv. jednotný dokument (obsahuje jméno a adresu žadatele, zadávací podmínky, název a adresu orgánů, které kontrolují dodržování zadávacích podmínek). V tomto dokumentu se taktéž uvádí kategorie, ke které výrobek náleží. V současnosti je těchto kategorií třináct:

- sýry;
- masné výrobky;
- masa;
- čerstvé ryby, měkkýši, koryši;
- ostatní výrobky živočišného původu (vejce, med, mléčné výrobky kromě másla);
- oleje, ostatní tuky, olivové oleje;
- stolní olivy;
- ovoce, zelenina, obilniny;
- pekařské a cukrářské výrobky;
- piva;
- ostatní nápoje;
- nepotravinářské výrobky;
- ostatní přílohové výrobky (koření, ...).

V opačném případě Komise žádost zamítne.

Po uveřejnění žádosti v Úředním věstníku může každý členský stát, ale i třetí země, stejně jako každá fyzická nebo právnická osoba usazená na území jiného členského státu než státu, který požaduje zápis, podávat po dobu 6 měsíců případné námitky, pokud se staví proti zaregistrování výrobku. Tyto námitky často pocházejí z rukou konkurenčních výrobců, kteří však pro své tvrzení musejí podat dostatečný důkaz.

Nastane-li situace, že bude skutečně podána námitka, musí Komise posoudit, zda je přípustná. Když ji posoudí jako přípustnou, otevře smířčí řízení mezi zúčastněnými stranami a pozve je k poradě. Od této doby běží lhůta 6 měsíců, ve které by se obě strany měly dohodnout. Nedojde-li k dohodě, přijme Komise rozhodnutí v rámci spravedlivých a tradičních zvyklostí.

Není-li podána žádná přípustná námitka, je žádost prakticky schválena. Proces tak končí zápisem názvu buď do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, jedná-li se o CHOP nebo CHZO, anebo do Rejstříku zaručených tradičních specialit v případě ZTS. Nařízení Evropské komise o zápisu vyjde v Úředním věstníku, což je posledním bodem registrace.

4.4 Registrace výrobku dle původního nařízení

Velice stručně bych se chtěla zmínit o průběhu registrace produktu podle dřívějších Nařízení Rady č. 2081/92 a 2082/92, o nichž byla řeč již v první kapitole. Ráda bych tak demonstrovala změny, které přinesla nová nařízení z roku 2006. Podle těch původních je postup registrace následující.

Vše začíná předložením žádosti o zápis výrobku, kterou předkládá úřadu členského státu pouze sdružení výrobců. Zde je tímto úřadem zpravidla ministerstvo zemědělství. Ministerstvo je povinno zajistit splnění požadavků dle nařízení, zřídit připomínkové řízení v rámci daného členského státu a předat v termínu dvou měsíců žádost Evropské komisi. Komise pak musí předložit žádost všem ostatním členským státům do šesti měsíců po obdržení a zkrácenou verzi žádosti publikovat v Úředním věstníku ES. Od tohoto zveřejnění běží lhůta pěti měsíců pro případné připomínky z řad fyzických či právnických osob členských států. Pokud k žádné námitce ani připomínce nedojde, zapíše Komise výrobek do Rejstříku a tuto informaci taktéž zveřejní v Úředním věstníku.

4.5 Registrace výrobků ze třetích zemí

Systémy ochrany zemědělských výrobků a poživatin EU je otevřen nejen všem členským státům Evropské unie, ale i třetím zemím v případě, že jsou schopné zaručit rovnocennou ochranu a kontrolu výrobků, shodnou se Společenstvím. Tak tomu bylo ještě před přijetím nových nařízení v roce 2006. Avšak nová nařízení znamenala změnu postupu při registraci i pro třetí země.

Díky nim tak má být účinnější a hlavně slučitelný se Světovou obchodní organizací (WTO, OCM).

Novinkou v tomto postupu je fakt, že od 31. března 2006 mohou být žádosti o registraci i případné námitky jednotlivců ze třetích zemí předloženy přímo Evropské komisi. Zrušila se tak role prostředníka – úřadu daného státu, který často nebyl schopen uspořádat fázi přezkoumávání nebo k ní nebyl dostatečně způsobilý.

4.6 Ochrana zaregistrovaných výrobků

Ochrana zaregistrovaných výrobků je v pravomoci každého členského státu, který si přisvojí potřebná opatření k právní ochraně. Mělo by se tak předejít podvodnému jednání ze strany jiných výrobců, jakým může být třeba napodobování názvu, které by uvádělo spotřebitele v omyl, že je tento výrobek uznán a chráněn Evropskou unií.

5. Vědecká skupina odborníků

V rámci rozhodnutí Komise z 20. prosince 2006 došlo ke zřízení Vědecké skupiny odborníků, jejímž úkolem je vydávat posudek pro zápis CHOP, CHZO a ZTS v případě, že Komise narazí na problém, k němuž potřebuje vyjádření odborníků.

Tato skupina je složena z kompetentních odborníků ze zemědělské a potravinářské oblasti. Aby mohla tato skupina právoplatně začít fungovat, bylo nejprve za potřebí zrušit Vědecký výbor pro označení původu, zeměpisná označení a osvědčení o zvláštní povaze, jenž fungoval od vydání rozhodnutí Komise 93/53/EHS.

Komise může žádat o radu v jakémkoli případě, který by se týkal systémů kvality, při posuzování, zda výrobek má či nemá právo na získání značek kvality. Své stanovisko musí tato skupina vydat ve stanoveném termínu. Předseda skupiny má pravomoc upozornit Komisi na to, kdy je konzultace s ní vhodná.

Členy skupiny Komise jmenuje z řad odborníků, kteří odpověděli na výzvu k podání žádostí za tímto účelem. Odborníci musí mít vysokou technickou a vědeckou kvalifikaci v různých oblastech a jako skupina pokrýt co nejširší okruh vědních a technických oborů.⁹

Skupina odborníků se skládá z 11 členů s funkčním obdobím 3 roky i s možností prodloužení, ne však více než tři po sobě následující období. Každý rok jsou členové povinni vydat písemné prohlášení, že jednají ve veřejném zájmu. Jména členů jsou zveřejněna na internetových stránkách Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova.

Skupina si sama volí ze svých řad předsedu a dva místopředsedy, voleni jsou prostou většinou svých členů. Schází se v prostorách Komise dle

⁹ čl.3 odst.1 Rozhodnutí Komise ze dne 20. prosince 2006, kterým se zřizuje vědecká skupina odborníků pro označení původu, zeměpisná označení a zaručené tradiční speciality, <http://eur-lex.europa.eu>

harmonogramu. Jednání skupiny se může zúčastnit i člen Komise. Zajímavostí u této skupiny je fakt, že za výkon těchto funkcí není poskytována odměna.

6. Produkty francouzské provenience

6.1 Francie a značky kvality

Francie jako vyhlášený ráj gastronomie má samozřejmě velkou řadu výrobků a potravin, které si zaslouží být součástí ochranného systému Evropské unie. V současné době má Francie 154 výrobků zaregistrovaných jako CHOP a CHZO. Označení Zaručená tradiční specialita zatím bohužel nevládní žádný z francouzských výrobků. Ze 154 výrobků připadá 74 na Chráněné označení původu a 80 na Chráněné zeměpisné označení. Nejvíce značek mají regiony jako Provence Alpes–Côte d'Azur, Midi Pyrénées, Rhône-Alpes nebo třeba Akvitánie. Naopak mezi ty „nejchudší“ na chráněná označení patří například Pikardie, která nemá žádné nebo třeba Lorraine, Nord Pas De Calais a Languedoc-Roussillon, kteří mají po třech. Podrobný přehled o počtu a kategoriích zaregistrovaných výrobků u jednotlivých regionů uvádím v příloze. Složení jednotlivých kategorií v rámci regionu přímo odpovídá změnám nadmořské výšky, střídání klimatu a podobně.

Bohužel se nemohu zabývat chráněnými výrobky celé Francie, i když by to byla práce velice zajímavá a pestrá. Nicméně mi to rozsah této práce neumožňuje. Vybrala jsem si proto pouze určitou oblast, o jejíž výrobky se budu nadále zajímat.

Na následujících stranách se budu orientovat na jihovýchod Francouzské republiky, tedy na oblast, která zahrnuje regiony Rhône-Alpes a Provence-Alpes-Côte-d'Azur. Tomu odpovídá území táhnoucí se od nejvyšších svahů Francouzských Alp až na pobřeží Středozemního moře. Ve Středomoří zůstanu i nadále, neboť dalším regionem, o který se budu zajímat, je Korsika. Ráda bych nyní jednotlivě představila uvedené regiony po stránce geograficko-klimatické, ale i jejich další administrativní členění včetně správního města. Poté se konečně zaměřím na výrobky, které využívají komunitární ochranu, na jejich charakteristiku i způsob výroby.

