

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 (MLÉČNÉ VÝROBKY)

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

Autor práce: Eva Vlčková

Studijní obor: Španělský jazyk pro evropský a mezinárodní obchod

Ročník: 4.

2013

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

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

Tachov, 6. 12. 2013

Poděkování

Touto cestou bych chtěla poděkovat vedoucí mé bakalářské práce Mgr. Kateřině Drskové, Ph.D. za odborné vedení, ochotu a trpělivost.

ANOTACE

Tato bakalářská práce pojednává o španělských potravinách s chráněným označením původu, potravinách s chráněným zeměpisným označením a zaručených tradičních specialitách se zaměřením na mléčné výrobky, konkrétněji na španělské sýry.

První část práce se zaměřuje na systém označování kvality potravin v Evropské unii. Blíže jsou přiblíženy typy evropských označení, důvody jejich zavedení a historie označování garantovaného původu potravin. Krátce je nastíněn současný vývoj politiky kvalitních evropských zemědělských produktů. Následně práce popisuje proces přidělování ochranných označení.

Druhá část práce představuje základní informace o Španělsku, a to geografickou polohu, povrch a administrativní členění a poté vymezení chráněných mléčných výrobků na španělské sýry. V následujících kapitolách jsou uvedeny charakteristiky vybraných sýrů, jejich oblastí původu a dalších specifik.

V závěru práce je zhodnocen význam chráněných označení pro výrobce, trh a spotřebitele a dále je práce doplněna o resumé ve španělštině

ANNOTATION

This bachelor thesis deals with the Spanish foodstuffs with a Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication and Traditional Specialties Guaranteed with a focus on dairy products, specifically on Spanish cheeses.

The first part focuses on foodstuffs quality labeling system in the European Union. In more detail there are explained types of European designation, the reasons for their introduction and history of guaranteed origin labeling of foodstuffs. Also, the current development of European quality policy for agricultural products is briefly outlined, Subsequently it is described the allocation process of protected designations.

The second part presents basic information about Spain, namely geografic location, topography and administrative structure, then the specification of protected dairy products to Spanish cheeses. In the following chapters there are stated the characteristics of selected cheeses, their areas of origin and other specifics.

In conclusion, I evaluated the importance of protected designations for producers, market and consumers. Finally, the summary in Spanish is attached.

2.4.2.5. Schválení změny specifikace produktu	24
2.4.2.6. Pravidla týkající se zapsaného názvu	25
2.4.2.7. Úřední kontroly	26
2.4.2.8. Ověření souladu se specifikacemi	26
2.4.2.9. Prohlášení producentů pro určené orgány a subjekty.....	26
2.4.2.10. Ochrana zapsaných názvů	27
3. CHRÁNĚNÉ MLÉČNÉ VÝROBKY ŠPANĚLSKÉ PROVENIENCE	28
3.1. Základní informace o Španělsku	28
3.1.1. Geografická poloha	28
3.1.2. Povrch	28
3.1.3. Administrativní členění.....	29
3.2. Specifikace chráněných mléčných výrobků	29
3.3. Chráněné sýry pevninského Španělska	30
3.3.1. Sýr „Afuega'l Pitu“ z autonomní oblasti Asturie.....	30
3.3.2. Sýr „Idiazábal“ z autonomních oblastí Baskicko a Navarra	31
3.3.3. Sýr „Torta del Casar“ z autonomní oblasti Extremadura	32
3.3.4. Sýr „San Simón da Costa“ z autonomní oblasti Galicie	33
3.3.5. Sýr „Queso Nata de Cantabria“ z autonomní oblasti Kantábrie	35
3.3.6. Sýr „Queso Zamorano“ z autonomní oblasti Kastilie a León.....	36
3.3.7. Sýr „Queso Manchego“ z autonomní oblasti Kastilie - La Mancha.....	37
3.3.8. Sýr „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ z autonomní oblasti Katalánsko	38
3.3.9. Sýr „Queso Camerano“ z autonomní oblasti La Rioja	39
3.3.10. Sýr „Queso de Murcia“ z autonomní oblasti Murcie	40
3.3.11. Sýr „Roncal“ z autonomní oblasti Navarra.....	41
3.4. Chráněné sýry ostrovního Španělska	42
3.4.1. Sýry „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso	

de Guía“ z autonomní oblasti Kanárské ostrovy (ostrov Gran Canaria). 42	
3.4.2. Sýr „Mahón-Menorca“ z autonomní oblasti Baleáry (ostrov Menorca)... 44	
4. ZÁVĚR	46
5. RESUMÉ	48
6. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	51
7. PŘÍLOHY	57

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 (mléčné výrobky). Označování kvalitních potravin, je podle mého názoru, v dnešní době velmi aktuální. Stále více lidí se zajímá o původ potravin. I já patřím mezi ty, kdo vyhledává kvalitní tradiční výrobky. Z tohoto důvodu jsem si uvedené téma vybrala. Při psaní mi pomohly znalosti, které jsem získala studiem oboru Španělský jazyk pro evropský a mezinárodní obchod, ať už se jedná o právní, ekonomické či lingvistické vědomosti.

Práci jsem dle zadání rozdělila na dvě části. V první části se věnuji systému označování kvality potravin v Evropské unii. Uvádím typy chráněných označení, kterými jsou chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení a zaručená tradiční specialita. Následně se zmiňuji o důvodech zavedení těchto označení a doplňuji stručnou historií označování garantovaného původu potravin. Posléze přibližuji proces přidělování chráněných označení, který se částečně liší jak pro chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení, které jsou zahrnuty pod společnou kapitolou, tak pro zaručenou tradiční specialitu. Pro vypracování této části práce jsem čerpala převážně z internetových zdrojů, a to z oficiálních webových stránek Evropské Komise, Ministerstva zemědělství ČR či databáze EUR-Lex, kde jsem měla přístup k právním předpisům Evropské unie.

Ve druhé části jsem nejprve stručně představila základní geografické informace o Španělsku s přehledem administrativního členění země. V rejstříku chráněných označení původu, chráněných zeměpisných označení a zaručeně tradičních specialit jsou v podstatě mezi mléčnými výrobky zastoupeny jen sýry. Výjimkou je mléko „Leche certificada de Granja“ zapsané jako zaručená tradiční specialita. Z tohoto důvodu jsem se rozhodla pro bližší charakteristiku španělských sýrů, jejich oblastí původu a dalších podrobností. Sýry jsem z rejstříku vymezila zhruba na polovinu. Z každé autonomní oblasti Španělska jsem vybrala jeden sýr, pro lepší představu rozdílných oblastí původu jednotlivých sýrů, odlišných klimatických podmínek Španělska a dalších specifik. Čerpala jsem z oficiálních stránek Evropské Komise a oficiálních stránek sýrů.

Závěrem nastiňuji význam chráněných označení pro výrobce, trh a spotřebitele. Celá práce je shrnuta v resumé, které je psáno ve španělštině. V neposlední řadě uvádím

seznam všech použitých zdrojů. Nakonec doplňuji mou bakalářskou práci o mapy a obrázky k lepšímu dotvoření psaného textu.

2. SYSTÉM OZNAČOVÁNÍ KVALITY POTRAVIN V EVROPSKÉ UNII

2.1. Chráněná označení EU

Systém označování kvality potravin přináší možnost ochrany tradičních evropských zemědělských produktů a potravin¹. Evropský systém označování potravin se zaměřuje na ochranu spotřebitelů před nepravdivými a klamavými údaji o původu potravin a zemědělských produktů a zároveň chrání výrobce před nekalosoutěžním jednáním. Podporuje rozmanitost zemědělské produkce, zvyšuje konkurenceschopnost zemědělců a tradičních výrobců na trhu a informuje spotřebitele o specifických vlastnostech produktů. Produkty nesoucí chráněná označení jsou pro spotřebitele zárukou určité kvality a tradice.

Udělování značky kvality potravin je v současnosti definováno v nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a dále v nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality. Evropská unie v těchto nařízeních stanovuje tři chráněná označení, a to „chráněné označení původu“, „chráněné zeměpisné označení“ a „zaručená tradiční specialita“. Etikety těchto označení jsou připojeny v přílohách (viz Příloha č. 1, Příloha č. 2 a Příloha č. 3).

Provádění těchto nařízení upravuje 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 a dále nařízení Komise (ES) č. 1216/2007 ze dne 18. října 2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 209/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality.

2.1.1. Chráněné označení původu

Jedná se o název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země,

¹ Evropská unie stanovila klasifikaci zemědělských produktů a potravin kam patří například: čerstvé maso a droby; masné výrobky; sýry; ostatní produkty živočišného původu; oleje a tuky; ovoce, zelenina a obiloviny; čerstvé ryby, měkkýši, korýši; pivo; nápoje vyrobené z rostlinných výtažků; chléb, pečivo, cukrářské výrobky; přírodní klovatiny a pryskyřice; hořčičná pasta; těstoviny; seno; vonné silice; korek; košenila (barvivo vyráběné z vysušených těl hmyzu červce nopálového); květiny; vlna; proutí; třený len.

který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto regionu, místa nebo země. Dále se tento název používá k označení zemědělských produktů nebo potravin, jejichž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele a také pro zemědělské produkty a potraviny, jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

2.1.2. Chráněné zeměpisné označení

Chráněným zeměpisným označením se rozumí název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech i země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny, pocházející z tohoto regionu, místa nebo země. Dále se chráněné zeměpisné označení používá k označení zemědělských produktů nebo potravin, které mají určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a také pro ty zemědělské produkty a potraviny, jejichž produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Za chráněné označení původu se považují i určitá chráněná zeměpisná označení, jestliže suroviny pro dané produkty pocházejí ze zeměpisné oblasti širší nebo jiné, než je oblast zpracování, pokud je vymezena oblast produkce surovin, existují zvláštní podmínky produkce surovin a existuje režim kontroly zajišťující dodržování těchto podmínek.

2.1.3. Zaručená tradiční specialita

Zaručenou tradiční specialitou se nazývá tradiční zemědělský produkt nebo tradiční potravina, jejíž zvláštní povaha je uznávána Společenstvím tzn. zápisem do rejstříku zaručených tradičních specialit. Zvláštní povahou se rozumí vlastnost nebo soubor vlastností, jimiž se zemědělský produkt nebo potravina jasně odlišuje od jiných podobných produktů a potravin téže kategorie. Vlastnost nebo soubor těchto vlastností se mohou vztahovat ke skutečným vlastnostem produktu, jako jsou například jeho fyzikální vlastnosti, k metodě produkce, zpracování produktu nebo ke zvláštním podmínkám, jež jsou během jeho produkce zachovávány. Aby mohl být zemědělský produkt či potravina považována za zaručenou tradiční specialitu, měla by se prokazatelně používat na trhu Společenství po období, které vykazuje předávání mezi

generacemi. Toto období by se mělo rovnat časovému úseku obecně připisovanému jedné lidské generaci, tzn. minimálně 25 let.

Rejstřík Komise zahrnuje dva typy zaručených tradičních specialit, a to „zaručené tradiční speciality zapsané s výhradou názvu“ a „zaručené tradiční speciality zapsané bez výhrady názvu“. Zapsaný název produktu či potraviny u označení zaručené tradiční speciality zapsané s výhradou názvu lze použít i pro označení produktů, které odpovídají specifikaci. Při použití chráněného názvu je nutno uvádět i označení „zaručená tradiční specialita“ nebo přiřazený symbol Společenství. U zaručené tradiční speciality zapsané bez výhrady názvu lze zapsaný název použít i pro označení produktů, které neodpovídají specifikaci. V označení těchto produktů nelze uvádět označení „zaručená tradiční specialita“ ani přiřazený symbol Společenství.

2.2. Důvody zavedení označování garantovaného původu potravin

Evropská unie v posledních 20 letech klade stále větší důraz na podporu zemědělství a zvyšování jeho kvality. Hlavním cílem evropské zemědělské politiky je podpora výroby a propagace kvalitních výrobků. K nástrojům této politiky patří i systém již zmíněných chráněných označení.

„Vzhledem k tomu, že snaha chránit zemědělské produkty nebo potraviny, které mají rozpoznatelný zeměpisný původ, vedla některé státy k zavedení zapsaných označení původu; že tato označení uspokojují producenty, kteří si zajistili vyšší příjmy díky skutečnému úsilí o zlepšení jakosti, i spotřebitele, kteří mohou nakupovat produkty vysoké jakosti se zárukami, pokud jde o způsob produkce a původu“², bylo nutné, aby Rada Evropských společenství přijala v 90. letech nařízení o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin. Záměrem tohoto nařízení také bylo, aby zavedení jednotnějších postupů zajistilo poctivou soutěž mezi producenty produktů nesoucích chráněná označení a zvýšilo v očích spotřebitele důvěryhodnost těchto produktů.