6.2 RHÔNE-ALPES

Region Rhône-Alpes sousedí se Švýcarskem a Itálií na své východní hranici, s regiony Franche-Comte a Bourgogne na severu, s Auvergne na západě a s regiony Languedoc-Roussillon a Provence-Alpes-Côte-d'Azur na jihu. Je složen z osmi departmentů – Ain, Ardèche, Drôme, Haute-Savoie (Horní Savojsko), Isère, Loire, Savoie (Savojsko) a Rhône. Správním střediskem regionu je město Lyon.



Reliéf regionu Rhône-Alpes je dosti různorodý. Největšímu zastoupení odpovídají horské oblasti Alp, Jury a Francouzského středohoří, které je jedinou horskou soustavou uvnitř Francie. Francouzské Alpy a Jura tvoří hranice se Švýcarskem a Itálií a nachází se zde nejvíce francouzských vysokohorských vrcholů včetně nejvyšší evropské hory Mont Blanc s výškou 4 808 metrů, což ale není jediný významný vrchol regionu. Podhůří Alp i středohorské oblasti místy dosahují výšky dvou až dvou a půl tisíce metrů. V tomto regionu se můžeme setkat také s náhorními plošinami, kopcovitými oblastmi i nížinami, které však zastupují menšinu v rámci tohoto regionu, což zdaleka neodpovídá významu, který mají. Našli bychom je ale až na západě regionu Rhône-Alpes, podél koryta řeky Rhôny. Vraťme se však raději do horských oblastí a vysokých svahů, charakteristických velkým množstvím lesů a lesíků, zpravidla habrových, březových či bukových, a rozmanitou bujnou luční květenou. Tyto svahy obklopují uzavřená horská údolí orientovaná na zemědělství, kde se odehrává podstatná část výroby, kterou se budeme dále zabývat. Jedná se především o sýrařskou výrobu umocněnou pastvinami

s bohatou výživnou hodnotou. Již zmiňované náhorní plošiny s průměrnou nadmořskou výškou kolem 1 000 metrů jsou potom spíše charakteristické pro pěstování ovoce, které má v Rhône-Alpes také své zastoupení a tradici.

Prakticky celá tato oblast je vápencového původu. Nažloutlé křemičito-jílovité půdy jsou velmi hluboké, lehce kyselé a především nepropustné. Spodní vrstva půdy se potom vyznačuje nadměrnou vlhkostí. Směrem na západ, tedy do údolí řeky Rhôny, se na svazích setkáváme s odvodněnými povrchovými půdami s jílovo-vápenatým až písčitém podložím.

Pro region Rhône-Alpes je charakteristické drsné horské podnebí, ovlivněné kontinentálním klimatickým prostředím. To se projevuje na výrazných sezónních výkyvech teplot, které jsou velmi nízké v zimě a přitom dostatečně vysoké v letních měsících, což je velmi důležité právě pro dozrávání ovoce. V jižní části regionu se však můžeme setkat se severním okrajem vlivu Středozemního moře, čemuž odpovídá oblast pěstování oliv. Roční teplotní průměr se pohybuje mezi 16,5 °C. Celoroční hojné srážky jsou další charakteristikou tohoto území. V zimě je zajištěn srážkami sněhovými, v létě potom častými bouřkami. Roční úhrn srážek činí zhruba 844 mm.

Region Rhône-Alpes vlastní 14 značek kvality. Z toho pouze čtyři výrobky jsou zaregistrovány jako Chráněné zeměpisné označení. Zbýlých deset tedy odpovídá Chráněnému označení původu. Mezi produkty nalezneme osm druhů sýrů, s čímž se nemůžeme setkat u žádného jiného francouzského regionu. To je dáno především horskými pastvinami, kterých lze v Rhône-Alpes nalézt nepřehledné množství. Typický chov skotu na těchto pastvinách potom zaručuje produkci jedinečného mléka, které se zpracovává právě na výrobu tradičních sýrů. Kromě sýrů vlastní chráněná označení zdejší drůbež, ovoce, ale i olivy a olivový olej.

Výrobky zaregistrované jako CHOP jsou zároveň nositeli francouzské ochranné značky Označení ověřeného původu, které vydává Národní institut kvality a původu (INAO).

ABONDANCE (CHOP)

- Kategorie: sýr s vařeným lisovaným těstem
- Popis: Ostře oranžový sýr vyrobený ze syrového kravského plnotučného mléka, se 40 cm v průměru, o výšce 7,5 cm a váze 7-12 kg. Obsah tuku v sušině: 48%. Ostře žluté těsto obsahuje menší rovnoměrně rozložené otvory.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: bohatá vůně a lehce slaná až nahořklá, ne však příliš pikantní chuť připomínající ovoce a lískové oříšky.
- Výrobní oblast: údolí Abondance, pohoří Aravis – Horní Savojsko
- Výrobní postup: Mléko se vlévá do měděných kádí, kde je po sražení hněteno až na teplotu 48 °C. Poté se sýr balí do plátna a presuje do dřevěných forem. Následuje slaný roztok a tříměsíční lhůta zrání.
- Povolené rasy skotu: Abondance, Montbéliard a Tarine
- Zajímavost: Klášter Abondance dodával sýr na oslavy zvolení papeže v Avignonu roku 1381, dodal tak asi 1 500 kg sýra.

BEAUFORT (CHOP)

- Kategorie: sýr s vařeným lisovaným těstem
- Popis: Oranžový až světle kaštanový sýr ze syrového kravského mléka s hladkým těstem slonovinové až světle žluté barvy, až se 75 cm v průměru, 16 cm na výšku a váze 45 kg. Obsah tuku v sušině je 48%.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: ořechová příchut' a bohaté aroma různých bylinek a květin
- Výrobní oblast: údolí Beaufortain, Maurienne, Tarentaise - Savojsko
- Výrobní postup: Získané těsto je rovněž hněteno až na teplotu 56 °C. Den před lisováním se vlévá do březových vydutých kruhových forem. Po získání žádaného tvaru a zchladnutí přichází na řadu solný lák a zrání po dobu nejméně pěti měsíců.

- Povolené rasy skotu: Tarine, Abondance

BLEU DU VERCORS-SASSENAGE (CHOP)

- Kategorie: plísňový sýr
- Popis: Oranžový až slonovinový sýr z kravského mléka, s mramorovitým povrchem ve tvaru bochníku, má průměr 28 – 32 cm. Na výšku měří 9 cm a váží až 4,5 kg. Obsah tuku v sušině je 48%. Jeho těsto se nelisuje ani nevaří a obsahuje modrou plíseň.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: nasládlá chuť a bohatá vůně
- Výrobní oblast: pohoří Vercors – Isère a Drôme
- Výrobní postup: Mléko se před sednutím tepelně zpracovává. Následuje přidavek syřidla, přerozdělení sedlého mléka, hnětení a odlévání do forem. Zhruba čtyřikrát se poté musí obrátit a z každé strany nasolit. Zraje asi 21 dní.
- Povolené rasy skotu: Montbéliard, Abondance, Villard

PICODON (CHOP)

- Kategorie: kozí sýr
- Popis: Měkký sýr s jemnou bílou až modrou plísní na povrchu, vyrobený z čerstvého plnotučného kozího mléka, má tvar malého kotouče a obsahuje zhruba 45% tuku v sušině. Rozeznáváme však jeho dva druhy:
 1. Klasický – průměr 5 až 7 cm, výška 1,8 - 2,5 cm, o váze min. 60 g
 2. „Dieulefit“ - průměr 4,5 až 6 cm, výška 1,3 – 2,5 cm, váha 45 g
- Chuťové a aromatické vlastnosti: lehce nakyslá chuť a vůně čerstvého kozího mléka. Picodon zrající podle metody Dieulefit má na rozdíl od toho klasického výraznou lehce pikantní chuť, která závisí na době zrání.
- Výrobní oblast: okraj Francouzského středohoří – Drôme, Ardèche

- Výrobní postup: Picodon se získává srážením mléka s přídavkem syřidla. Zrání trvá nejméně osm dnů. K uvedení na trh je třeba dvoutýdenní (klasický) či měsíční lhůta s oplachem (Dieulefit) po použití syřidla.
- Povolené rasy koz: Alpine, Saanen

REBLOCHON (CHOP)

- Kategorie: sýr s nevařeným lisovaným těstem
- Popis: Žlutý až žlutooranžový tvrdý sýr s bílou plísní na povrchu se vyrábí z plnotučného syrového kravského mléka. Má tvar bochníku o průměru 14 cm, vysoký 3 – 3,5 cm a váží až 550 gramů. Nažloutlé těsto je velmi jemné až krémové a obsahuje asi 45% tuku.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: příjemná ovocná chuť, připomínající lískové oříšky
- Výrobní oblast: Horní Savojsko a savojské údolí Arly
- Výrobní postup: Nejméně 90 minut se těsto lisuje v jednotlivých formách, pokračuje se namáčením v solném láku a čtyřdenním sušením. Poté se sýr ještě omývá. Zrání včetně sušení trvá minimálně 15 dní.
- Povolené rasy skotu: Abondance, Montbéliard, Tarine
- Zajímavost: Již od 13. století si rolníci pronajímali pastviny od vlastníků půdy a platili podle množství vyprodukovaného mléka. Rolníci však nad výběřčími daní vyžráli tím, že dojili krávy pouze napůl, aby snížili své poplatky při kontrole a zbytek pak podojili až večer, čemuž se ve francouzštině říkalo „reblocher“ (pěkné okrádání).