Rada Evropských společenství dále přijala již zmíněné nařízení *„vzhledem k tomu, že v rámci nové orientace společné zemědělské politiky by měla být podporována rozmanitost zemědělské produkce, aby bylo na trhu dosaženo lepší rovnováhy mezi*

² NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin. [online]. 1992, s.4 [cit.2013-01-03]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:13:31992R2081:CS:PDF>

nabídkou a poptávkou; že podpora produktů, které mají určité charakteristické vlastnosti, by byla značným přínosem pro hospodářství venkova, zejména pro znevýhodněné a odlehlé oblasti, neboť by zlepšila příjmy zemědělců a udržela venkovské obyvatelstvo v těchto oblastech“³.

V 90. letech se Rada Evropských společenství zabývala také již tím jak ochránit zvláštní povahu zemědělských produktů a potravin, „vzhledem k tomu, že někteří producenti si přejí odvozovat tržní hodnotu ze zvláštní povahy zemědělských produktů nebo potravin, neboť se zřetelně liší od jiných obdobných produktů nebo potravin výlučnými vlastnostmi“⁴.

V současné globální době je zákazník doslova přesycen nabídkou produktů. Lze tedy pozorovat, že přikládá mnohem větší význam jakosti potravin než jejich množství. Zákazník vyhledává „zvláštní“ produkty a tím zvyšuje poptávku po produktech s garantovaným označením původu. Dnešní spotřebitel již může očekávat kvalitu a vlastnosti daného produktu s chráněným označením.

2.3. Historie označování garantovaného původu potravin

Historie označování místních produktů sahá již do 15. století. První ochrannou známku udělil francouzský král Ludvík XIV. francouzskému sýru Roquefort. Mnoho evropských zemí založilo systém ochrany svých produktů na francouzském systému, nesoucí označení původu „Appellation d'origine contrôlée (AOC)“, který je dnes rovněž platným i ve Švýcarsku. Země, jejichž značky kvality vycházejí z francouzského systému, jsou např. Itálie se svým označením „Denominazione di origine controllata“ pro vína a sýry; Španělsko s „Denominación de Origen“ pro vína, sýry, maso, med aj.; Portugalsko s „Denominação de origem controlada (DOC)“ pro vína, sýry, máslo a další zemědělské produkty; a také Rakousko s „Districtus Austriae Controllatus“ pro vína. Francouzský systém ovlivnil také vznik evropských chráněných označení. Evropská Komise po léta buduje politiku kvalitních potravin. S vizí zkvalitňování této politiky se rozhodla přijmout následující kroky.

³ NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin. [online]. 1992, s.4 [cit.2013-01-03]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:13:31992R2081:CS:PDF>

⁴ NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2082/92 ze dne 14. července 1992 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin. [online]. 1992, s.2 [cit.2013-01-03]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1992R2082:20040501:CS:PDF>

2.3.1. Vývoj politiky kvalitních evropských zemědělských produktů

V 60. a 70. letech 20. století byly vytvořeny „Organizace společného trhu (CMO)“ a marketingové standardy pro zemědělské produkty zahrnující víno, hovězí a telecí maso, vejce, čerstvou a zpracovanou zeleninu a ovoce, med, chmel, mléko a mléčné výrobky, olivový olej, vepřové maso, drůbež, skopové maso, cukr, víno, kakaové a čokoládové výrobky, výtažky z kávy a cikorky, ovocné džusy, ovocné džemy, rosoly, marmelády, lihoviny, máslo, margarín a další směsi tuků.

15. července 1985 přijala Evropská Komise „Zelenou knihu⁵ o perspektivách pro společnou zemědělskou politiku“ naznačující „vytvoření právního rámce potřebného pro harmonizaci standardů kvality k usnadnění marketingu a spotřebních informací (např. označení)“⁶. Posléze následovalo přijetí směrnic Komise „Budoucnost pro zemědělství Společenství“. Po reformě společné organizace trhu s vínem v roce 1987 uznala Komise, že „zvláštní pravidla chránící zeměpisná označení byla doposud schválena jen pro víno. Obecná kvalita vázaná na ochranu zeměpisných označení, zahrnující také označení původu, je potřebná pro další potravinářské výrobky“⁷. O 2 roky později již přijala obecná pravidla označování a uvedení na trh pro lihoviny.

10. června 1991 byla přijata první evropská legislativa pro označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů. 14. července 1992 došlo k přijetí první evropské úpravy chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu zemědělských produktů a potravin a k přijetí osvědčení o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin.

26. června 2003 sjednána reforma Společné zemědělské politiky. „*Tato reforma je naší odpovědí na požadavky našich občanů na zdravé jídlo, více kvality, výrobní metody šetrné ke zvířatům a životnímu prostředí, udržování našich přírodních životních podmínek a péči o naši přírodní krajinu*“⁸.

⁵ Zelené knihy Evropské Komise popisují určitou problematiku a navrhují možnosti, jak ji řešit. Slouží k nastartování veřejných diskuzí o záměrech Komise dané problematiky, ještě předtím než vstoupí v platnost.

⁶ EU agricultural product quality policy development [online]. 2013, [cit.2013-07-12]. Dostupné z: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/index_en.htm

⁷ tamtéž. [cit.2013-07-12].

⁸ tamtéž. [cit.2013-07-12].

V posledním desetiletí Evropská Komise přijímá nová nařízení a reformy. V roce 2006 byla přijata nová nařízení o chráněných zeměpisných označení, chráněných označení původu a tradičních specialitách. V roce 2007 přijala Rada EU nová nařízení o ekologické produkci a označování. 15. října 2008 přijala Evropská Komise „Zelenou knihu o kvalitě zemědělských produktů“ a zahájila veřejnou konzultaci, která byla ukončena 31. prosince 2008. 1. srpna 2009 aplikovala Evropská Komise novou politiku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, definovanou v nařízení Rady (ES) č. 479/2008. 3. října 2012 vstoupil v platnost „Mléčný balíček“, reagující na krizi trhu s mlékem v roce 2009 a zaměřený na podporu postavení na trhu producentů mléka.

3. ledna 2013 přijala Evropská Komise nařízení Evropského Parlamentu a Rady o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin s cílem zajistit předání spotřebiteli odpovídající informace na řádně označených produktech.

2.3.2. Současný vývoj politiky kvalitních evropských zemědělských produktů

Z důvodu nedostatečné informovanosti spotřebitelů o evropských kvalitních potravinách se Evropská unie rozhodla propagovat tradiční evropské zemědělské produkty a potraviny.

25. dubna 2013 schválila Evropská Komise 22 programů k propagaci zemědělských produktů a potravin v Evropské unii a třetích zemích. „*Celkový rozpočet těchto programů, které budou v převážné většině probíhat po dobu tří let, činí 71,94 milionu EUR a EU k němu přispívá částkou 35,97 milionu EUR.*“⁹ Programy se zaměřují i na chráněná označení původu, chráněná zeměpisná označení i zaručených tradičních specialit. Mezi hlavní programy propagující francouzské, portugalské a evropské chráněné označení původu se řadí „Discover to origin“. Tento program podporuje 5 hlavních evropských produktů - Burgundská vína, Parmskou šunku, vína z oblasti Douro, sýr Parmezán a Portské víno. Ve Španělsku probíhá kampaň „Quien Sabe Beber Sabe Vivir“, zaměřená na španělská vína, která si také klade za cíl informovat spotřebitele o nadměrné konzumaci alkoholu.

⁹ EU věnuje 35,97 milionu EUR na propagaci zemědělských produktů v Evropské unii a ve třetích zemích [online]. 2013, [cit.2013-07-12]. Dostupné z: http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-369_cs.htm#PR_metaPressRelease_bottom

2.4. Proces a zásady přidělování garantovaného původu potravin

Proces a zásady přidělování označení chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení jsou v současnosti definovány v 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 definovány v nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality.

2.4.1. Chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení

Aby bylo možné zapsat zemědělské produkty a potraviny do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, je nutné, aby vyhovovaly specifikaci produktu. Specifikace produktu obsahuje alespoň název zemědělského produktu nebo potraviny, včetně označení původu; popis zemědělského produktu nebo potraviny; vymezení zeměpisné oblasti; důkaz o tom, že zemědělský produkt nebo potravina pochází z vymezené zeměpisné oblasti; popis metody získání zemědělského produktu nebo potraviny; údaje, které potvrzují souvislost mezi jakostí nebo vlastnostmi zemědělského produktu nebo potraviny a zeměpisným prostředím; údaje, které potvrzují souvislost mezi určitou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností zemědělského produktu nebo potraviny a zeměpisným původem; název a adresu orgánů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace; všechna zvláštní pravidla, týkající se označování dotyčného zemědělského produktu nebo potraviny, všechny náležitosti podle předpisů Společenství nebo vnitrostátních předpisů jednotlivých zemí. Po splnění těchto podmínek jsou zemědělské produkty a potraviny připravené k prvnímu kroku pro užívání chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení, a tedy k žádosti o zápisu do rejstříku.

2.4.1.1. Žádost o zápis do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení

O zápis do tohoto rejstříku může požádat pouze skupina. „*Skupinou se rozumí sdružení producentů nebo zpracovatelů stejného zemědělského produktu nebo*

*potravin, bez ohledu na jeho právní formu nebo složení. Do skupiny se mohou zapojit i další zúčastněné strany. Fyzická či právnická osoba může být považována za skupinu podle prováděcích pravidel*¹⁰. Skupina může podat žádost o zápis pouze, pokud zemědělské produkty nebo potraviny sama produkuje nebo získává.

Dále by tato žádost měla obsahovat alespoň jméno a adresu skupiny žadatelů a již zmíněnou specifikaci produktu. Skupina by měla předložit jednotný dokument, kde by měly být obsaženy hlavní body specifikace.

Pokud se žádost týká zeměpisné oblasti v určitém členském státě, zasílá se rovnou tomuto státu. Členský stát přezkoumá, zda žádost splňuje všechny podmínky daného nařízení a zahájí vnitrostátní řízení o námitce. Poté zajistí zveřejnění žádosti, poskytne dostatečnou lhůtu k podání námítky proti dané žádosti a posoudí případné obdržené námítky. Při splnění všech požadavků předává členský stát žádost Komisi. Mimoto přikládá členský stát Komisi také prohlášení, že žádost, kterou skupina předložila, splňuje všechny podmínky daného nařízení; a odkaz na zveřejnění specifikace.

Pokud se žádost o zápis týká zeměpisné oblasti nacházející se ve třetí zemi, musí obsahovat stanované údaje důkaz o tom, že je daný název chráněn ve své zemi původu.

2.4.1.2. Přezkum žádosti

Tento akt provádí Komise. Přezkoumá, zda je žádost oprávněná a zda splňuje všechny podmínky. Doba přezkumu se stanovuje maximálně 12 měsíců. Každý měsíc zveřejní Komise seznam názvů, které jsou předmětem žádosti a jejich datum podání.

V případě splnění stanovených podmínek, zveřejní Komise jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace v Úředním věstníku Evropské unie. Při nesplnění podmínek dospěje Komise k zamítnutí žádosti.

2.4.1.3. Vznesení námítky a rozhodnutí o zápisu do rejstříku

V případě nespokojenosti s rozhodnutím Komise může každý členský stát vznést námitku, a to do 6 měsíců ode dne zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie.

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, Článek 5, odstavec 1., s.15 [cit.2013-01-04]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

Námitku může také vznést fyzická nebo právnická osoba, která je usazená nebo má bydliště na území jiného členského státu než státu, který požádal o zápis; nebo osoba s bydlištěm na území třetí země.

Vznesené námitky musí prokázat, že nebyly dodrženy stanovené podmínky zápisu a zápis do rejstříku by byl v rozporu s danými ustanoveními. Námitky se mohou týkat i ohrožení existence stejného názvu, ochranné známky nebo existence produktů, které jsou na trhu nejméně 5 let před zveřejněním v Úředním věstníku Evropské unie.

Následně Komise posoudí adekvátnost námitek, a pokud neobdrží žádné, které by mohly dokázat rozpor se stanovenými podmínkami zápisu, zapíše název do rejstříku. Tento název se posléze zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie. Pokud je však vznesená námitka přípustná, vyzve Komise zúčastněné strany k dalšímu jednání.

Dosáhnou-li strany do 6 měsíců dohody a všechny stanovené podmínky pro zápis do rejstříku zůstaly nezměněny, nebo u nich došlo jen k malým změnám, zapíše Komise název do rejstříku. V dalších případech provede Komise opětovný přezkum. V případě neuskutečnění dohody, přistoupí Komise k zápisu do rejstříku. Zapsané názvy se opatří označením „chráněné zeměpisné označení“ a „chráněné označení původu“.