TOME DES BAUGES (CHOP)

- Kategorie: Sýr s nevařeným lisovaným těstem
- Popis: Sýr žluté až světle žluté barvy se šedivou kůrou, na které se mohou vytvořit žluté, červené či bílé mapky. Jeho povrch je

nepravidelný a nerovný. Vyrábí se ze syrového, částečně odstředěného kravského mléka. Má tvar bochníku o průměru 18 až 20 cm, 3 – 5 cm na výšku a váží 1,4 kg. Obsahuje minimálně 45% tuku.

- Výrobní oblast: alpský masiv Bauges – Savojsko, Horní Savojsko
- Výrobní postup: výroba se uskutečňuje v měděné kádi o objemu 3 000 litrů. Sedlé mléko se zahřívá na teplotu 40 °C a následné lisování těsta trvá zhruba sedm hodin. Hotový sýr se solí buď ručně nebo v solném láku. Doba zrání je stanovena na pět týdnů.
- Povolené rasy skotu: Abondance, Montbéliard, Tarine

TOMME DE SAVOIE (CHZO)

- Kategorie: Sýr s nevařeným lisovaným těstem
- Popis: Středně tvrdý sýr s šedivou kůrkou, která obsahuje červené skvrny (vznikají kolem čtvrtého týdne zrání), vyrábí se ze syrového kravského mléka. Má 18 cm v průměru a váží až 2 kg.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: slaná, jemná, ale intenzivní chuť a vůně odkazující na sklepy, ve kterých uzrává
- Výrobní oblast: Savojsko, Horní Savojsko
- Výrobní postup: Syrové mléko se presuje při teplotě do 35 stupňů hromaděním hmoty. Následuje vlévání do forem, obracení, solný nálev a zrání, které zabere asi šest týdnů.

SAVOJSKÝ EMENTÁL (Emmental de Savoie – CHZO)

- Kategorie: Sýr s vařeným lisovaným těstem
- Popis: Žlutohnědý sýr o průměru 80 cm a váze větší než 60 kg se vyrábí z kravského mléka. Obsahuje typické pravidelně rozložené otvory. Obsah tuku v sušině je 45%.
- Výrobní oblast: Savojsko, Horní Savojsko a část departementu Ain

- Výrobní postup: Lisování těsta probíhá při teplotě do 32 °C. Poté je hnětením zahříváno na teplotu od 32 do 53 °C. Před počátkem zrání se sýr ponoří do solného láku. Zrání trvá min. 70 dní.
- Zajímavost: Věhlas o kvalitě Savojského ementálu se rozšířil již v 19. století. Proto mohl být nabízen na trhu za větší cenu než ostatní druhy ementálu. Vyšší cena na trhu dodnes umožňuje kupovat mléko za vyšší cenu a zohledňovat tak i producenty mléka.

VLAŠSKÉ OŘECHY Z GRENOBLU (Noix de Grenoble – CHOP)

- Kategorie: ovoce, zelenina, obiloviny – ovoce se skořápkou
- Popis: Čerstvé ořechy obsahují asi 20% vlhkosti. Charakteristickou vlastností je snadné oddělení blány od výlupku. Suché ořechy mají 12% vlhkost, která způsobuje světlou barvu výlupku. Průměr u obou druhů se pohybuje kolem 28 mm.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: lehce nahořklá chuť
- Výrobní oblast: Isère, Savojsko, Drôme
- Výrobní postup: Hustota stromů je stanovena na 100 m² na jeden stromek. Minimální rozstup mezi stromky by měl být alespoň 8 m. Zajišťuje se povinné seřezávání větví i zavlažování. Čerstvé vlašské ořechy se sklízí zralé, poté se umývají, třídí a přeměřují. Suché ořechy se sklízí 15 dnů po čerstvých. Umyté a sušené při 25 °C se třídí a měří.
- Povolené odrůdy: Franquette, Mayette, Parisienne (Pařížská)

SAVOJSKÁ JABLKA A HRUŠKY (Pommes et poires de Savoie – CHZO)

- Kategorie: Ovoce, zelenina, obilniny – jádrové ovoce
- Popis: Ovoce typických vlastností, které odpovídají nadmořské výšce a klimatu. Jejich organoleptická kvalita se měří podle indexu THIAULT a tzv. refraktometrií (měření indexu lomu světla).

- Výrobní oblast: Savojsko, Horní Savojsko, část Ain
- Výrobní postup: Vlastní podmínky pro dosažení kvalitní sklizně. Jednak výběr půd, nároky na zatravnění ovocných sadů, dále šlechtěné odrůdy a kulturní metody. Důležitým faktorem je také správný výběr data sklizně.

NYONSKÉ ČERNÉ OLIVY (Olives noires de Nyons – CHOP)

- Kategorie: ovoce, zelenina, obilniny – olivy
- Popis: Olivy černé barvy, jemně svráštělé s velkou peckou, o průměru nejméně 14 mm.
- Výrobní oblast: Drôme, Vaucluse (Provence)
- Výrobní postup: Pěstování se uskutečňuje v olivových hájích. Zralé olivy se sklízí v listopadu a prosinci, následně se třídí. Nejmenší kousky se předávají k výrobě olivového oleje. K zakonzervování oliv musí dojít nejdéle čtyři dny po jejich sklizni.
- Povolené odrůdy: Tanche
- Zajímavost: Kruté mrazy v zimě roku 1956 málem způsobily zánik produkce oliv v této oblasti.

NYONSKÝ OLIVOVÝ OLEJ (Huile d'olive de Nyons – CHOP)

- Kategorie: oleje a tuky – olivový olej
- Popis: olej zlaté barvy, lehké a velmi jemné konzistence
- Chuťové a aromatické vlastnosti: příjemná vůně připomínající oříšky, mandle, seno či jablka.
- Výrobní oblast: Drôme, Vaucluse (Provence)
- Výrobní postup: Semletím oliv, sklizených nejdéle před čtyřmi dny. Během zpracování nesmí teplota olivové hmoty překročit 30 °C.
- Povolené odrůdy: Tanche – černé olivy, které slouží k produkci olivového oleje

DRŮBEŽ Z BRESSE (Dinde de Bresse, Volailles de Bresse – CHOP)

- Kategorie: Masa – drůbež
- Popis: Chov drůbeže se zaměřuje na samce i samice dospělého věku s typickými znaky (tmavé peří, světlá kůže i maso, červený hřebínek).
- Výrobní oblast: Ain, Saône et Loire (Bourgogne), Jura (Franche Comte)
- Výrobní postup: Doba pro výkrm mláďat je stanovena na deset týdnů. Sedm měsíců trvá výkrm do požadovaného vzrůstu. Potřebná váha pro porážku je stanovena na 6 kg u samců a 3,5 kg u samic. Pouštění žilou má zajistit odtok krve, aniž by došlo k oddělení těla od hlavy. Draní peří se provádí buď za sucha nebo namáčením v čisté vodě o teplotě do 52 °C. Následuje ruční vyjmutí střev a čištění límce – k prodeji se dostává vyvrhnutá drůbež, která se ponechává s hlavou a límcem z peří v horní třetině krku. Váha po konečné úpravě nesmí být menší než 3 kg u samic a 5,5 kg u samců.
- Zajímavost: Sdružení chovatelů drůbeže z Bresse je jediné na světě, které pro svou drůbež získalo Chráněné označení původu.

DRŮBEŽ Z AIN (Volailles de l'Ain – CHZO)

- Kategorie: Masa – drůbež
- Popis: Mezi chovnou drůbež patří kromě kuřat i kapouni, perličky a krůty.
- Výrobní oblast: Ain
- Výrobní postup: Drůbež se vykrmuje obilovinami, má však i přístup na zatravněné plochy. Nejsou stanovena žádná přesná pravidla kromě minimálního věku pro porážku.

6.3 PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR

Dalším regionem, jehož výrobky se budeme dále zabývat je Provence-Alpes-Côte-d'Azur. Na severu sousedí s regionem Rhône-Alpes a na západě s regionem Languedoc-Roussillon. Východní hranice ho pak odděluje od Itálie. Skládá se ze šesti departementů – Hautes-Alpes (Vysoké Alpy), Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes (Přímořské Alpy), Bouches-du-Rhône, Var a Vaucluse. Správním střediskem tohoto regionu je město Marseille.