2.4.1.4. Schválení změny specifikace produktu

Skupina, která splňuje výše uvedené podmínky, může také požádat o schválení změny specifikace. Změny se mohou týkat nového vymezení zeměpisné oblasti či postupujícího vývoje vědeckých a technických poznatků. Skupina předloží požadované změny a řádně je odůvodní.

Pokud změna specifikace obsahuje jednu nebo více změn jednotného dokumentu, který skupina předkládá při žádosti o zápis do rejstříku, postupuje Komise podle pravidel žádosti o zápis do rejstříku. Je-li změna specifikace menšího rozsahu, rozhodne se Komise, zda tuto změnu specifikace schválí. V případě schválení dotyčné údaje zveřejní.

Jestliže změna specifikace nepozměňuje jednotný dokument, použije Komise následující principy. *„Nachází-li se zeměpisná oblast v daném členském státě, zaujme tento stát postoj ke schválení změny a v případě příznivého postoje zveřejní pozměněnou*

specifikaci a sdělí Komisi schválené změny a jejich odůvodnění. Pokud se zeměpisná oblast nachází ve třetí zemi, o schválení navrhované změny rozhodne Komise“¹¹.

Změny ve specifikaci mohou být také dočasné a vyplývající z hygienických nebo rostlinolékařských opatření uložené veřejnými orgány. V takovém případě se aplikují principy výše uvedené.

2.4.1.5. Úřední kontroly

Členské státy určí své orgány, které budou zodpovědné za kontrolu dodržování stanovených právních předpisů v souladu s nařízením Rady (ES) č. 510/2006 a s nařízením (ES) č. 882/2004¹². Subjekty dodržující daná nařízení musí být zahrnuty v systému úředních kontrol jednotlivých států.

2.4.1.6. Ověření souladu se specifikacemi

Jedná-li se o zeměpisná označení a označení původu, která se týkají zeměpisné oblasti v rámci Společenství, zajistí včasné ověření souladu se specifikacemi jeden nebo více příslušných orgánů daných států či jeden nebo více kontrolních subjektů v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady.

Naproti tomu jedná-li se o zeměpisná označení a označení původu, týkající se zeměpisné oblasti ve třetí zemi, provede ověření souladu se specifikacemi jeden nebo více veřejných orgánů určených příslušnou třetí zemí či jeden nebo více subjektů určených pro certifikaci produktu. Subjekty musí splňovat požadavky stanovené normou EN 45011 nebo pokynem ISO/IEC 65¹³. Orgány, které budou zjišťovat soulad se specifikacemi, by měly zaručit objektivitu a nestrannost a zajistit dostatek kvalifikovaných pracovníků a zdrojů potřebných pro zjištění skutečnosti.

¹¹ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online]. 2006, Článek 9, odstavce 3.i, 3.ii, s.18 [cit.2013-01-10]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

¹² Jedná se o NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

¹³ Norma EN 45011 a pokyn ISO/IEC 65 stanovují všeobecné požadavky na orgány provozující systémy certifikace výrobků.

2.4.1.7. Zrušení zápisu do rejstříku

Při zjištění Komise, že již nadále nejsou dodržovány určené podmínky pro specifikaci produktu, rozhodne o zrušení zápisu, které zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie. Komisi je nápomocen regulativní výbor složený ze zástupců členských států, kterému předsedá zástupce Komise.

Každá fyzická nebo právnická osoba může požadovat zrušení zápisu s řádným odůvodněním.

2.4.1.8. Ochrana zapsaných názvů

Zápisem do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení jsou zapsané názvy chráněné proti jakémukoli obchodnímu použití zapsaného názvu, na které se zápis nevztahuje. Jsou chráněné proti jakémukoli zneužití či napodobení a dále proti *„jakémukoli jinému lživému nebo zavádějícímu údaji o místu původu, původu produktu, povaze nebo základních vlastnostech, použitému na vnitřním nebo vnějším obalu, na reklamním materiálu nebo na dokladech týkajících se daného produktu, jakož i proti použití obalů, které by mohly vyvolat mylný dojem, pokud jde o původ produktu“*¹⁴. V neposlední řadě jsou takto zapsané názvy chráněné proti všem praktikám, které by mohly spotřebitele uvést v omyl v oblasti původu produktu.

2.4.2. Zaručená tradiční specialita

Aby bylo možné zapsat zemědělské produkty nebo potraviny do rejstříku zaručených tradičních specialit, musí být vyprodukovány z tradičních surovin nebo jejich obsah musí být tradičního složení či se musí vyznačovat tradičním způsobem produkce nebo zpracováním. Zemědělské produkty nebo potraviny, jejichž zvláštní povaha spočívá v zeměpisném původu nelze do rejstříku zapsat.

Název zaručené tradiční speciality musí být sám o sobě zvláštní povahy nebo je povinen vyjadřovat zvláštní povahu daného produktu.

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, Článek 13, odstavec 1.c, s.19 [cit.2013-01-04]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF>

Dále je nutné, aby zemědělské produkty nebo potraviny vyhovovaly specifikaci produktu. Specifikace obsahuje název produktu podle stanovených podmínek v jednom nebo více jazycích s objasněním, zda skupina žádá o zápis s výhradou názvu nebo bez výhrady. Poté 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*“¹⁵. Posléze je nutné přesně vymezit zvláštní a tradiční povahu produktu a také uvést požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy.

Po splnění uvedených náležitostí je možno připravit zemědělské produkty a potraviny k užívání označení zaručených tradičních specialit prostřednictvím dále uvedených postupů.

2.4.2.1. Žádost o zápis do rejstříku zaručených tradičních specialit

O zápis do rejstříku může požádat pouze skupina, stejně jako u chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. Skupiny z různých členských států nebo z třetích zemí mohou podat společnou žádost. Skupina může podat žádost o zápis pouze, pokud zemědělské produkty nebo potraviny sama produkuje nebo získává.

Následně by žádost měla obsahovat alespoň jméno a adresu skupiny žadatelů, specifikaci produktu, název a adresu orgánů či subjektů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace. Skupina je povinna předložit dokumentaci, která prokazuje zvláštní a tradiční povahu produktu.

Pokud je skupina, která žádá o zápis do rejstříku usazena v členském státu, podá žádost přímo tomuto státu. Členský stát přezkoumá adekvátnost žádosti, a zda splňuje podmínky nařízení o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality. Poté stát zahájí vnitrostátní řízení o námitce, zajistí zveřejnění žádosti a poskytne dostatečnou lhůtu, v jejímž průběhu může kdokoli, kdo je usazen nebo má bydliště na území daného členského státu, podat proti žádosti o zápis do rejstříku námitku, kterou členský stát posoudí. Jsou-li splněny dané požadavky, zašle členský stát Komisi jméno a adresu skupiny žadatelů, výše zmíněnou specifikaci

¹⁵ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2006, Článek 6, odstavec 2.b, 2.c, s.4 [cit.2013-01-11]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>

produktu, název a adresu orgánů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace a prohlášení, že předkládaná žádost je způsobilá pro kladné rozhodnutí a splňuje všechny náležitosti.

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

2.4.2.2. Přezkum žádosti

O tom zda je či není žádost o zapsání do rejstříku oprávněná, a zda splňuje určené podmínky, rozhodne Komise. Doba přezkumu je stanovena do 12 měsíců. „Komise každý měsíc zveřejní seznam názvů, které jsou předmětem žádostí o zápis, a datum předložení těchto žádostí Komisi“¹⁶.

Je-li Komise přesvědčena, že stanovené podmínky jsou splněné, zveřejní žádost o zápis v Úředním věstníku Evropské unie. V případě nesplnění podmínek dospěje Komise k zamítnutí žádosti.

2.4.2.3. Vznesení námítky a rozhodnutí zápisu do rejstříku

Stejně jako u chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu, lze i u zaručeně tradičních specialit vznést námitku proti navrhovanému zápisu do rejstříku. Námitku může vznést Komisi každý členský stát nebo třetí země prostřednictvím prohlášení, a to do 6 měsíců ode dne zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie. Námitku může také vznést každá fyzická nebo právnická osoba, která je usazená nebo má bydliště na území jiného členského státu než státu, který požádal o zápis nebo má tato osoba bydliště na území třetí země. Námitky by měly prokázat nedodržení stanovených podmínek, které musí splňovat zaručená tradiční specialita

Komise posléze posoudí adekvátnost námitek. Jestliže Komise nezíská žádné přípustné námitky, zapíše název zaručené tradiční speciality do rejstříku a ten se zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie. Je-li námitka adekvátní, vyzve zúčastněné strany k dalšímu jednání.

¹⁶ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2006, Článek 8, odstavec 1., s.5 [cit.2013-01-11]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>

Pokud se do 6 měsíců zúčastněné strany domluví na dohodě, oznámí všechny okolnosti týkající se dohody Komisi s uvedením stanoviska žadatele o zápis do rejstříku a stanoviska strany, která námitku vznesla. Pokud údaje v žádosti o zápis zůstaly nezměněny nebo se změnilly jen v malém rozsahu, přistoupí Komise k zápisu do rejstříku. V ostatních případech znovu provede přezkum žádosti.

V případě nedosažení dohody přijme Komise rozhodnutí společně s regulativním výborem složený ze zástupců členských států, kterému předsedá zástupce Komise, s ohledem na tradiční zvyklosti a k pravděpodobnosti záměny. Rozhodnutí se opět zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

2.4.2.4. Zrušení zápisu do rejstříku

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

2.4.2.5. Schválení změny specifikace produktu

„O změnu specifikace produktu může požádat členský stát na žádost skupiny, která je usazená na jeho území, nebo skupina, která je usazená ve třetí zemi. Ve druhém případě se žádost zašle Komisi buď přímo, nebo prostřednictvím orgánů této třetí země“¹⁷.

Žádost kromě oprávněného hospodářského zájmu musí obsahovat požadované změny a řádně je odůvodnit. Žádost o schválení změny specifikace se řídí postupem žádosti o zápis do rejstříku zaručených tradičních specialit, postupem přezkumu žádosti a postupem vznesení námítky. Jsou-li však navrhované změny malého rozsahu, schválí Komise navrhované změny bez použití postupu vznesení námítky. Změny malého rozsahu jsou uveřejněny v Úředním věstníku evropské unie.

¹⁷ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2006, Článek 11, odstavec 1., s.6 [cit.2013-01-13]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>

„Členské státy zajistí, aby o zveřejnění byl informován každý producent nebo zpracovatel, který používá specifikaci produktu, u níž bylo požádáno o změnu“¹⁸.

Změny týkající se dočasné změny ve specifikaci, které jsou uloženy ze závažných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů, se uvádějí Komisi v žádosti členského státu na žádost skupiny producentů nebo v žádosti skupiny, která je usazená ve třetí zemi. V uvedených případech se aplikuje postup stejný jako u změn malých rozsahů.

2.4.2.6. Pravidla týkající se zapsaného názvu

„Na zaručenou tradiční specialitu směji v označení, reklamě a dalších dokumentech týkajících se zemědělského produktu nebo potraviny odkazovat pouze producenti, kteří dodržují specifikaci produktu“¹⁹.

Ode dne zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie je daný název zaručené tradiční speciality používán jen pro označení zemědělského produktu nebo potraviny odpovídající specifikaci produktu jako zaručené tradiční speciality v souladu s ustanovenými pravidly. Produkty, které neodpovídají zapsané specifikaci, mohou také používat zapsané názvy, ale nelze již na nich uvádět označení „zaručená tradiční specialita“.

Zaručenou tradiční specialitu je možné zapsat s výhradou názvu pro zemědělský produkt nebo potravinu, která odpovídá dané specifikaci produktu, pokud však o to skupina požádala v žádosti o zápis do rejstříku.

„U názvů, u nichž se žádá o zápis do rejstříku pouze v jediném jazyce, může skupina ve specifikaci produktu upřesnit, že při uvedení produktu na trh může být kromě názvu produktu v původním jazyce na označení uveden v ostatních úředních jazycích údaj, že produkt byl získán v souladu s tradicí regionu, členského státu nebo třetí země, odkud žádost pochází“²⁰.

¹⁸ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2006, Článek 11, odstavec 2., s.6 [cit.2013-01-13]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>

¹⁹ tamtéž. Článek 12, odstavec 1., s.6 [cit.2013-01-13].

²⁰ tamtéž. Článek 13, odstavec 3., s.6 [cit.2013-01-17].