Region Provence-Alpes-Côte-d'Azur se od předchozího regionu Rhône-Alpes liší především v klimatu. Geograficky zase tolik rozdílné nejsou. V obou případech lze hovořit o východním území tvořeném vysokými vrcholky Alp, jenž vedou prakticky až na pobřeží Středozemního moře. Ve větší míře se zde však setkáváme s náhorními plošinami do 1 000 m nad mořem. Dále směrem na západ, do blízkosti řeky Rhôny, přecházíme do kopcovitých oblastí. Měl-li Rhône-Alpes navrch počtem horských vrcholů, má Provence větší rozlohu nížiny kolem Rhôny a to především v jejím ústí, kde lze nalézt dokonce i oblasti bažinaté. To se týká oblasti Camargue, což je obrovská plocha pobřežních mokřin, která se vyznačuje vysokou salinitou, danou zdejšími solnými pánvemi. Slané půdy Camargue jsou příznivé pro pěstování rýže, která již dnes čerpá z komunitární ochrany. Camargue je známé i chovem černého skotu.

Povahu výrobků, kterými se budu dále zabývat, určuje v Provence především středomořské klima, jenž ovlivňuje prakticky celou oblast regionu, avšak na severu se můžeme v omezené míře setkat i s částečným vlivem kontinentálního podnebí. Zimní období se vyznačuje mírnými teplotami

pohybujícími se v průměru mezi 4 – 11 °C, což má dobrý vliv na dozrávání ovoce (olivy se sklízí v listopadu a prosinci). V přímořské oblasti se prakticky nesetkáme se silnými mrazy. Provence je na rozdíl od Rhône-Alpes na srážky poměrně chudá. Deště jsou sice docela vydatné, ale o to víc vzácné. Roční úhrn srážek se pohybuje okolo 560 mm za rok. Tyto srážky lze však nazvat jako sezónní, neboť nejvydatnější jsou na jaře, což příznivě ovlivňuje růst olivovníků a dalších rostlin, a na podzim, kdy je vlaha potřeba k dorůstání ovoce. K růstu všech rostlin a květin přispívá i dlouhá doba slunečního svitu trvajícího v této oblasti asi 2760 hodin za rok, což je celých 115 dnů. Se slunečním svitem souvisí i důležitý systém odpařování, příznivý pro produkci sena z této oblasti. Větry jsou zde málo silné. Na jaře a na podzim vane od Alp na pobřeží poměrně silný, ale hlavně chladný a suchý Mistral. Roční teplotní průměr se rovná necelým 20 °C. V oblasti pěstování olivovníků se proto využívá zavlažování. Všechny tyto klimatické faktory dělají z Provence ideální prostředí pro pěstování olivovníků, ať už pro produkci oliv či olivového oleje. Není proto překvapením, že tvoří téměř polovinu všech provensálských výrobků, které vlastní značku kvality EU. Severněji od pobřeží se setkáváme s oblastí Ventoux, která se táhne až do části Luberonu. Tato oblast je již ovlivněna vzrůstající nadmořskou výškou, která se podepisuje na teplotních odchylkách mezi dnem a nocí. Tato skutečnost má však také jednu obrovskou výhodu. Hroznové víno, které se zde pěstuje, je tak chráněno vůči Mistralu.

Chudé půdy jsou další charakteristikou provensálského regionu. Jedná se totiž o vápenaté hnědozemě, či půdy opukové s bahnito-jílovitou strukturou, které jsou však vhodné pro pěstování oliv. Vápenaté půdy jsou obecně citlivé na sucho a jejich PH se pohybuje kolem 8,5. Setkat se lze i s nehlubokými oblázkovými půdami s bahnito-písčítým nevápencovým podložím červené barvy. Tento terén je typický pro rovinu Crau, zaměřenou na produkci sena.

EU registruje 15 provensálských výrobků. 12 z nich jako Chráněné označení původu. Provence, jako jediný region, vlastní dvě značky kvality i pro nepotravinářské produkty (seno a esenciální levandulový olej).

BANON (CHOP)

- Kategorie: Kozí sýr
- Popis: Jedná se o sýr s měkkým těstem, který se vyrábí ze syrového plnotučného kozího mléka. Krémově žlutý sýr má tvar bochníku o průměru 7,5 – 8,5 cm, tloušťce 2 – 3 cm a váze mezi 90 – 110 g. Obsahuje nejméně 40% tuku v sušině.
- Výrobní oblast: Horní Provence
- Výrobní postup: Mléko se presuje při teplotě 29 – 35 °C, poté se ručně odlévá a nechává se okapat. Během prvních dvanácti hodin se musí sýr nejméně dvakrát otočit. Zrání sýru trvá zhruba 15 dní. Během této doby je možné namočit sýr do pálenky či vinné matoliny, poté se sýr zabalí do listů kaštanu a v tomto balení se i předkládá k prodeji.
- Povolené rasy koz: Communes Provençales, Roves, Alpines a jejich křížení

MUŠKÁT Z VENTOUX (Muscat de Ventoux – CHOP)

- Kategorie: Ovoce, zelenina, obilniny – stolní hroznové víno
- Popis: druh vinné révy
- Výrobní oblast: údolí Calavon a část Luberonu – Vaucluse
- Výrobní postup: Hrozny musí být volné, dobře formované, stejnorodé o váze nejméně 250 g, s volnými, rovnoměrně rozmístěnými bobulemi. Výnosnost je stanovena na maximální hranici 10 tun/ha.
- Povolené odrůdy: Muscat de Hambourg

RÝŽE Z CAMARGUE (Riz de Camargue – CHZO)

- Kategorie: Ovoce, zelenina, obilniny – obilnina
- Popis: Mezi produkované druhy rýže patří: celá rýže hnědá (15% vlhkosti), rýže bílá (14%), rýže lehce vařená (13%) a rýže předvařená

(13%). Rýže nesmí být znehodnocena hmyzem ani aromatickými či chuťovými defekty.

- Výrobní oblast: Camargue – Bouches-du-Rhône
- Výrobní postup: Setba rýže se uskutečňuje od dubna do května. Důležitým faktorem pro vzrůst rýže je pravidelné zavlažování. Sklizeň probíhá dle stupně zralosti. Sklizená rýže se uskladňuje v silech, kde se pravidelně kontroluje vlhkost a teplota. Aby bylo možné prodávat opravdu kvalitní rýži, která by odpovídala kýžené kvalitě, je zapotřebí, aby prošla několika etapami zpracování včetně očištění, sušení, loupání, třídění, měření a oprávnění.

NIZZSKÉ OLIVY (Olive de Nice – CHOP)

- Kategorie: Ovoce, zelenina, obilniny – olivy
- Popis: Nizzské olivy jsou olivy poměrně malé velikosti a rozmanité barvy. A to jednak nažloutle zelené až hnědé či vínové barvy přecházející až po tmavě nafialovělou. Měly by být tvrdé, s peckou dobře oddělitelnou od dužiny.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: lehce trpká, nikoli však kyselá příchut' suchého ovoce.
- Výrobní oblast: Přímořské Alpy
- Výrobní postup: Sklizeň oliv se určuje dle nařízení prefekta na návrh Národního institutu původu a kvality. Obecně platí, že by měla začít na začátku zrání, kdy se plod zbarvuje do vínové barvy. Poté se olivy třídí a omývají. Musí být celistvé, nerozmačkané či nepuklé. V tomto stavu se skladují a převážejí v laťových bednách. Stolní olivy se konzervují v solném láku po dobu tří měsíců.
- Povolené odrůdy: Cailletier

NIZZSKÝ OLIVOVÝ OLEJ (Huile d'olive de Nice – CHOP)

- Kategorie: Oleje a tuky – olivový olej
- Popis: Jemný olivový olej
- Chuťové a aromatické vlastnosti: jemná chuť a vůně po zralých jablkách, mandlích a lískových oříšcích
- Výrobní oblast: Přímořské Alpy
- Výrobní postup: Shodný s nizzskými olivami. Zpracování olivové hmoty probíhá mechanicky, aniž by došlo k jeho zahřátí na teplotu vyšší než 30 °C. Mezi metody zpracování patří omývání, slévání, odstředování a filtrace. Výsledkem je kvalitní panenský olivový olej s 1,5% kyselostí.
- Povolená odrůda: Cailletier

„ROZBITÉ“ OLIVY Z ÚDOLÍ BAUX DE PROVENCE (Olives cassées de la vallée des Baux de Provence – CHOP)

- Kategorie: Ovoce, zelenina, obilniny – olivy
- Popis: lesklé zelené praskající olivy s přilnavou peckou
- Výrobní oblast: údolí Baux de Provence – Bouches-du-Rhône
- Výrobní postup: Mechanické rozbíjení (válečky) čerstvého ovoce střídá namáčení v zásaditém roztoku a několikanásobné proplachování ve vodě po dobu 36 hodin s výměnou vody každých 12 hodin. Skladování je možné pouze při teplotě 4 – 8 °C.
- Povolené odrůdy: Salonenque, Beruguette a jejich křížení

ČERNÉ OLIVY (Olives noires) Z ÚDOLÍ BAUX DE PROVENCE-CHOP

- Kategorie: Ovoce, zelenina, obilniny – olivy
- Popis: veliké zralé olivy s nepřilnavou peckou
- Chuťové a aromatické vlastnosti: příchut' zralých jablek a zavařených rajčat

- Výrobní oblast: údolí Baux de Provence – Bouches-du-Rhône
- Výrobní postup: Sklizené olivy se prošpikují jemnou solí. Prošpikované i neprošpikované olivy se ponoří do solného nálevu, kde se po dobu tří měsíců konzervují.
- Povolené odrůdy: Grossane

OLIVOVÝ OLEJ Z ÚDOLÍ BAUX DE PROVENCE – CHOP

- Kategorie: Oleje a tuky – olivový olej
- Popis a aromatické vlastnosti: Olivový olej vynikajících aromatických a chuťových vlastností. Lze rozeznat několik vůní – rostlinnou (vůně sena, artyčoků), ovocnou (vůně zralých jablek a jahod), ale i aroma zavařených rajčat či kakaá.
- Výrobní oblast: údolí Baux de Provence – Bouches-du-Rhône
- Výrobní postup: Sklizené olivy se zpracovávají mechanickými postupy, aniž by došlo k zahřívání olivové hmoty na teplotu vyšší než 30 °C. Mezi metody zpracování patří omývání, slévání, odstředování a filtrace. Míra kyselosti panenského olivového oleje je 1,5%.
- Povolené odrůdy: Salonenque, Béruguette, Grossane, Verdale

OLIVOVÝ OLEJ Z HORNÍ PROVENCE – CHOP

- Kategorie: Oleje a tuky – olivový olej
- Popis: olivový olej žluté barvy s nazelenalým leskem o kyselosti 1%
- Chuťové a aromatické vlastnosti: vůně po zralých zelených jablkách, artyčocích a seně, jemně sladká rozvláčná pikantní a lehce hořká chuť připomínající máslo, čerstvé lískové oříšky a artyčoky
- Výrobní oblast: údolí Durance – Alpes de Haute Provence
- Výrobní postup: shodný s postupem výroby předchozího oleje
- Povolené odrůdy: Aglandau + vedlejší odrůdy (Bouteillan, Picholine,...)

OLIVOVÝ OLEJ Z AIX EN PROVENCE – CHOP

- Kategorie: Oleje a tuky – olivový olej
- Popis: mazlavý olivový olej s kyselostí 1,5%
- Chuťové a aromatické vlastnosti: vůně zeleně (seno, zelená jablka, záhon rajčat, artyčoky, máta) a osobitá chuť.
- Výrobní oblast: kraj kolem Aix-en-Provence – Bouches-du Rhône
- Výrobní postup: Zcela shodný s ostatními olivovými oleji
- Povolené odrůdy: Aglandau, Cayanne, Salonenque

PROVENSÁLSKÝ MED (Miel de Provence – CHZO)

- Kategorie: Ostatní výrobky živočišného původu - med
- Popis: Jedná se o jedno či mnohokvětří med pocházející z přirozené provensálské květeny, s výjimkou řepky olejky, slunečnice a vojtěšky.
- Chuťové a aromatické vlastnosti: V případě medu produkovaného z jednoho druhu rostlin jde o vůni daného druhu. U vícekvětého medu lze hovořit o květinovo-ovocném aroma.
- Výrobní oblast: prakticky celý region
- Výrobní postup: Úly se samozřejmě nachází v dané oblasti. Po ověření, zda získaný med souhlasí se zadávacími podmínkami, je volně ložený či v kelímčích uskladněný med předán k prodeji.

LEVANDULOVÝ OLEJ Z HORNÍ PROVENCE (Huile de lavande-CHOP)

- Kategorie: Esenciální oleje – esenciální olej
- Popis: používá se ve farmacii, aromaterapii a hlavně při výrobě parfémů
- Výrobní oblast: levandulová pole Alpes de Haute Provence, Vysokých Alp, Vaucluse a Drôme (Diois)

- Výrobní postup: získává se destilací vodních par z rozkvetlých vršků Levandule lékařské (lavandula angustifolia), přičemž minimální nadmořská výška pro pěstování je 800 m, s výjimkou Diois (600 m)

SENO Z CRAU (Foin de Crau – CHOP)

- Kategorie: Seno – Seno
- Popis: Seno se svazuje červeným a bílým provázkem, typickým pro produkci sena z roviny Crau. Prodává se na káře přímo na poli nebo se skladuje na sýpkách.
- Výrobní oblast: rovina Crau – Bouches-du-Rhône
- Výrobní postup: Produkce sena se uskutečňuje na k tomu určených parcelách, na nichž roste jetel červený a jetel plazivý, popřípadě mladá pšenice, vše bez příměsí rákosu, přesličky či ocúnu.

SISTERONSKÉ JEHŇEČÍ (Agneau de Sisteron – CHZO)

- Kategorie: Masa – ovčí
- Popis: Mladá jehňata (70 – 150 dní věku), jejichž čisté lehce růžové mazlavé a lehké maso se vyznačuje jemnou chutí. Váha se pohybuje mezi 13 a 19 kg.
- Výrobní oblast: Alpes de Haute Provence
- Výrobní postup: Jehňata se vykrmují mateřským mlékem pro prvních 60 dnů života. Poté spásají trávu či krmivo. Krmení siláží je zakázáno. K prodeji se předkládá maso včetně kostry.
- Povolené rasy: Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mouréous

BÝK Z CAMARGUE (Taureau de Camargue – CHOP)

- Kategorie: Masa – hovězí
- Popis: Hovězí maso pochází od černého skotu, který se narodil a vyrostl v oblasti CHOP. V této lokalitě dochází i k jeho porážce.

- Výrobní oblast: Camargue – Bouches-du-Rhône
- Výrobní postup: Hlavní výživa skotu se zajišťuje na pastvách. V zimních měsících se dokrmuje obilninami. Dekret přesně stanovuje podmínky porážky. Hotové maso připravené k prodeji se dostává přímo k maloobchodníkům.
- Povolené rasy: „bojová“ (de combat) a „raço di bioù“, popřípadě jejich křížení

6.4 KORSIKA

Korsika je posledním regionem, jehož chráněnými výrobky se budu zabývat. Ostrov ve Středozemním moři je rozdělen do dvou departementů – Corse-du-Sud (Jižní Korsika) a Haute-Corse (Horní Korsika). Hlavním městem ostrova je Ajaccio.



Povahu korsických výrobků určují především tři faktory: ostrovní charakter, horský reliéf a středomořské klima. Vnitrozemím ostrova se táhne žulové pohoří, jehož nejvyšší vrcholy dosahují nadmořské výšky větší než 2000 m. Tyto vrcholy bývají v zimním období pokryté sněhem. Nejvyšším vrcholem ostrova je Monte Cinto (2 706 m). Od tohoto pohoří vedou směrem k pobřeží prudké svahy, na které pozvolna navazují náhorní plošiny do 1 000 m nad mořem a pobřežní nížiny. Korsika má tedy spíše hornatý povrch s největší průměrnou nadmořskou výškou mezi ostatními středomořskými ostrovy. V těchto vyšších polohách se setkáváme s přirozenými zdroji krmiv pro malé přežvýkavce (kozy, ovce), z jejichž mléka se vyrábí tradiční sýr.

Na Korsice nalezneme žulovo-břidlicové půdy, které se vyznačují mírnou kyselostí a lehkostí. Tento typ půdy se příznivě podílí na povaze i kvalitě pěstovaných klementinek. Na těchto vyprahlých a spíše chudých půdách se udržují olivové háje pro produkci pravého korsického olivového oleje. Přirozená bohatá květena i rostlinstvo, z nichž pro ostrov nejtypičtější jsou macchie, zase umožňuje včelám celoroční sběr pylu pro produkci korsického medu.

Na Korsice zcela převládá středomořské klima. Zimy bývají mírné, průměrné teploty neklesají pod 5 °C. V nadmořské výšce přesahující 1 500 m, se ale můžeme setkat i se sněhem a silnými mrazy. Nad touto hranicí totiž převládá typické horské klima, teploty v zimě klesají hluboko pod bod mrazu, sníh začíná padat v prosinci a leží až do května. Letní období, trvající přibližně pět měsíců je naproti tomu velmi suché, nicméně blízkost moře zajišťuje důležitou vlhkost, což je ideální prostředí pro kulturu olivovníků a pro typické zbarvení a chuť citrusů. S vydatnými dešťovými srážkami se můžeme setkat především na podzim. Roční průměrná teplota je 20 °C. Roční doba slunečního svitu se pohybuje kolem 2 821 hodin.