2.4.2.7. Úřední kontroly

Členské státy stanoví příslušné orgány odpovědné za kontroly dodržování stanovených pravidel v souladu s nařízením Rady (ES) č. 509/2006 a s nařízením (ES) č. 882/2004. Státy zajišťují, aby všechny hospodářské subjekty, jež dodržují nařízení Rady, spadaly do systému úředních kontrol.

2.4.2.8. Ověření souladu se specifikacemi

Jsou-li zemědělské produkty a potraviny vyprodukované ve Společenství, je nezbytné, aby ověření souladu se specifikacemi před uvedením na trh bylo zajištěno jedním nebo více příslušnými orgány či jedním nebo více kontrolními subjekty v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady, jež působí jako subjekty pro certifikaci produktu. Náklady na ověření souladu se specifikacemi zajišťují hospodářské subjekty, kterých se tyto kontroly týkají.

Co se týče zemědělských produktů a potravin vyprodukovaných ve třetí zemi, musí zajistit ověření souladu se specifikacemi před uvedením na trh jeden nebo více veřejných orgánů, které dané třetí země určí či jeden nebo více subjektů určených pro certifikaci produktu.

Subjekty určené pro certifikaci produktu jsou povinny, stejně jako u chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu, splňovat požadavky stanovené evropskou normou EN 45011 nebo pokynem ISO/IEC 65. I pro zaručené tradiční speciality platí objektivita, nestrannost ověřovacích orgánů a dostatek kvalifikovaných pracovníků a zdrojů.

2.4.2.9. Prohlášení producentů pro určené orgány a subjekty

Každý producent z členského státu či producent ze skupiny, který chce začít produkovat zaručenou tradiční specialitu, včas uvědomí o svém úmyslu pověřené orgány daného členského státu, ve kterém je usazen, prostřednictvím pokynu stanovených příslušných orgánů.

Jedná-li se o producenta ze třetí země, bude se řídit pokyny skupiny producentů nebo příslušného orgánu třetí země.

2.4.2.10. Ochrana zapsaných názvů

Členské státy přijmou nezbytná opatření k zajištění právní ochrany před nekalým používáním označení zaručená tradiční specialita a přijmou opatření k tomu, aby obchodní názvy používané na vnitrostátní úrovni nemohly být zaměněny se zapsanými názvy. *„Zapsané názvy jsou chráněny proti veškerým praktikám, které mohou uvést spotřebitele v omyl, včetně praktik vyvolávajících dojem, že zemědělský produkt nebo potravina jsou zaručenou tradiční specialitou uznávanou Společenstvím“²¹.*

²¹ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online]. 2006, Článek 17, odstavec 2., s.7 [cit.2013-01-11]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>

3. CHRÁNĚNÉ MLÉČNÉ VÝROBKY ŠPANĚLSKÉ PROVENIENCE

3.1. Základní informace o Španělsku

3.1.1. Geografická poloha

Španělsko leží na Pyrenejském poloostrově, kde zabírá podstatnou část. Na severovýchodě hraničí s Francií a Andorrou a na západě s Portugalskem. Na severu, severozápadě a jihozápadě je omýváno Atlantským oceánem, na jihu a na východě Středozemním mořem. Na jihu země se nachází britská základna Gibraltar. Součástí Španělska jsou ostrovy Baleáry ve Středozemním moři a Kanárské ostrovy v Atlantském oceánu. Dále Španělsku patří 2 exklávy²² na africkém pobřeží a to Ceuta a Melilla.

3.1.2. Povrch

Sever Španělska odděluje od Francie pohoří Pyreneje (Pirineos²³). Vnitrozemí tvoří náhorní plošina Meseta, známá jako Meseta Central, a Kastilské pohoří (Cordillera Central), které jí prochází. Mesetu Central obklopují ze severu horské regiony Sierra Morena a Iberské pohoří (Cordillera Ibérica), z jihu Kantaberské pohoří (Cordillera Cantábrica). Dalšími významnými pohořími Španělska jsou Betické kordillery (Cordilleras Béticas), táhnoucí se od jihu Španělska k severovýchodu podél jižního pobřeží a Sierra Nevada, taktéž na jihu země. Střed a jih Španělska se velmi podobají klimatu severní Afriky, jihovýchod Španělska je jedním z nejsušších míst v Evropě.

Největšími španělskými nížinami jsou Andaluská nížina v údolí řeky Guadalquivir na jihozápadě země, pobřežní nížiny a pánev řeky Ebro na severovýchodě země. Menší nížiny se nachází také při hranicích s Portugalskem v údolích řek Tajo a Guadiana. Mapa povrchu Španělska je dodána v přílohách (viz. Příloha č. 4)

²² Exklávou se rozumí část území určitého státu, která je zcela obklopená územím cizího státu či více cizích států.

²³ Překlady zeměpisných označení či oficiálních názvů uvádím ve španělštině (kastilštině).

3.1.3. Administrativní členění

Španělsko je tvořeno 17 autonomními oblastmi, které jsou uvedeny níže, složenými z 52 provincií, mezi něž se zahrnují i 2 exklávy Ceuta a Melilla. Mapy autonomních oblastí a provincií jsou přiloženy v přílohách (viz. Příloha č. 5 a Příloha č. 6)

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

3.2. Specifikace chráněných mléčných výrobků

Největší zastoupení chráněných španělských mléčných výrobků zaujímají sýry. Tyto sýry jsou zapsané v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. V rejstříku zaručeně tradičních specialit není žádný španělský

sýr zapsán. Je zaevidováno 27 žádostí o zápis do rejstříku, z toho 26 žádostí jako chráněné označení původu a 1 žádost jako chráněné zeměpisné označení. 4 žádosti o zápis do rejstříku jsou podány, všechny jako chráněné označení původu, a nyní probíhá přezkum stanovených podmínek pro zápis do rejstříku a vnitrostátní řízení o námitce. 2 žádosti o zápis do rejstříku, z toho jedna jako chráněné označení původu a jedna jako chráněné zeměpisné označení, jsou zveřejněny, tudíž je ještě možné podat proti žádosti námitku.

Z každé oblasti původu sýru jsem vybrala 1 sýr, přičemž charakteristiky každého sýru, charakteristiky jejich oblasti původu a další specifika jsou uvedeny v následujících kapitolách.

3.3. Chráněné sýry pevninského Španělska

3.3.1. Sýr „Afuega'l Pitu“ z autonomní oblasti Asturie

1) Charakteristika produktu

Sýr „Afuega'l Pitu“ se vyrábí z plnotučného pasterizovaného kravského mléka a z měkké pasty získané sýřením. Pokud sýr zraje déle než 60 dnů, není pasterizace mléka nutná. Plemena krav, jejichž mléko se k výrobě sýra používá, se nazývají „Frisona“ a „Asturiana de los Valles“. Sýr se vyznačuje proměnlivou konzistencí, která závisí na stupni zralosti sýra. Do sýra se přidává také paprika, která pozměňuje jeho barvu a sůl, která se nanáší na povrch sýra, na jehož výrobu bylo použito pasterizované mléko. *„Existují čtyři tradiční druhy, které však mají obdobné konečné vlastnosti a to „Atroncau blancu“: kuželovitého tvaru, nešlehaný, bílé barvy; „Atroncau roxu“: kuželovitého tvaru, šlehaný, červeno-narůžovělé barvy; „Trapu blancu“: tykvovitého tvaru, šlehaný, bílé barvy a „Trapu roxu“: tykvovitého tvaru, šlehaný, červeno-narůžovělé barvy“²⁴ (viz Příloha č. 7). Sýr se vyznačuje lehce nakyslou chutí, jemnou slaností, u červených sýrů také pikantnější chutí. Sýr zraje 5 - 60 dnů, váží 200 - 600 gramů a obsahuje minimálně 45% tuku v sušině. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 26. července 2008.*

²⁴ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „AFUEGA'L PITU“ č. ES: ES/PDO/005/0307/20.08.2003 CHOP (X) CHZO () [online]. 2003, Kapitola 4.2, s.2 [cit.2013-06-15]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2007:268:0028:0032:CS:PDF>

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka, zrání a výroby sýra „Afuega'l Pitu“ spadá do autonomní oblasti Asturie, která je zároveň i provincií, a to konkrétně do obcí de Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón a Soto del Barco.

Asturie je velmi hornatá země a i vzhledem k tomu je více předurčena k živočišné výrobě než k výrobě rostlinné. Oblast Asturie je typická svým oceánským podnebím tzn. dlouhodobé srážky, které jsou rozloženy do všech ročních období, malé denní i roční rozdíly teplot vzduchu a vysoká oblačnost. Toto podnebí podporuje růst porostu na pastvinách, což umožňuje vytváření zásob potravy. Díky tomu je produkce mléka hojná a kvalitní. Půdy na pastvinách obsahují velké množství minerálů a nerostných prvků a tím zaručují jejich specifičnost.

3) Specifičnost produktu

Sýr „Afuega'l Pitu“ je „od osmnáctého století písemně zaznamenán jako platidlo při výběru daní; do devatenáctého století byl jeho název „quesu de puñu“ nebo „Afueg'l Pitu“²⁵. Dodnes je původ názvu sýra nejasný. Původně se sýr vyráběl z přebytku mléčné produkce a používal se jako krmivo pro kuřata. Hornatý terén oblasti Asturie v minulosti ovlivňoval uvádění sýra na trh z důvodu větší izolovanosti vesnic. Rozvoj cest umožnil distribuci sýra mimo oblast výroby.

3.3.2. Sýr „Idiazábal“ z autonomních oblastí Baskicko a Navarra

1) Charakteristika produktu

Tento lisovaný polotvrdý a tvrdý sýr se vyrábí z ovčího mléka plemen ovcí „Lacha“ a „Carranzana“. Konzistence sýru je kompaktní s malým množstvím malých ok. Je-li kůra sýru uzená, má světle žlutou barvu. Pokud se kůra udí, barva přechází do tmavě hnědé (viz Příloha č. 8). Jedná se o tučný sýr s minimálním obsahem tuku 55% v sušině. Sýr váží 1 - 3 kg a zraje minimálně 60 dní. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 21. června 1996.

²⁵ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „AFUEGA'L PITU“ č. ES: ES/PDO/005/0307/20.08.2003 CHOP (X) CHZO () [online]. 2003, Kapitola 4.6, s.3 [cit.2013-06-15]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2007:268:0028:0032:CS:PDF>

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka, výroba a zrání síru „Idiazabal“ náleží autonomní oblasti Navarra, která je zároveň i provincií a autonomní oblasti Baskicko, přesněji provinciím Álava, Vizcaya a Guipúzcoa. Oblast produkce nezahrnuje města v údolí Roncal, kde se produkuje sýr „Roncal“.

Jedná se převážně o hornatou oblast s různými klimatickými podmínkami. V pobřežních a severních oblastech provincií dominuje oceánské klima s vyšším počtem srážek, mírnou zimou a chladnějším létem. Jižnější oblasti jsou také bohaté na srážky, zimy jsou však chladnější a v létě dosahují teploty vyšších stupňů. V dřívějších dobách díky nesprávnému pasení dobytka, prošly pastviny rozsáhlou degradací vegetace. Nejvíce pastvin se nachází v provincii Álava.

3) Specifičnost produktu

Pastevectví v této oblasti existovalo již mnoho let př. n. l. Během pobytu v horách, zpracovávali pastýři sýr, který následně prodávali na oblastních trzích. Sýr také prodávali v malém městě Idiazabal v provincii Guipúzcoa, když odcházeli na zimu z horských oblastí do níže položených oblastí. Odtud se sýr rozšířil do ostatních částí Baskicka.

Ovce plemene „Lacha“ jsou charakteristické svojí odolností. Tráví prakticky celý čas v přírodě a dobře se přizpůsobily zdejšímu prostředí. Hlavní oblastí rozšíření ovcei „Carranzana“ se nachází v provincii Vizcaya. V pastýřských boudách se mléko filtruje se speciální nálevkou vyplněnou kopřivami. Zrání sýrů probíhá ve speciálním prostoru pastýřských boud nazývaný „gastandegui“ s malým oknem orientovaným na severozápad s využitím chladného a vlhkého vzduchu.

3.3.3. Sýr „Torta del Casar“ z autonomní oblasti Extremadura

1) Charakteristika produktu

Sýr „Torta del Casar“ pochází z ovčího mléka plemen ovcei „Merino“ a „Entrefino“. Koagulace mléka se provádí rostlinným syřidlem z bodláku. Zrání trvá nejméně 60 dnů. Polotvrdá kůra s přírodní barvou mezi žlutou a okrovou, na jejímž povrchu se mohou objevovat malé trhlinky, se potírá olivovým olejem. Uvnitř je sýr měkký a krémový s výskytem ok (viz Příloha č. 9). Chuť smetanového sýru je lehce

nahořklá s intenzivní vůní. Sýr váží 500 - 1 100 gramů. Jedná se o tučný sýr s obsahem tuku v sušině minimálně 50%. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 26. srpna 2003.