Korsika vlastní čtyři registrace na své produkty. Pouze Korsické klementinky jsou zaregistrovány pod Chráněným zeměpisným označením.

BROCCIU (CHOP)

- Kategorie: kozí/ovčí sýr
- Popis: Tvrdý sýr ze syrového ovčího a/nebo kozího mléka s příměsí syrovátky. Rozlišuje se čerstvý sýr (Brocciu frais) a sýr s jemnou plísní na povrchu (Brocciu passu). Obsah tuku v sušině je asi 50%. Existuje několik možností konzumace. Buď jako přírodní sýr (čerstvý nebo plísňový), se zavařeninou nebo na sladko, polítý alkoholem. Používá se také jako náplň do těstovin či přísada do salátů.

- Výrobní postup: Vyrábí se z čerstvého sedlého kozího nebo ovčího mléka, které se dále ohřívá a během vmíchávání syrovátky našlehává. Tato směs se potom nalévá přes síto do forem. Během 24 hodin se musí nasolit. Zrání obou druhů sýra trvá 21 dní.
- Povolené kozí a ovčí rasy: korsická

KORSICKÉ KLEMENTINKY (Clémentine de Corse – CHZO)

- Kategorie: Ovoce, zelenina, obilniny – citrusy
- Popis: Klementinky bez jader oranžovo-červené barvy, spíše menší velikosti o průměru 46 – 68 mm. Obsah šťávy musí být alespoň 42%. Prodávají se s jedním či dvěma listy na stopce.
- Chuťové vlastnosti: nakyslá chuť
- Výrobní postup: Stromky podléhají každoročnímu ořezu a pravidelnému zavlažování. Sklizeň se zahajuje při optimálním zbarvení a zralosti. Ovoce se sklízí včetně listů. Jakékoli chemické úpravy či aktivátory zbarvení jsou zakázány. Pečlivě vybrané ovoce se obaluje v přírodním vosku a v tomto stavu se předkládá spotřebitelům.

KORSICKÝ OLIVOVÝ OLEJ (Huile d'olive de Corse – CHOP)

- Kategorie: Oleje a tuky – olivový olej
- Popis: Panenský olivový olej slaměné až světle žluté barvy se zelenými odlesky. Obsah kyselosti: 1,5%
- Chuťové a aromatické vlastnosti: Velice jemná nenápadně hořká chuť a vůně připomínající suché ovoce, cukrovinky a macchie.
- Výrobní postup: Pravidelný ořez starých větví a zavlažování umožňuje každoroční sklizeň, která se řídí dle nařízení prefekta na návrh Národního institutu původu a kvality. Jsou ale možné i výjimky. Pro produkci olivového oleje se používají velmi zralé olivy. Rozmělňování oliv se uskutečňuje mechanicky, aniž by došlo k zahřátí olivové hmoty

na teplotu vyšší než 27 °C. Pomocnými metodami výroby jsou omývání, slévání, odstředování a filtrace.

KORSICKÝ MED (Miel de Corse – CHOP)

- Kategorie: Ostatní výrobky živočišného původu – med
- Popis: Existuje šest druhů medu lišící se od sebe dle ročního období, zeměpisného prostředí či nadmořské výšky, ve které se sklízí:
 1. Jarní med má jasnou barvu a ovocnou chuť. Sklízí se od května v údolích a rovinách.
 2. Jarní med z macchií je jantarově žluté barvy a ovocné chuti beze stop hořkosti či kyselosti. Sklizeň probíhá od května do srpna od pobřeží do hor.
 3. Medovice z macchií má výraznou chuť a velmi tmavou barvu. Sklízí se od května do září na lesních dřevinách, macchiích a v dubinách.
 4. Letní med z macchií má jasnou barvu, výrazné aroma a ovocnou chuť. Sklízí se od srpna ve vysokých horských údolích a horách.
 5. Med z kaštanových sadů jantarově žluté barvy se sklízí od července do září a má výraznou nepatrně hořkou chuť.
 6. Podzimní med z macchií je trvanlivý hořký med sklizený od listopadu do února a vyznačuje se především svou hořkostí.
- Výrobní postup: Med se za studena odstředuje. Následně se filtruje a slévá. Pasterizace je zakázána. Vykuřování úlů se provádí pomocí přírodních paliv.
- Povolená rasa včelstva: *Apis mellifera mellifera*

7. ZÁVĚR

Cílem této práce bylo představit veřejnosti systémy kvality EU a především jejich význam pro trh, spotřebitele i samotné výrobce. Výrobci, kteří se na trhu setkali s úspěchem svého výrobku, museli po čase často řešit nepříjemné situace, kdy se konkurence rozhodla vyrábět podobný či dokonce stejný výrobek, a tak pro sebe získat co největší zisky plynoucí ovšem ze zásluh někoho jiného.

V okamžiku, kdy výrobce získá jakoukoli z uvedených značek kvality, získává nejen reprezentativní logo, ale především tak dosahuje jedinečnosti, která bude nadále chránit jeho dílo před nekalou konkurencí a zároveň mu poskytne potřebnou reklamu a zvýhodnění (nejen cenové) na trhu. Důležitý je přitom fakt, že značku kvality může získat prakticky kdokoli pod podmínkou, že vlastní důkaz o jedinečnosti produktu, který nabízí. Pokud tento důkaz dokáže výrobce poskytnout, je oprávněn využívat výhody, které mu přísluší. Neznamená to tedy pouze to, že je chráněn před konkurencí, což už je samo o sobě velice výhodné, ale může se svým výrobkem disponovat nejen na národním trhu, kde získal věhlas, ale i na dnes již velmi širokém trhu komunitárním.

Lze říci, že i velkému počtu spotřebitelů se po zavedení garantovaného původu potravin také ulevilo. Důvodem je o mnoho snadnější orientace na trhu, prakticky hned mohou vidět, zda výrobek, který kupují, je natolik kvalitní, že se za něj zaručuje i tak obrovská instituce, jakou Evropská unie bezesporu je. Mohou si být jistí, že i když zaplatí vyšší cenu, což není vždy pravidlem, dostanou na oplátku kýženou kvalitu včetně záruky, že potraviny, které kupují, pocházejí z kontrolované pečlivé výroby. Nyní už vědí, že nekupují napodobeninu, jejíž kvalitu nemůže nikdo zaručit.

Význam garantovaného původu potravin pro trh je potom vlastně už jen výsledkem významu pro výrobce na jedné straně a spotřebitelů na straně druhé. Trh s potravinami se stal přehlednější pro spotřebitele, existuje na něm

konkrétní nabídka výjimečných výrobků, které spotřebitelé již dlouhou dobu na trhu marně hledali, neboť sami nevěděli, jaké potraviny z té obrovské nabídky by odpovídaly jejich představám o kvalitě. Trh se „ozdravil“ v rámci nekalé konkurence ostatních producentů a nabídl tak rovné šance pro všechny oprávněné výrobce ze všech sedmadvaceti členských států Evropské unie, ale i pro producenty výjimečných výrobků ze třetích zemí.

Doufám, že se mi podařilo přiblížit systém garantovaného původu potravin v přehledné formě a zároveň vystihnout jedinečnost některých výrobků francouzské provenience, jenž do tohoto systému spadají. Věřím, že tato práce přispěje k celkové orientaci v dané problematice.

8. Česko-francouzský glosář hlavních termínů

Termíny právní a správní:

Členský stát	L'état membre
Dohoda o obchodních aspektech práv duševního vlastnictví (TRIPS)	L'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle (ADPIC)
Evropská komise	La Commission européenne
Evropská unie	L'Union européenne
Fyzická a právnická osoba	La personne physique et morale
Chráněné označení původu	Appellation d'origine protégée
Chráněné zeměpisné označení	Indication géographique protégée
Jednotný dokument	Le document unique
Národní institut původu a kvality	Institut national de l'origine et de la qualité
Nařízení prefekta	L'arrêté préfectoral
Nařízení Rady ES č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality	Le règlement CE n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires
Nařízení Rady ES č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	Le règlement CE n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires
Nekalá konkurence	La concurrence déloyale
Označení ověřeného původu	L'appellation d'origine contrôlée
Poplatek k pokrytí nákladů	La relevance destinée à couvrir des frais

Sdružení výrobců	Le groupement de producteurs
Smírčí řízení	La procédure de conciliation
Spotřebitelé	Les consommateurs
Světová obchodní organizace	L'Organisation mondiale du Commerce
Třetí země	Le pays tiers
Úřední věstník EU	Le Journal officiel de l'UE
Vnitrostátní řízení o námitce	La procédure d'opposition nationale
Vnitrostátní úřady	Les autorités nationales
Zadávací podmínky	Le cahier des charges
Zaručená tradiční specialita	Spécialité traditionnelle garantie
Značky kvality	Les labels de qualité
Žádost o registraci	La demande d'enregistrement

Termíny potravinářské:

Doba zrání	L'affinage
Medovice	Le miellat
Odstředěné mléko	Le lait écrémé
Potraviny	Les denrées alimentaires
Sedlé mléko	Le caillé
Solný lák	La saumure
Suroviny	Les matières premières
Sušina	La matière sèche
Syrové plnotučné mléko	Le lait cru entier
Sýrovina	La caséine
Syřidlo	La présure
Syrovátka	Le petit-lait
Tuk	La matière grasse
Vinné matoliny	Le marc de raisin

9. Résumé

Le thème du présent mémoire de licence est: Les denrées alimentaires et les spécialités traditionnelles garanties de provenance française.