2) Charakteristika oblasti produkce

Produkce mléka, výroba a zrání sýru „Torta del Casar“ probíhá v autonomní oblasti Extremadura v provincii Cáceres, situované ve středu a jihu autonomní oblasti, přesněji ve městech Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Sta. María, Valdefuentes, Valdemorales a Zarza de Montánchez.

Tuto zeměpisnou oblast s nižšími nadmořskými výškami tvoří převážně travnaté stepy. Většina povrchu slouží k pastvě ovcí. Podnebí odpovídá kontinentálním podmínkám s dlouhými horkými léty a krátkými zimami. Nízké množství srážek spadne nejvíce na jaře a na podzim. Ovce plemen „Merino“ a „Entrefino“ se dokonale přizpůsobily zdejším stepním podmínkám.

3) Specifičnost produktu

Historie sýru „Torta del Casar“ je spojena se sezónními přesuny stád v této oblasti. Král Sancho IV. poskytl vesnici Casar půdu. Chovatelé mohli volně pást dobytek, aniž by museli platit statkářům v Cáceresu a majitelům pozemků. Sýr se používal také jako platební měna. Dříve se sýr tradičně vyráběl mezi zimou a jarem, kdy byly nejlepší klimatické podmínky. Dnes se sýr vyrábí nepřetržitě.

3.3.4. Sýr „San Simón da Costa“ z autonomní oblasti Galicie

1) Charakteristika produktu

Sýr „San Simón da Costa“ je vyráběn ze syrového nebo pasterizovaného plnotučného kravského mléka. Mléko produkují galicijské světlé, hnědé švýcarské a fríské krávy a jejich kříženci. Jedná se o polotvrdý sýr, který se snadno krájí, bílé až

žluté barvy (viz Příloha č. 10). Obsahuje malý počet ok různé velikosti. Sýr se uvádí na trh ve dvou velikostech a to jako malý zvaný „bufón“, který zraje minimálně 30 dní, jehož hmotnost dosahuje až 0,8 kg a velký, který zraje minimálně 45 dní, jehož hmotnost je až 1,5 kg. Může se pokládat do olivového oleje, aby se zpomalil růst plísně. Sýr má kulatý či hruškovitý tvar vytvarovaný do špičky a uzenou kůru. Obsah tuku v sušině činí až 60%. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 11. prosince 2008.

2) Charakteristika oblasti produkce

Produkce mléka a výroba sýra „San Simón da Costa“ náleží autonomní oblasti Galicie, konkrétně provincii Lugo, nacházející se na severovýchodě Galicie. Sýr se vyrábí v kraji Terra Chá, kterou tvoří obce Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito a A. Pastoriza.

Oblast Terra Chá²⁶ vyniká svou rovinatou krajinou, kterou obklopují hory. Podnebí Galicie je oceánské, avšak ve vnitrozemí v hornatých částech provincie Lugo se mění na více vnitrozemské s častými mrazy a sněhovými bouřemi. Díky klimatickým podmínkám se daří růstu kvalitního krmiva a sezónních bylin.

3) Specifičnost produktu

„Podle legendy pochází sýr „San Simón da Costa“ od keltských kmenů z kultury castreña v horách Sierra de Carba a Sierra de Xistral. Dále se traduje, že v období Římské říše byl sýr díky své charakteristické chuti a dlouhé životnosti dovážen do Říma. Později se používal na placení nájmu a desátek feudálním pánům a církvi“²⁷.

Sýr „San Simón da Costa“ se při lisování balí do bavlněné látky pro lepší oddělení syrovátky a vytvoření hladké kůry. Při uzení sýru se používá březové dřevo bez kůry, které také pochází z oblasti výroby sýra.

²⁶ Oblast Terra Chá je jedním z nejdůležitějších regionů v Evropě produkující mléko.

²⁷ NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „SAN SIMÓN DA COSTA“ ES č.: S/PDO/005/0359/19.08/2004 CHOP (X) CHZO () [online]. 2004, Kapitola 4.6, s.3 [cit.2013-06-15]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:085:0013:0016:CS:PDF>

3.3.5. Sýr „Queso Nata de Cantabria“ z autonomní oblasti Kantábrie

1) Charakteristika produktu

Sýr „Queso Nata de Cantabria“ se vyrábí z pasterizovaného kravského mléka z plemene fríských krav. Sýr zraje minimálně 7 dní. Měkkou sýrovou hmotu obklopuje měkká kůra, obojí barvy slonoviny (viz Příloha č. 11). Tento tučný sýr charakterizuje silná chuť a aroma. Sýr se vyrábí ve hmotnostech od 400g do 2 800 gramů. Obsah tuku v sušině činí minimálně 45%. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 18. září 2007.

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka, výroby a zrání sýru „Queso Nata de Cantabria“ spadá do autonomní oblasti Kantábrie, která je zároveň i provincií, s výjimkou povodí řek Urdón a Cervera.

Oblast Kantábrie tvoří pobřežní, výškově nižší oblasti, směrem na jih se reliéf zvedá a tvoří pohoří. Severnější oblasti odpovídají oceánskému klimatu. Mírné zimy a chladnější léta střídá dostatek srážek zejména na jaře a na podzim. Jižnější oblasti se více ztotožňují s kontinentálním podnebím. Panují zde extrémnější teploty, chladnější zimy a sušší léta. Vegetace je díky srážkám stálá, bohatá a pestrá.

3) Specifičnost produktu

Osadníci tohoto kraje prodávali sýr na trzích ve městech Burgos, Logroño, Vitoria a Bilbao a zásobovali dokonce i krále v Madridu. V 19. století došlo k velkému rozvoji výroby sýrů v této oblasti. „*V roce 1908 byla založena škola, která učila výrobě sýrů v klášteře ve městě Cóbreces a věnovala se zlepšení místní produkce.*“²⁸ V 19. století se objevila nová produkce, díky níž se začal vyrábět sýr „Queso Nata de Cantabria“. Dříve byl sýr známý pod označením „Queso de Cantabria“.

²⁸ DENOMINACIÓN DE ORIGEN „QUESO DE CANTABRIA“ [online]. 2007, Kapitola F, odstavec 1., s.5 [cit.2013-07-10]. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=602>

3.3.6. Sýr „Queso Zamorano“ z autonomní oblasti Kastilie a León

1) Charakteristika produktu

Sýr „Queso Zamorano“ se získává z ovčího mléka z plemen domorodých ovcí „Churra“ a „Castellana“. Přesně vymezená kůra, světle žluté až tmavě šedé barvy, pokrývá pevný, kompaktní sýr bílé až nažloutlé barvy (viz Příloha č. 12). Sýr obsahuje malé množství ok. Mléko ovcí propůjčuje sýru intenzivní chuť a aroma. Intenzita chuti a aroma se zvyšuje, čím déle sýr zraje. Při zrání se může potírat olivovým olejem. Sýr může vážit až 4 kg a zraje minimálně 100 dní. Sýr obsahuje minimálně 45% tuku v sušině. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 21. června 1996.

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka, výroby a zrání sýru náleží autonomní oblasti Kastilie a León, a to všem obcím v provincii Zamora, nacházející se na západě autonomní oblasti.

Provincie Zamora je provincií velkých kontrastů. Na jihovýchodě se nachází údolí s mírnými svahy, na severu se nacházejí pustiny, zatímco jihozápad je charakteristický výškovými rozdíly a prudkými svahy. Provincie se nachází v centrální části Iberského poloostrova, panuje zde tedy kontinentální klima s extrémními teplotami. Zimy jsou zde chladné a mrazivé, léta horká s minimem dešťových srážek, které se zintenzivňují na podzim. Přírodní porosty zaujímají jen malou plochu celkové rozlohy provincie. Většina travnatých ploch je využívána k pastvě ovcí. *„Provincie Zamora představuje 18% národní výroby ovčího mléka a 30% výroby autonomní oblasti Kastilie a León. Jedná se o region s největší produkcí ovčího mléka ve Španělsku.“*²⁹

3) Specifičnost produktu

První písemné zmínky o sýru se objevují v 11. století, je však pravděpodobné, že se vyráběl již o mnoho set let dříve. Později sýr sloužil jako náhrada za dávky, které platili poddaní svým pánům. Na konci 19. století dostává sýr název „Queso Zamorano“.

²⁹ DENOMINACIÓN DE ORIGEN „QUESO ZAMORANO“ [online]. 1996, Kapitola F, odstavec 3. a), s.7 [cit.2013-07-10]. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=605>

3.3.7. Sýr „Queso Manchego“ z autonomní oblasti Kastilie - La Mancha

1) Charakteristika produktu

Sýr „Queso Manchego“ se vyrábí z pasterizovaného nebo syrového ovčího mléka, přírodního syřidla či jiných srážecích enzymů a chloridu sodného. Plemeno ovcí, jejichž mléko se k výrobě sýra používá, se označuje „Manchega“. Tento sýr může vážit do 1,5 kg, v takovém případě zraje nejméně 30 dnů. Sýry vážící do 4 kg zrají nejméně 60 dnů, ale dokonce i 2 roky. Kůrka sýra se může pomazat olivovým olejem, musí však být zachována přirozená barva a vzhled kůrky. Konzistence sýra „Queso Manchego“ se vyznačuje kompaktností a pevností (viz Příloha č. 13). Méně uzrálý sýr chutná mírně nakysle, čím déle sýr zraje, tím se stává více kořeněným. Jedná se o tučný sýr, obsah tuku je alespoň 50% v sušině. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 21. června 1996.

2) Charakteristika oblasti produkce

Výroby sýra „Queso Manchego“ spadá do autonomní oblasti Kastilie - La Mancha, konkrétně do vymezených oblastí v provinciích Albacete, Ciudad Real, Cuenca a Toledo.

Autonomní oblast Kastilie - La Mancha se nachází ve středu Španělska v jižní části náhorní plošiny Meseta. Podnebí v této oblasti je typicky kontinentální tzn. velké výkyvy teplot mezi dnem a nocí, studené zimy a horká léta. Oblast Kastilie - La Manchy se považuje za jednu z nejsušších ve Španělsku, díky nedostatku srážek. V půdách se vyskytuje vápenec a jíl, pastviny tvoří substráty vápence a písčité hlíny. Plemeno ovcí „Manchega“ se nejlépe přizpůsobilo těmto extrémním podmínkám.

3) Specifičnost produktu

O sýru „Queso Manchego“ se zmiňuje mnoho autorů, pravděpodobně i spisovatel Miguel de Cervantes Saavedra v jednom z nejslavnějších románů španělské literatury „Důmyslný rytíř Don Quijote de la Mancha“. Sýr „Queso Manchego“ se považuje za nejznámější ovčí sýr ve Španělsku. V různých podobách se vyrábí již po staletí.

Dříve se vyráběl v tradičních pletených formách, které mu dodaly charakteristický vzor. Dnes vzor napodobují ocelové či plastové formy. Mléko ovcí plemene „Manchega“ dodává sýru „Queso Manchego“ typickou chuť a vůni.

3.3.8. Sýr „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ z autonomní oblasti

Katalánsko

1) Charakteristika produktu

K výrobě sýru „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ se používá pasterizované kravské mléko fríských krav. Dále se k výrobě používají určené enzymy, soli a další látky k povrchové úpravě sýru. Sýr je typický svou měkkou strukturou, velkým počtem malých ok, mírně vlhkou kůrou a jemnou chutí (viz Příloha č. 14). Povrch sýra je posypán specifickými aromatickými kvasinkami a následně zraje ve sklepích nejméně 45 dní.

Obsah tuku v sušině činí minimálně 50%. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 7. listopadu 2000.

2) Charakteristika oblasti produkce

Sýr „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ se vyrábí v autonomní oblasti Katalánsko, přesněji v provinciích Lérida a Gerona v oblastech l'Alt Urgell a Cerdanya, které se nacházejí na středovýchodě katalánských Pyrenejí.

Jedná se o horskou oblast s četnými úrodnými údolími. V oblasti převládá středomořské podnebí s prvky horského podnebí. S vyšší nadmořskou výškou přibývá srážek, které jsou nejintenzivnější na jaře a na podzim. Chladné zimy střídají mírná léta, v údolích léta s vyššími teplotami. S vyšší nadmořskou výškou se objevují odolnější rostliny, schopné odolat extrémním povětrnostním podmínkám.

3) Specifičnost produktu

Zpočátku se sýr „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ vyráběl na statcích pro domácí spotřebu a malé přebytky se prodávaly na místních trzích. Postupem času s rozvojem komunikací se sýrařská kultura stále více začleňovala do ekonomiky.

Největší ohlas sýr zaznamenal mezi 40. a 60. lety, kdy byl uváděn na trh ve velkých městech jako např. v Barceloně. Výrobcem tohoto sýru je družstvo Cadí³⁰, které je zároveň prvním mléčným družstvem ve Španělsku.

³⁰ Družstvo Cadí bylo založeno roku 1915, svými metodami se zasloužilo o restrukturalizaci zemědělských systémů regionu.

3.3.9. Sýr „Queso Camerano“ z autonomní oblasti La Rioja

1) Charakteristika produktu

Sýr „Queso Camerano“ se vyrábí z kozího mléka enzymatickou koagulací přírodního syřidla kozího původu. Jedná se o měkký sýr, který se vyrábí přirozeným odkapáváním syrovátky. Sýr téměř nevytváří oka ani praskliny, vyznačuje se elastickou a odolnou strukturou. Podle délky zrání se sýr „Queso Camerano“ diferencuje na: čerstvý „Queso Camerano“, který se hned po ukončení procesu výroby může konzumovat; mladý „Queso Camerano“, který se nechává zrát po ukončení procesu výroby minimálně 15 dní; středně uleželý „Queso Camerano“ jež se nechává zrát minimálně 30 dní a starý „Queso Camerano“, který se nechává zrát minimálně 75 dní (viz Příloha č. 15). Čerstvý a mladý sýr „Queso Camerano“ nemá kůrku a jeho konzistence je měkká až poloměkká. Středně uleželý a starý sýr „Queso Camerano“ je již konzistence polotvrdá až tvrdá s jasnou kůrkou a určitým stupněm plísně. Starý sýr „Queso Camerano“ se může potírat olivovým olejem pro kontrolu růstu plísní v kůrce. Chuť sýra v závislosti na délce zrání přechází od lehce kyselé a slané k relativně kyselé až mírně hořké. Sýr se vyznačuje malou velikostí a váží 200 - 1200 g. Obsah tuku v sušině dosahuje 35%. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 11. prosince 2012.

2) Charakteristika oblasti produkce

Sýr „Queso Camerano“ se vyrábí a nechává zrát v autonomní oblasti La Rioja. Konkrétně oblast produkce zahrnuje všechny obce z okresů Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media, Sierra de Rioja Baja a některé obce z okresů Rioja Media a Rioja Baja. Sýr „Queso Camerano“ má svůj původ v pohoří Sierra de Cameros, které se nachází na jihu oblasti La Rioja.

Autonomní oblast La Rioja, ačkoli se nachází ve vnitrozemí severního Španělska, má výrazné středomořské podnebí. Kantaberské pohoří, rozkládající se západně od La Riojy, chrání autonomní oblast před vlhkými větry vanoucími se severu. Panují zde specifické klimatické podmínky, nerovnoměrně rozdělené srážky a teplotní výkyvy tj. nízké teploty v zimě a vysoké teploty v létě. Oblast produkce sýru „Queso Camerano“ se pyšní velmi rozmanitou vegetací díky kvalitní půdě, která obsahuje různorodý organický materiál. Díky půdě a podnebí vynikají pastviny vysokou krmnou

hodnotou, tuk obsažený v mléku na sebe váže vůni spásaných rostlin a díky tomu mléko a následně sýr získají typické aroma.

3) Specifičnost produktu

Již v 11. století oceňoval sýr „Queso Camerano“ španělský básník Gonzalo de Berceo. Původně se sýr „Queso Camerano“ zpracovával z přebytku kozího mléka, jelikož rodiny žijící v horách zpravidla vlastnily jednu nebo více koz. Na konci 60. a začátku 70. let 20. století podporovala vláda opětovné zalesnění hor, byl zakázán vstup koz do lesů a následně došlo ke snížení kozích stád. Díky tradiční výrobě pro vlastní spotřebu rodin a výrobě na objednávku se výroba zachovala až do dnes a kromě produkce většího množství se zřetelně nezměnila.

Sýr je také unikátní tím, že se u něho k oddělení syrovátky nepoužívají mechanické metody lisování jako u většiny sýrů. Sýr se umísťuje do formy, dříve do proutěného košíku - „cilla“, a tím mu dodá konečný tvar a velikost. Zároveň do jeho povrchu vytlačí charakteristický mřížkový vzor.

3.3.10. Sýr „Queso de Murcia“ z autonomní oblasti Murcie

1) Charakteristika produktu

Sýr „Queso de Murcia“ se získává z kozího mléka z plemene koz „Murciana“. Sýr se vyrábí ve dvou formách, a to jako čerstvý nezrající sýr a tvrdý sýr, který zraje 2 měsíce. Čerstvý, mírně slaný sýr s mírným aroma, váží 1 - 2 kg, konzistence je měkká bez ok, prakticky bez kůry (viz Příloha č. 16). Tuk činí minimálně 45% v sušině. Tvrdý sýr se vyrábí o stejné hmotnosti jako čerstvý sýr. Dužnina je naopak pevná s malým výskytem ok a jemnou chutí (viz Příloha č 17). Čím sýry déle zrají, tím se jejich barva více žloutne. Obsah tuku v sušině činí také minimálně 45%. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 25. června 2002.

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka, výroby a zrání sýru „Queso de Murcia“ probíhá v celé autonomní oblasti Murcie, která je zároveň i provincií, nacházející se na jihovýchodě Španělska.

Povrch Murcie je velmi rozmanitý, od pobřežních nižších oblastí až po horské oblasti s četnými údolími. Oblast Murcie ležící na jihovýchodě Španělska se řadí k velmi suchým v Evropě. Panují zde vysoké teploty s minimem srážek. V oblastech více ve vnitrozemí jsou o něco extrémnější teploty s větším počtem srážek. Díky nedostatku vláhy vegetace středomořského typu řídne.

3) Specifičnost produktu

V celé oblasti Murcie se vyráběl kozí sýr pro domácí spotřebu již odedávna. Také se prodával ve městech na místních trzích. V 19. století bylo využití koz hlavním zdrojem příjmů. Vzhledem k horším podmínkám uchovatelnosti sýrů se začal sýr smažit, což je dnes už považováno za tradiční úpravu.

Kozy plemene „Murciana“ se dojí jen jednou denně, na rozdíl od jiných, které se obvykle dojí dvakrát. Sýr „Queso de Murcia“ je považován za jeden z nejlepších sýrů ve Španělsku.

3.3.11. Sýr „Roncal“ z autonomní oblasti Navarra

1) Charakteristika produktu

Sýr „Roncal“ se vyrábí z ovčího mléka z plemen ovcí „Rasa“ a „Lacha“. Do mléka těchto ras je možné přimíchat mléko ovce rasy „Assaf“ v maximálním množství 35% z celkového obsahu mléka. Sýr zraje minimálně 4 měsíce. Pokrývá ho pevná, žlutohnědá kůra s plísní nebo bez. Uvnitř je sýr konzistentní a pórovitý, ale s malým počtem ok (viz Příloha č. 18). Sýr „Roncal“ charakterizuje intenzivní, jemně pikantní chuť. Sýr obsahuje 50% tuku v sušině. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 5. července 2003.

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka zahrnuje celou autonomní oblast Navarru, která je zároveň i provincií. Výroba a zrání sýru „Roncal“ spadá do obcí Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidangoz a Burgui v této provincii, tvořící údolí Roncal.

Údolí Roncal leží převážně v Pyrenejích, povrch je tedy velmi hornatý. Území se rozděluje na „Alto Roncal“ a „Bajo Roncal“, přičemž oblast „Bajo Roncal“ ležící jižněji se nachází v nižších nadmořských výškách. Na severu oblasti převládá oceánské klima s mírnými teplotami a vyšším počtem srážek. Ve vyšších oblastech převládá

horské klima s extrémními teplotami a stálou sněhovou pokrývkou trvající kolem půl roku. Na jihu údolí Roncal převládá středomořské klima s vyšším počtem slunečných dnů. V horských oblastech se dobytek pase od konce června do začátku října. V oblasti je běžné stěhování stád ze severu na jih.

3) Specifičnost produktu

Výroba sýru „Roncal“ sahá již do 10. století. V 19. století díky lesní těžbě poklesla pastorská činnost a snížila se velikost stád. Spisovatelé se o sýru zmiňují jako o „skutečném ztělesnění mezinárodní kuchyně své doby“³¹.

Plemeno ovcí „Lacha“ vyniká svou dlouhověkostí, mrazuvzdorností a dokonalou přizpůsobivostí zdejším extrémním podmínkám jako jsou vysoké srážky, chladné a vlhké klima. Plemeno ovcí „Rasa“ je charakteristické svou rustikálností.

3.4. Chráněné sýry ostrovního Španělska

3.4.1. Sýry „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ z autonomní oblasti Kanárské ostrovy (ostrov Gran Canaria)

1) Charakteristika produktu

Sýry „Queso de Flor de Guía“, „Queso de Media Flor de Guía“ a „Queso de Guía“ jsou zapsány pod společným chráněným značením původu. Jsou úzce spjaty s tradičními výrobními postupy.

Sýr „Queso de Flor de Guía“ se vyrábí z ovčího mléka kanárského plemene, či ze směsi ovčího mléka a jiných druhů mléka. Mléko ovcí kanárského plemene však musí činit nejméně 60% z celkového obsahu mléka. Přidává-li se kravské mléko kanárského plemene či mléko jejich kříženců, činí příměs nanejvýš 40% z celkového obsahu mléka. Přidává-li se kozí mléko kanárského plemene, musí jeho obsah činit maximálně 10%. Při výrobě sýra se používá rostlinné syřidlo ze sušených částí rostlin druhu artyčok. Středně zralé sýry jsou velmi měkké, nakyslé a nahořklé, zatímco konzistence zralých sýrů je pevná a chuť nahořklá. Sýry s větší dobou zrání mají tvrdší

³¹ DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RONCAL" [online]. 2003, Strana 5, kapitola F, odstavec 1., s.5 [cit.2013-06-18]. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=625>

kůru zlatohnědé barvy. Na spodní straně sýra se rozlišuje otisk formy se stopami tkaniny (viz Příloha č. 19). Hmotnost sýra činí 0,5 až 5 kg. Jedná se o tučný nebo polotučný sýr s obsahem tuku 29,50% v sušině.

Sýr „Queso de Media Flor de Guía“ se vyrábí obdobně jako sýr „Queso de Flor de Guía“ s použitím stejného rostlinného syřidla v podílu vyšším než 50%. Konzistence sýra je velmi pevná, chuť mírně pikantní. Kůra sýra se v závislosti na délce zrání mění od tenké k silnější. Sýry tohoto druhu váží 0,5 až 5 kg. Také se jedná o tučný nebo polotučný sýr s obsahem tuku v sušině 27,50% v sušině.

Sýr „Queso de Guía“ se vyrábí obdobně jako předchozí uvedené sýry. Při srážení mléka se však používá živočišné nebo rostlinné syřidlo či jiné enzymy. Syřidla či enzymy se také mohou kombinovat. Konzistence se mění od velmi měkké až ke tvrdé se slanou a nakyslou chutí. Kůra tohoto sýru může mít mnoho odstínů žluté či hnědé barvy a různou tloušťku. Na spodní straně může být patrný květ. O pět tento sýr patří k tučným a polotučným s obsahem tuku 27,50% v sušině a váží 0,5 až 5 kg.

Podle stupně zrání se uvedené sýry dělí na středně zralé, které zrají 15 - 60 dní a zralé, zrající déle než 60 dní. Produkty jsou zapsány v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 4. září 2010.

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka, zrání a výroba sýrů spadá pod autonomní oblast Španělska Kanárské ostrovy, na jejich třetí největší ostrov Gran Canaria, konkrétně na severozápad ostrova do obcí Gáldar, Moya a Santa María de Guía.

Jedná se o hornatou oblast s nadmořskou výškou až 1500 m. n. m. Klima oblasti obce Moya je ovlivněna svou vyšší polohou. Vyznačuje se častými dešti. Níže položená obec Gáldar má naopak sušší podnebí. Severněji položená oblast obce Santa María de Guía zahrnuje pobřežní i hornaté oblasti, střídají se tedy i klimatické podmínky. Louky určené pro pastvu obsahují mnoho druhů rostlin a endemitů např. kručinka a čilimník.