Ce travail est divisé en partie théorique et pratique. Dans la partie théorique, je m'occupe du système de qualité de l'Union européenne. Il s'agit des labels de qualité: **l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG)**. Ces appellations étaient fondées en mars 2006 par le règlement CE n° 509/2006 du Conseil et de règlement CE n° 510/2006 du Conseil. Mais la base de ces systèmes était déjà posée en 1992. Le but de l'origine garantie des denrées alimentaires est de protéger les intérêts des producteurs et des consommateurs à la fois. Les producteurs et leurs produits sont mis en danger par les autres fabricants qui produisent des produits ressemblants. Ces fabricants abusent de la réputation du produit d'origine. Il s'agit de la concurrence déloyale.

Les dénominations sont divisées en deux catégories. Dans la première catégorie il y a des produits qui sont liés à un territoire (ces produits gagnent la dénomination de l'AOP ou de l'IGP). Les produits qui se réfèrent à une méthode de production particulière, possèdent le label des STG. On reconnaît les labels en forme de soleil bleu et jaune. Ils sont complétés par les douze étoiles relatives à l'Union européenne. Au centre du logo des AOP et des IGP figure un paysage rural avec des sillons. Il désigne la relation entre un produit et un territoire où il est fabriqué. Ces labels de qualité peuvent être gagnés par tout état membre de l'UE et tout pays tiers aussi à la condition que le même cahier des charges soit respecté.

Pour gagner le label il faut subir la procédure d'enregistrement. Une demande d'enregistrement est présentée uniquement par le groupement de producteurs qui doit décrire son produit selon le cahier des charges. Cette demande est adressée à l'autorité nationale du pays respectif. Cette autorité

vérifie les données de la demande et puis elle ouvre une procédure d'opposition nationale. Dans cette période tout le monde peut présenter son opposition contre un enregistrement. S'il n'y a pas d'opposition il est possible de présenter la demande à la Commission européenne. La demande est alors contrôlée au niveau communautaire. Cette procédure ne devait pas durer plus que douze mois. Après la publication dans le Journal officiel de l'UE chacun des états membres peuvent exprimer son opposition. Dans le cas où aucune opposition n'est exprimée, la demande d'enregistrement est pratiquement acceptée.

La partie pratique du présent mémoire est orientée vers les produits de provenance française qui possèdent les labels de qualité. La France possède 154 produits inscrits au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées. Aucun produit français ne possède la dénomination de la spécialité traditionnelle garantie. Puisqu'il y a beaucoup de produits français protégés par l'Union européenne, j'ai choisi seulement une zone géographique de la France. Il s'agit de la zone qui couvre les régions Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Corse. Alors j'ai présenté 33 produits. Parmi eux il y a des fromages, des fruits, des huiles d'olive, des viandes, des miels et des produits non-alimentaires aussi comme un foin et une huile essentielle de lavande. Ces produits ont déjà fait preuve de leurs spécificités et les producteurs de ces produits peuvent profiter des avantages découlant de la protection communautaire.

L'objectif de ce travail était de mettre en évidence la politique de qualité de l'Union européenne, ses principes et des produits qui constituent les parties intégrantes de ce système. Les produits protégés assurent la libre concurrence (personne ne peut fausser la concurrence par les imitations de ces produits) et l'avantage de prix au marché pour les producteurs. Quant aux consommateurs, ils savent maintenant quels produits sont les meilleurs parmi les offres diverses. Ils sont assurés de la qualité des produits concernés parce que l'UE la garantit. C'est-à-dire le marché communautaire est devenu mieux ordonné. L'Union européenne peut diffuser ses produits qui font les parties du

patrimoine européen, dans des pays tiers. Il en résulte que tous les participants de cette politique peuvent „gagner“ à la naissance des labels bleus et jaunes.

10. Bibliografie

Všeobecná část:

- [1] *Agriculture et alimentation : On reconnaît les produits de qualité : AOP, IGP, STG* [online]. [2006]. Dostupný z WWW: <http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm>.
- [2] *Evropský parlament* [online]. 2006 [cit. 2007-12-01]. Dostupný z WWW: <http://www.europarl.europa.eu/news/expert/briefing_page/6109-072-03-12-20060310BRI06068-13-03-2006-2006/default_p001c010_cs.htm>.
- [3] *Fact Sheet: "La politique de l'Union européenne en matière de produits agricoles de qualité"* [online]. 2007 [cit. 2007-11-24]. Dostupný z WWW: <http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/quality/2007_fr.pdf>.
- [4] *Chráněné názvy původu : regionální značky se probouzejí* [online]. c1997-2008. Dostupný z WWW: <<http://www.businessinfo.cz/cz/clanek/oznacovani-zbozi/chanene-nazvy-puvodu-regionalni-znacky/1001141/45364/>>.
- [5] *Nářízení Rady č.509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality : Příloha I čl.1 odst.1* [online]. 2006 [cit. 2007-12-01]. Dostupný z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>>.
- [6] *Nářízení Rady č.510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin : Přílohy I a II čl.1 odst.1* [online]. 2006 [cit. 2007-11-24]. Dostupný z WWW: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/cs/oj/2006/l_093/l_09320060331cs00120025.pdf>.

- [7] *Praktická implementace nařízení Rady (EHS) č. 2082/92 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin* [online]. 2004 [cit. 2007-11-24]. Dostupný z WWW: <http://www.mze.cz/attachments/zvlastni_povaha_produkту.pdf>.
- [8] *Rozhodnutí Komise ze dne 20. prosince 2006, kterým se zřizuje vědecká skupina odborníků pro označení původu, zeměpisná označení a zaručené tradiční speciality* [online]. 2007 [cit. 2007-12-08]. Dostupný z WWW: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/cs/oj/2007/l_032/l_03220070206cs01770179.pdf>.
- [9] *Stálé zastoupení ČR při Evropské unii* [online]. c2005 [cit. 2007-11-24]. Dostupný z WWW: <<http://www.mzv.cz/wwwo/default.asp?id=46756&ido=19787&idj=1&amb=3&ParentIDO=14651>>.

Část týkající se Francie:

- [10] *Agriculture - Politique de qualité : AOP/IGP - France* [online]. [2007]. Dostupný z WWW: <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/fr_fr.htm>.
- [11] ČEPČÁNYOVÁ, Jana. *Realie frankofonních zemí : Civilisation en raccourci la France, la Suisse, la Belgique, le Luxembourg, Monaco, le Canada*. 2. édition. [s.l.] : FRAUS, c1997. 70 s. ISBN 80-7238-026-5.
- [12] *Euroskop.cz : Sýr nad zlato - Italské a francouzské sýry s ochrannou známkou původu* [online]. c2006-2007. Dostupný z WWW: <<http://www.euroskop.cz/22002010/clanek-zpravodajstvi/syr-nad-zlato---italske-a-francouzske-syry-s-ochrannou-znamkou-puvodu/>>.
- [13] *France Guide : oficiální internetové stránky francouzského cestovního ruchu* [online]. [2007] Tisková zpráva: Rhône-Alpes, země modrého zlata. Dostupný z WWW: <http://www.franceguide.com/bd_doc/756_200612075733.pdf>.

- [14] *Institut national de l'origine et de la qualité* [online]. 2007.
Dostupný z WWW: <<http://www.inao.gouv.fr/>>.
- [15] *Le reblochon de Savoie* [online]. [2008] Dostupný z WWW:
<<http://www.reblochon.fr/>>.
- [16] *Syndicat de Défense du Fromage Beaufort* [online]. [2007].
Dostupný z WWW: <<http://www.fromage-beaufort.com/>>.
- [17] *Syndicat interprofessionnel des fromages d'Abondance* [online].
c2006. Dostupný z WWW: <<http://www.fromageabondance.fr/>>.
- [18] *Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges* [online]. [2007]
Dostupný z WWW: <<http://www.tome-des-bauges.com/>>

Obrazové přílohy:

- [19] *Agriculture and food* [online]. 2007 [cit. 2008-03-09].
Dostupný z WWW:
<http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/protec/logo_en.htm#cs>.
- [20] *AOC Miel de Corse Mele di Corsica* [online]. c2007 [cit. 2008-03-09].
Dostupný z WWW: <<http://www.miel-corse.eu/Pages/gamme.htm>>.
- [21] *Essence de Provence* [online]. [2007] [cit. 2008-03-09].
Dostupný z WWW:
<<http://www.essencedeprovence.com/?gclid=CN28zcSjh5ICFQQLuwo d9mH3-A>>.
- [22] *Francie 2005* [online]. [2005] [cit. 2008-03-09]. Dostupný z WWW:
<<http://raster.infos.cz/kolo/france05/france08.htm>>.
- [23] *Fruits de France* [online]. [2007] [cit. 2008-03-01].
Dostupný z WWW: <<http://www.fdf.cz/syry.html>>.
- [24] *Labužnik.com* [online]. c2001-2008 [cit. 2008-03-08].
Dostupný z WWW: <<http://www.labuznik.com/ingred.php?ID=7>>.
- [25] *La clémentine de Corse* [online]. c2003 [cit. 2008-03-09].
Dostupný z WWW: <<http://www.corse.inra.fr/sra/clementine.htm>>.