3) Specifičnost produktu

Sýry „Queso de Flor de Guía“, „Queso de Media Flor de Guía“, „Queso de Guía se vyrábí již několik od 15. století. „*Produkce sýru „Queso de Flor“ se připisuje dávným kastilským obyvatelům, kteří se usadili na území známém dnes pod označením*

„*Altos de Guía*“, které zahrnuje i významnou oblast obce *Gáldar*“³². Lidé na tomto ostrově žili mnoho let izolováni od okolního světa, uchovali si tedy mnoho výrobních tajemství.

U výroby sýrů „*Queso de Flor de Guía*“, „*Queso de Media Flor de Guía*“ a „*Queso de Guía*“ je typické sezónní přesouvání dobytka. Ovce, které přestanou produkovat mléko, se přemísťují na jiná území, kde se pasou od srpna do prosince. V tomto období nedochází k produkci chráněných sýrů. Použití rostlinného syřidla ze sušených částí rostlin druhu artyčok se používá výhradně v uvedené oblasti ostrova.

3.4.2. Sýr „Mahón-Menorca“ z autonomní oblasti Baleáry (ostrov Menorca)

1) Charakteristika produktu

Lisovaný sýr „*Mahón-Menorca*“, se vyrábí z pasterizovaného i nepasterizovaného kravského mléka. K výrobě tohoto sýru se používá mléko fríských, mahonských, menorských nebo hnědých alpských krav. Také se může přidávat ovčí mléko z menorských ovcí, a to maximálně 5% z celkového obsahu mléka. Sýr se žlutou až žlutohnědou kůrou, pevnou strukturou a barvou slonovinové kosti chutná mírně kyselě s nádechem pikantnosti (viz Příloha č. 20). Čím déle sýr zraje, tím je jeho chuť výraznější. Sýr se v průběhu zrání může potírat máslem, olivovým olejem či směsí olivového oleje a papriky. Sýr z nepasterizovaného mléka zraje minimálně 60 dní. Polotvrdý sýr z pasterizovaného mléka s označením „*semicurado*“ zraje maximálně 150 dní, tvrdý sýr s označením „*curado*“ zraje více než 150 dní. Sýr váží 1 - 4 kg s obsahem tuku v sušině 38%. Produkt je zapsán v rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení od 21. června 1996.

2) Charakteristika oblasti produkce

Oblast produkce mléka, výroby a zrání sýru „*Mahón-Menorca*“ se nachází v autonomní oblasti Baleárské ostrovy, přesněji na druhém největším ostrově Menorca.

Na severu a ve středu ostrova se nacházejí pahorkatiny, zatímco jih, známý jako „*migjorn*“, tvoří rozlehlé pláně a pastviny. Na ostrově panuje mírné podnebí s vyšším množstvím srážek, které umožňují získávání kvalitních zdrojů potravy. Menorca trpí

³² NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „*QUESO DE FLOR DE GUÍA*“, „*QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA*“, „*QUESO DE GUÍA*“ č. ES: ES-PDO-005-0605-21.05.2007 CHZO () CHOP (X) [online]. 2007, Kapitola 5.1,s.7 [cit.2013-06-15]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:315:0018:0025:CS:PDF>

nedostatkem vody určenou pro zavlažování pastvin, proto se dobytek pase na zdejších pastvinách od listopadu do května, přebytky potravy se ukládají do sil a jsou využívány na jaře při nedostatku potravy. Na ostrově se nachází několik set kilometrů kamenných zdí, které slouží jako ohrady pro dobytek.

3) Specifičnost produktu

Již od pradávna se lidé na ostrově Menorca, díky povětrnostním podmínkám, věnují zemědělství. Sýr se na ostrově vyráběl již v 5. století n. l. a byl velmi důležitým produktem obchodování. Později díky britské nadvládě se sýr rozšířil daleko za hranice původu.

Dříve sýr nesl označení „Mahón“, v roce 1998 se přejmenoval na dnešní označení - „Mahón-Menorca“. K odlévání sýru se používá speciální čtvercové bavlněné plátno „fogasser“ a speciální formy, které mu propůjčují charakteristický vzhled.

4. ZÁVĚR

Cílem mé bakalářské práce bylo představit fungování systému označování kvality potravin v Evropské unii, stručně představit vybrané produkty, které do tohoto systému spadají a zhodnotit význam tohoto označování pro výrobce, trh a spotřebitele.

V první části práce, jsem se zaměřila na samotný systém označování. Tento systém zavedla Evropská unie již v roce 1992 a v roce 2006 ho aktualizovala. Evropská unie stanovila pro produkty tři typy chráněných označení, kterými jsou: chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení a zaručená tradiční specialita. Uvedená označení jsou zárukou kvality a tradice.

V dnešní době, kdy často přicházíme do kontaktu s nekvalitními či dokonce zdraví ohrožujícími výrobky, je právě kvalita stále více upřednostňována. Sama se snažím si takto označené chráněné produkty kupovat. Také kupuji tradiční produkty českých výrobců a navštěvuji farmářské trhy, které jsou v České republice stále populárnější. Nicméně oproti ostatním členským zemím Evropské unie v koupi chráněných výrobků „zaostáváme“ a povědomí o chráněných označeních je stále malé. A jelikož jsou tyto výrobky v České republice poněkud dražší, nedostává se jim takového odbytu jako „obyčejnějším“ potravinám. Levnější cena je pořád upřednostňována před kvalitou.

Symbol ochrany znamená pro spotřebitele garanci, že se jedná o výrobek vyrobený podle tradičních receptur, ze surovin místa původu výrobku a byly při jeho výrobě dodrženy všechny technologické postupy. Na to, jsou již obyvatelé dalších členských zemí Evropské unie zvyklí a jsou ochotni si za takto označené výrobky připlatit. Domnívám se, že v mnoha zemích je gastronomie a tradice stolování kulturou. Například ve Španělsku, Itálii či Francii doba stolování trvá i několik hodin. Lidé dbají na přípravu jídel z kvalitních surovin, mezi něž patří i chráněná označení.

V následující části práce jsem uvedla stručný přehled vybraných chráněných mléčných výrobků Španělska, který jsem vymezila na sýry, a dále jsem uvedla jejich charakteristiku. V rejstříku chráněných označení původu, chráněných zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit je zapsáno 27 sýrů. Mezi další sýry, které nejsou v přehledu uvedeny, patří „Queso Casín“, „Cabrales“ a „Gamonedo“ vyráběné v Asturii; „Arsúa Ulloa“, „Queso Tetilla“ a „Cebreiro“ vyráběné v Galicii; „Queso Ibores“ a „Queso de La Serena“ vyráběné v Extremaduře; „Queso de Valdeón“ vyráběný v Kastilii a León; „Queso Palmero“ vyráběný na Kanárských ostrovech na

ostrově La Palma a „Queso Majorero“ na ostrově Fuerteventura; „Queso de Murcia al vino“ vyráběný v Murcii; „Picón Bejes-Tresviso“ a „Quesucos de Liébana“ vyráběné v Kantábrii. Sýry s chráněným označením se ve Španělsku vyrábějí téměř v každé autonomní oblasti s největší koncentrací v severních oblastech Španělska. Nejvíce se vyrábějí sýry z kravského a ovčího mléka.

Chráněná označení chrání výrobce před nekalosoutěžním jednáním a spotřebitele před klamavými a nepravdivými údaji o výrobcích. Výrobci potravin s chráněným označením jsou jak u nás, tak i v zahraničí ve většině případů malé rodinné firmy. Tradiční receptury si rodiny předávají po několik generací a získaly již určité „know how“. Majitelé obchodů či samotní výrobci uvádějí, že chráněná označení nemají přímý vliv na prodej daných výrobků v České republice. To souvisí s malým povědomím obyvatelstva o těchto označeních. Vlivem velké konkurence je pro tyto výrobce těžké se na trhu udržet.

Kvalitu výroby sýrů a další náležitosti kontroluje ve Španělsku Regulační Rada - Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Ve Španělsku existuje mnoho firem, které chráněné sýry vyrábějí. Známým výrobcem sýrů je společnost Cadí. Ve Španělsku znamenají chráněné sýry kvalitní produkty a lidé je rádi vyhledávají. Španělské firmy vyrábějící sýry mají lepší pozici na trhu, jsou také členy různých asociací, které mimo jiné podporují udržitelný rozvoj.

Osobně se mi jeví proces zapisování produktů do rejstříku chráněných označení původu, chráněných zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit jako zdlouhavý, rozhodně však stojí za to ho podstoupit. Zapsaný produkt přinese prestiž jak výrobcí, tak i oblasti původu. Spotřebitel je ujištěn o kvalitě produktu, který nese označení platné v rozsáhlém regionu.

5. RESUMÉ

Esta tesis está dedicada a los alimentos españoles con Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidades Tradicionales Garantizadas. La tesis trata de los productos lácteos con esta denominación, concretamente de los quesos españoles.

En la primera parte de esta tesis se describe el sistema de denominación de calidad de los alimentos en la Unión Europea. Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada constituyen los tres tipos de denominaciones protegidas determinados por la Unión Europea. La Denominación de Origen Protegida 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. La Indicación Geográfica Protegida indica el vínculo con el territorio en el que debe tener lugar una de las fases de producción, transformación o elaboración. El vínculo con el territorio es más fuerte, en el caso de la Denominación de Origen Protegida. La Especialidad Tradicional Garantizada tiene que ser específica en sí misma. Este tipo de denominación se caracteriza por la composición tradicional, la transformación tradicional y el modo de producción.

Además de los aspectos anteriores, en esta tesis se especifican las razones de introducción y la historia de la garantía de origen de los alimentos. La Unión Europea pretendía asegurar una competencia leal entre los productores, aumentar la credibilidad de los productos protegidos y asegurar un mejor equilibrio entre la oferta y la demanda. En 2006, la Unión Europea aceptó órdenes nuevas sobre las denominaciones protegidas, no obstante, la historia de la denominación de los productos se remonta al siglo XV. En breve se plantea el desarrollo actual de la política de calidad para los productos agrícolas.

Al final de la primera parte, de la tesis, se describe el proceso de asignación de la designación. El proceso de inscripción en el registro de denominaciones protegidas es muy moroso, pero una vez cumplidas todas las condiciones de inscripción, el producto obtiene las denominaciones - Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida o Especialidad Tradicional Garantizada.

La segunda parte de esta tesis presenta una información básica de España, es decir, la localización geográfica, la topografía y la estructura administrativa, así como la

definición de los productos lácteos protegidos. España está formada por 17 Comunidades Autónomas, en la mayoría de las cuales se producen quesos protegidos. En el registro de denominaciones protegidas hay registrados 27 quesos, 26 de ellos como Denominación de Origen Protegida y 1 como Indicación Geográfica Protegida. La mayor concentración de la producción de quesos protegidos se encuentra en el norte de España, es decir, en Asturias, Galicia y Cantabria. En los siguientes capítulos se hace alusión a las características de los quesos seleccionados, sus áreas de origen y otras particularidades.

Los quesos más selectos se elaboran con leche de oveja, los cuales se denominan „Idiazábal“, „Torta del Casar“, Queso Zamorano“ y „Roncal“. Los quesos „Queso de Flor de Guía“, „Queso de Media Flor de Guía“ y „Queso de Guía se elaboran con leche de oveja, pudiéndose añadir leche de vaca y de cabra. El queso más famoso - el Queso Manchego, se elabora con leche de oveja también. Los quesos „Afuega'l Pitu“, „San Simón da Costa“, „Queso Nata de Cantabria“, „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ y „Mahón-Menorca“ se elaboran con leche de vaca. Los quesos „Queso Camerano“ y „Queso de Murcia“ se elaboran con leche de cabra. Estos quesos han venido produciendo durante siglos. Cada queso es único y tiene su propia historia.

En conclusión, este trabajo se evalúa la importancia de las denominaciones protegidas para los productores, el mercado y los consumidores en España y la República Checa. Hoy en día, la calidad de los alimentos es preferida cada vez más. El símbolo de la protección significa para los consumidores la garantía de que se trata de un producto elaborado, según las recetas tradicionales, con materias primas del área de origen, y de que en su producción se cumplieron todos los procesos tecnológicos. El producto registrado da prestigio tanto al productor como al área de origen. Sin embargo, los productos protegidos son un poco más caros en la República Checa, y desafortunadamente, los precios baratos se imponen a la calidad. Los residentes de otros países de la Unión Europea están dispuestos a pagar un suplemento por productos protegidos.

Las denominaciones protegidas protegen los productores contra la competencia desleal y los consumidores contra datos fraudulentos y falsos sobre los productos. Los fabricantes de alimentos con la denominación de origen son, en la República Checa y España, en la mayoría de los casos, pequeñas empresas familiares. Un conocido productor de quesos en España es la empresa Cadí. Debido a la intensa competencia en el mercado, es difícil para los productores mantenerse en el mercado en la República

Checa. Las empresas españolas que producen quesos protegidos tienen una mejor posición en el mercado y son miembros de varias asociaciones que también apoyan el desarrollo sostenible.

6. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Tištěné zdroje

JÁČ, Ivan. *Hospodářská geografie Evropské unie*. Liberec, Technická univerzita v Liberci, 2008, 266s. ISBN 978-80-7372-316-3

KOMÁR, Aleš. *Technologie, zbožiznalství a hygiena potravin. I. část, Potravinářská legislativa a systém jakosti*. Brno, Univerzita obrany, 2007, 108 s. ISBN 978-80-7231-257-3

SUKOVÁ, Irena. *Průvodce označováním potravin*. Praha, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2008, 52 s. ISBN 80-7271-174-1

Internetové zdroje

Orgány a instituce Evropské unie

Evropská Komise. Co Evropě prochází žaludkem [online]. 15.2.2011. Dostupné z: http://ec.europa.eu/news/agriculture/110215_cs.htm

Evropská Komise. *DOOR* [online]. 2013. Dostupné z: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordPerPage=100&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=ES&filter.category=PDOPGI_CLASS_13&filter.type=&filter.status=

Evropská Komise. *EU agricultural product quality policy development* [online]. 10.7.2013. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/>

Evropská Komise. *Promotion of EU farm products* [online]. 15.7.2013. Dostupné z: http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/index_en.htm

Evropská Komise. *Promotion of farm products: Campaigns* [online]. 15.5.2013. Dostupné z: http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/campaigns/index_en.htm

Evropská Komise. *€ 35,97 million EU support for the promotion of agricultural products in the European Union and in third countries* [online]. 25.4.2013. Dostupné z: http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-369_en.htm

Dokumenty Evropské unie

DOOR. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN "IDIAZÁBAL"* [online]. 1996. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=354>

DOOR. [online]. 1996. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MAHÓN"* Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=417>

DOOR. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE CANTABRIA"* [online]. 1996. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=602>

DOOR. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO ZAMORANO"* [online]. 1996 Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=605>

DOOR. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RONCAL"* [online]. 1996. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=625>

DOOR. *DENOMINACIÓN DE ORIGEN "TORTA DEL CASAR"* [online]. 2001 Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=713>

DOOR. *EXPEDIENTE DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "QUESO DE MURCIA" y "QUESO DE MURCIA AL VINO"* [online]. 2001. Dostupné z: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=596>

DOOR. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „QUESO MANCHEGO“ č. ES: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010 CHZO () CHOP (X)* [online]. 2012. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:043:0001:0005:CS:PDF>

DOOR. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „AFUEGAL PITU“ č. ES: ES/PDO/005/0307/20.08.2003 CHOP (X) CHZO ()*. [online]. 2003. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2007:268:0028:0032:CS:PDF>

DOOR. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „QUESO CAMERANO“ č. ES: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009 CHZO () CHOP (X)* [online]. 2009. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:101:0006:0012:CS:PDF>

DOOR. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „QUESO DE FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE GUÍA“ č. ES: ES-PDO-005-0605-21.05.2007 CHZO () CHOP (X)* [online]. 2007. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:315:0018:0025:CS:PDF>

DOOR. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 „SAN SIMÓN DA COSTA“ ES č.: ES/PDO/005/0359/19.08/2004 CHOP (X) CHZO ()* [online]. 2004. Dostupný z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:085:0013:0016:CS:PDF>

EUR-Lex. *NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat*. [online]. 2004. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20081110:CS:PDF>

EUR-Lex. *NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin*. [online]. 1992. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:13:31992R2081:CS:PDF>

EUR-Lex. *NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2082/92 ze dne 14. července 1992 o osvědčeních o zvláštní povaze zemědělských produktů a potravin.* [online]. 1992.

Dostupné z: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1992R2082:20040501:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1992R2082:20040501:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1992R2082:20040501:CS:PDF)

EUR-Lex. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.* [online].

2006. Dostupné z: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:CS:PDF)

EUR-Lex. *NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality*

[online]. 2006. Dostupné z: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF)

DOOR. *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA"* [online]. 2000.

Dostupné z:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=595>

EUR-Lex. *SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy* [online]. 2000.

Dostupné z: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0013:20070112:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0013:20070112:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0013:20070112:CS:PDF)

Orgány a instituce České republiky

Ministerstvo zemědělství. *Potravin y s chráněným označením* [online]. Dostupné z:

<http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potravin-y-s-chranenym-nazvem/>

Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Přístup ke kontrole potravin s chráněným označením – chráněné označení původu (CHOP), chráněné zeměpisné označení (CHZO), zaručená tradiční specialita (ZTS)* [online]. 13.3.2013. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?nid=11314&docid=1002118&chnum=9>

Oficiální stránky sýrů

Consejo regulador de la Denominación de Origen Afuega'l Pitu. *LA DENOMINACIÓN - descripción* [online]. Dostupné z: <http://www.doafuegalpitu.com/index.php?denominacion=1&descripcion=1>

Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso Camerano. *HISTORIA - El producto a lo largo de los años* [online]. Dostupné z: http://www.quesocamerano.com/es/historia/?acc=el_producto

Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso de Murcia. *Historia de los quesos de Murcia* [online]. Dostupné z: <http://www.quesosdemurcia.com/historia.html>

Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazábal. *Descripción Queso Idiazábal* [online]. 2008. Dostupné z: <http://www.doidiazabal.com/index.php?idioma=es&seccion=0&ctipo=2&contenido=247>

Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso Mahón-Menorca. *Historia y tradición* [online]. Dostupné z: <http://www.quesomahonmenorca.com/es/queso/18-historia-i-tradicio>

Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego. *Queso Manchego - Descripción del producto* [online]. 2011. Dostupné z: <http://www.quesomanchego.es/queso-manchego>

Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso Zamorano. *La tradición qesera zamorana* [online]. Dostupné z: <http://www.quesozamorano.com/>

Consejo regulador de la Denominación de Origen San Simón da Costa. *HISTORIA* [online]. Dostupné z: <http://www.sansimondacosta.com/es/noticias/>

Consejo regulador de la Denominación de Origen Torta del Casar. *Torta del Casar - Qué es...* [online]. Dostupné z: http://www.tortadelcasar.eu/index.php?option=com_content&view=article&id=60&Itemid=2

Ostatní

Degustace. *Velký letní průvodce světem španělských sýrů* [online]. 1.8.2013. Dostupné z: <http://degustace.edelikatesy.cz/2013/08/01/velky-letni-pruvodce-svetem-spanelskych-syru/>

Discover the Origin. *Protected Designation of Origin* [online]. 2012. Dostupné z: <http://www.discovertheorigin.co.uk/heritage/>

7. PŘÍLOHY

Příloha č. 1 - Symbol chráněného označení původu



Zdroj: Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Kontrolní činnost SZPI* [online]. 2013. [cit. 2013-08-20] Dostupné z:
<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?nid=11314&docid=1002118&chnum=9>

Příloha č. 2 - Symbol chráněného zeměpisného označení



Zdroj: Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Kontrolní činnost SZPI* [online]. 2013. [cit. 2013-08-20] Dostupné z:
<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?nid=11314&docid=1002118&chnum=9>

Příloha č. 3 - Symbol zaručené tradiční speciality



Zdroj: Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Kontrolní činnost SZPI* [online]. 2013. [cit. 2013-08-20] Dostupné z:
<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?nid=11314&docid=1002118&chnum=9>

Příloha č. 4 - Povrch Španělska



Zdroj: Wikipedie. *Španělsko* [online]. [cit. 2013-08-20] Dostupné z:

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Spain.png>

Příloha č. 5 - Autonomní oblasti Španělska



Zdroj: REVISTA BIOMÉDICA REVISADA POR PARES. *La reforma psiquiátrica española en perspectiva: logros y pendientes a la hora de la crisis* [online]. 2012 [cit. 2013-08-20] Dostupné z:

<http://www.mednet.cl/link.cgi/Medwave/PuestaDia/Conferencias/5543>

Příloha č. 6 - Provincie Španělska



Zdroj: LOCURA VIAJES. *Mapa Politico España* [online]. 27.6.2013 [cit. 2013-08-20]

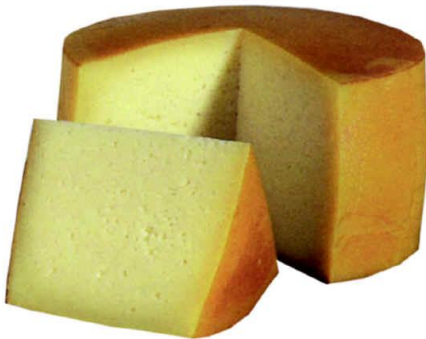
Dostupné z: <http://locuraviajes.com/blog/wp-content/uploads/2012/04/comunidades.jpg>

Příloha č. 7 - „Sýr Afuega'l Pitu“



Zdroj: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Afuega'l Pitu. *formatos* [online]. [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://www.doafuegalpitu.com/index.php?denominacion=1&formatos=2>

Příloha č. 8 - Sýr „Idiazábal“



Zdroj: La Página de Bedri. *Queso de Idiazábal* [online]. [cit. 2013-08-20] Dostupné z: http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Queso/Quesos_del_mundo/Espana/Idiazabal/Idiazabal_queso_002.jpg

Příloha č. 9 - Sýr „Torta del Casar“



Zdroj: Salmorrejo. *Torta del Casar, el queso más caro de España* [online]. 1.5.2012 [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://salmorrejo.blogspot.cz/2012/05/torta-del-casar-el-queso-mas-caro-de.html>

Příloha č. 10 - Sýr „San Simón da Costa“



Zdroj: Saborplace. *Queso San Simón da Costa, con Denominación de Origen* [online]. 28.12.2012 [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://saborplace.com/blog/queso-san-simon-da-costa-con-denominacion-de-origen/>

Příloha č. 11 - Sýr „Queso Nata de Cantabria“



Zdroj: Desde Cantabria. *QUESO DE NATA DE CANTABRIA* [online]. 9.2.2012 [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://desdecantabria.blogspot.cz/2012/01/queso-de-nata-de-cantabria.html>

Příloha č. 12 - Sýr „Queso Zamorano“



Zdroj: La despensa SHOP. *QUESO ZAMORANO* [online]. [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://www.ladespensashop.com/content/32-do-queso-zamorano>

Příloha č. 13 - Sýr „Queso Manchego“



Zdroj: Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego. *Inicio* [online]. 2011 [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://www.quesomanchego.es/front-page>

Příloha č. 14 - Sýr „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“



Zdroj: Lleidatur. *D.O.P Queso del Alt Urgell y la Cerdanya* [online]. 2011 [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://www.lleidatur.com/Turismo/Visita/queso-del-alt-urgell-y-la-cerdanya/56.aspx>

Příloha č. 15 - Sýr „Queso Camerano“



Zdroj: Mundoquesos. *Camerano* [online]. 11.6.2008 [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://www.mundoquesos.com/2008/06/camerano.html>

Příloha č. 16 - Sýr „Queso de Murcia“ čerstvý



Zdroj: : Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso de Murcia. *Queso de Murcia FRESCO* [online]. [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://www.quesosdemurcia.com/quesofresco.html>

Příloha č. 17 - Sýr „Queso de Murcia“ tvrdý



Zdroj: Consejo regulador de la Denominación de Origen Queso de Murcia. *Queso de Murcia CURADO* [online]. [cit. 2013-08-20] Dostupné z:

<http://www.quesosdemurcia.com/quesocurado.html>

Příloha č. 18 - Sýr „Roncal“



Zdroj: ibergour.com. *Queso de oveja de Roncal Larra* [online]. [cit. 2013-08-20]

Dostupné z: http://www.ibergour.com/es/productos/ficha_producto.html?id_prod=qlarr

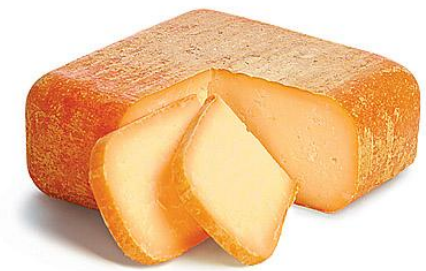
Příloha č. 19 - Sýr „Queso de Flor de Guía“



Zdroj: WIKIPEDIA. *Queso de flor* [online]. 2.5.2013 [cit. 2013-08-20] Dostupné z:

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Queso_de_flor.jpg

Příloha č. 20 - Sýr „Mahón-Menorca“



Zdroj: Balearexterior.com. *Queso Mahón-Menorca* [online]. [cit. 2013-08-20] Dostupné z: <http://balearexterior.com/news.php?viewStory=16>