- [26] *Olivier de Provence.com* [online]. c2002-2007 [cit. 2008-03-08].
Dostupný z WWW: <<http://www.olivierdeprovence.com/odpce-fr/olivier-de-provence.php>>.
- [27] *Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges* [online]. [2007]
Dostupný z WWW: <<http://www.tome-des-bauges.com/>>
- [28] *Štramberk : Štramberské uši* [online]. [2007] [cit. 2008-03-09].
Dostupný z WWW: <<http://www.mesto-stramberk.cz/stramberske-usi.php>>.
- [29] *Univers Fromages : liste des fromages présents dans l'encyclopédie*
[online]. [2007] [cit. 2008-02-09]. Dostupný z WWW:
<<http://www.univers-fromages.com/encyclopedie-fromage-liste.php>>.
- [30] *Volaille de Bresse* [online]. 2007 [cit. 2008-03-09].
Dostupný z WWW: <<http://www.pouletbresse.com/>>.

11. Přílohy

Značky kvality v českém, francouzském a anglickém provedení

Přehled zaregistrovaných výrobků u jednotlivých francouzských regionů

Výrobky francouzské provenience

Chráněné výrobky české provenience

Značky kvality v českém, francouzském a anglickém provedení



<http://ec.europa.eu>



Ukázka Označení ověřeného původu
pro sýr Tome des Bauges

<http://www.tome-des-bauges.com>

Výrobky francouzské provenience



ABONDANCE

<http://www.labuznik.com>



BEAUFORT

<http://www.labuznik.com>



TOME DE BAUGES

<http://www.tome-des-bauges.com>



PICODON

<http://www.labuznik.com>



BLEU DU VERCORS

<http://www.univers-fromages.com>



EMMENTAL DE SAVOIE

<http://www.univers-fromages.com>

REBLOCHON



<http://www.labuznik.com>

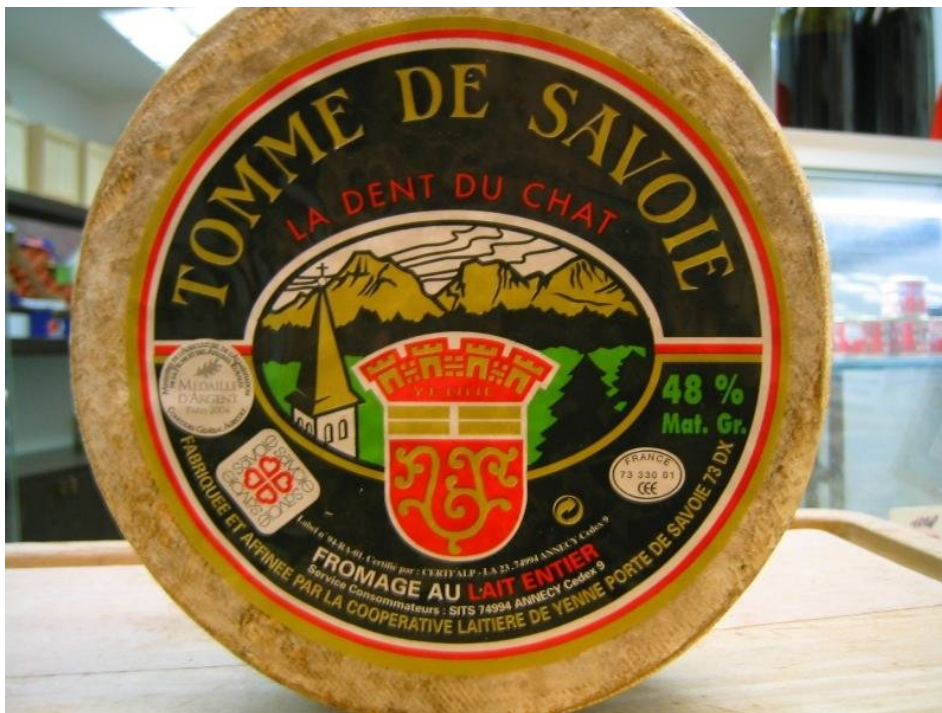


<http://www.fdf.cz>

TOMME DE SAVOIE



<http://www.labuznik.com>



<http://www.fdf.cz>



BANON

<http://www.univers-fromages.com>



<http://www.univers-fromages.com>



DRŮBEŽ Z BRESSE

<http://www.pouletbresse.com>



BROCCIU

<http://www.univers-fromages.com>

OLIVY A OLIVOVÝ OLEJ Z PROVENCE



<http://www.olivierdeprovence.com>



<http://www.olivierdeprovence.com>



<http://www.olivierdeprovence.com>



<http://www.olivierdeprovence.com>



ČERNÍ BÝCI Z CAMARGUE

<http://raster.infos.cz>



ESENCIÁLNÍ LEVANDULOVÝ OLEJ

<http://www.essenceprovence.com>



KORSICKÉ KLEMENTINKY

<http://www.corse.inra.fr>



KORSICKÝ MED

<http://www.miel-corse.eu>

<http://www.miel-corse.eu>

Značky kvality u českých výrobků

Česká republika dnes vlastní již deset registrací v rámci politiky kvality EU. V porovnání s Francií je to samozřejmě pořád zanedbatelný počet, ale existuje řada zemí, které Česká republika v počtu registrací CHOP a CHZO již

předběhla. Jedná se o země jako Estonsko, Lotyšsko, Litva, Slovensko, Kypr, Malta či Maďarsko, což jsou země, které zatím nevlastní žádnou registraci. Zároveň také hovoříme o zemích, které do EU vstoupily spolu s naší republikou v roce 2004. I to je důkazem, že se čeští výrobci v Unii rychle zabýdli. Dalšími zeměmi, které zaostávají za ČR v počtu chráněných výrobků, jsou Belgie (5), Dánsko (3), Irsko (4), Lucembursko (4), Nizozemí (6), Polsko (1), Slovinsko (1), Finsko (1) a Švédsko (2), přičemž v závorce uvádím počet registrací CHOP a CHZO.

Zatím jsem pouze srovnávala, a proto bych nyní ráda představila české tradiční výrobky, které čerpají z Politiky kvality EU. Důležité místo v registracích jistě zaujímá pivo. Registraci získal: **Budějovický měšťanský var, Českobudějovické pivo a Budějovické pivo**. Tito výrobci mohou uvádět na svých výrobcích značku Chráněného zeměpisného označení. Stejně označení vlastní i výrobci **Lomnických sucharů, Karlovarského sucharu, Hořických trubiček a Štramberských uší**. Chráněným označením původu disponuje Svaz pěstitelů **Žateckého chmele**, Rybníkářství Pohořelice – **Pohořelický kapr**, Rybníkářství Třeboň – **Třeboňský kapr**. O registraci mají zájem i další výrobci známých českých výrobků. Namátkou zmíním třeba pravé olomoucké syrečky, karlovarské trojhránky, chodské pivo, jihočeskou nivu, český kmín či starobrněnské pivo.



ŠTRAMBERSKÉ UŠI

<http://www.mesto-stramberk.cz>

CHAMPAGNE ARDENNE	4	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
CENTRE	7	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
BOURGOGNE	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
ALSACE	5	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	1
AQUITAINE	12	1	4	-	-	2	-	-	-	-	-	5
LANGUEDOC- ROUSSILLON	3	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-
BRETAGNE	7	-	1	-	-	-	1	-	-	3	-	2
PAYS DE LA LOIRE	11	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	9
LORRAINE	3	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-
LIMOUSIN	4	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3
NORD PAS DE CALAIS	3	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
TOTAL	152	44	26	9	3	4	2	2	6	5	2	49

1) Pozn.: Agneau du Bourbonnais – z oblasti, která se rozkládá na území regionů Auvergne, Limousin, Centre, Bourgogne a Rhône-Alpes

2) Pozn.: Volailles du Forez – z oblasti, která se rozkládá na území regionů Auvergne, Rhône-Alpes, Bourgogne

Francie tedy celkem vlastní 154 registrací CHOP a CHZO.

Zdroj: http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/fr_fr.htm