

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Filozofická fakulta

Ústav romanistiky

Bakalářská práce

**Francouzská a česká terminologie v evropských legislativních
textech zaměřených na oblast: „Vybrané zemědělské
výrobky– Mléko a mléčné výrobky“**

French and Czech Terminology in European Legislative Texts Focused on the Domain:
Products Subject to Market Organisation - Milk Products

Vedoucí práce: PhDr. Jan Radimský, Ph.D.

Autorská práce: Dagmar Marešová

České Budějovice 2010

Bakalářská práce

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Filozofická fakulta

Ústav romanistiky

Autor: Dagmar Marešová

Název: Francouzská a česká terminologie v evropských legislativních textech zaměřených na oblast: „Vybrané zemědělské výrobky – Mléko a mléčné výrobky“

Vedoucí práce: PhDr. Jan Radimský, Ph.D.

Obor studia: Cizí jazyk pro evropský a mezinárodní obchod- Francouzský jazyk

České Budějovice 2010

Prohlášení

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., 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.

České Budějovice 19.5.2010

.....
Dagmar Marešová

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat vedoucímu své práce PhDr. Janu Radimskému, PhD. za cenné rady a odbornou pomoc.

Anotace

Bakalářská práce se věnuje tématu Francouzská a česká terminologie v evropských legislativních textech zaměřených na oblast „Vybrané zemědělské výrobky- Mléko a mléčné výrobky“.

Práce je rozdělena do dvou částí. Část *Úvod do problematiky kolokací* se zabývá nejprve vysvětlením základních pojmů. Poté hovoří o legislativních textech a jejich zdroji, je zde uveden i seznam použitých textů. Na závěr se tato část věnuje programu ParaConc, který usnadňuje práci s texty.

Druhou částí je analýza kolokací. Nejprve jsou kolokace rozděleny do tříd podle struktury. Následně se práce zabývá překladem kolokací a jeho správností. Kolokace se zaznamenávají do databáze. Databáze kolokací se dělí do skupin podle počtu možných překladů. Při určování správnosti byla jedním z kritérií závaznost termínů.

Cílem této práce je vyhodnotit kvalitu českých překladů vybraných terminologických kolokací.

Abstract

This thesis attends to the theme French and Czech Terminology in European Legislative Texts Focused on the Domain: Products Subject to Market Organisation - Milk Products.

The work is divided in two parts. The first part *The Introduction in the questions of the collocation* first concerns an explication of capital terms. Then it speaks about legislative texts and their source, where a list of used texts is given as well. In conclusion, this part attends to the programme ParaConc, which facilitates working with the texts.

The second part is a collocation analyse. At first, the collocations are divided in classes after their structure. Consequently the work deals with collocation translations and their correctness. Collocations are put down in a database. The collocation database is divided into groups after the amount of possible translations. The term obligation was one of the standards of determining of correctness.

The aim of this thesis is to evaluate the quality of czech translations of chosen terminology collocations

.

Obsah

1. ÚVOD	4
2. ÚVOD DO PROBLEMATIKY KOLOKACÍ	5
2.1 VYSVĚTLENÍ POJMŮ	5
2.1.1 Korpusová lingvistika a paralelní korpus	5
2.1.2 Termín.....	6
2.1.3 Klíčové slovo.....	6
2.1.4 Kolokace	6
2.1.4.1 Typy kolokací.....	7
2.2 LEGISLATIVNÍ TEXTY Z OBLASTI „VYBRANÉ ZEMĚDĚLSKÉ PRODUKTY- MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY“	10
2.3 PŘÍPRAVA A PRÁCE S TEXTY	12
2.3.1 Výběr a příprava textů	12
2.3.2 Práce v programu ParaConc	13
2.3.3 Výběr slov pomocí ParaConcu	15
3. ANALÝZA KOLOKACÍ	16
3.1 STRUKTURA KOLOKACÍ.....	16
3.2 PŘEKLAD KOLOKACÍ	22
3.2.1 Přehled kolokací	22
3.2.1.1 Kolokace s jedním překladem	22
3.2.1.2 Kolokace s více než jedním překladem	27
3.2.2 ISAP a IATE.....	28
3.2.3 Druhy překladu	31
3.2.3.1 Kolokace se správným překladem.....	33
3.2.3.2 Kolokace s alespoň jedním správným překladem.....	35
4. ZÁVĚR	39
5. RESUMÉ	40
6. BIBLIOGRAFIE	42
6.1 POUŽITÁ LITERATURA	42
6.2 SLOVNÍKY	42
6.3 ELEKTRONICKÉ ZDROJE.....	42
7. SEZNAM TABULEK	44
8. SEZNAM GRAFŮ	46

9. SEZNAM PŘÍLOH	47
10. PŘÍLOHY	48

1. ÚVOD

Bakalářská práce je rozdělena do dvou hlavních částí a několika dílčích podkapitol. První část se zabývá vysvětlením základních pojmů, tj. paralelního korpusu, termínu a klíčového slova, poté se zaměřuje na kolokace a jejich rozdělení podle Františka Čermáka. Druhá podkapitola se věnuje samým legislativním textům, jejich zdroji, možnosti vyhledání a následně je uvedena tabulka všech použitých právních předpisů a další tabulka s podrobnějšími informacemi o textech. Třetí, poslední podkapitola blíže hovoří o výběru textů a o programu ParaConc. Tento program umožňuje pracovat s texty různých jazykových kombinací. Aplikace dokáže např. zobrazit vzájemné zarovnání dvou textů, vygenerovat nejfrekventovanější slova nebo zobrazit překlad hledaného slova.

Druhou část tvoří analýza kolokací, jež se věnuje vybraným klíčovým slovům a jejich kolokacím, např. *beurre* a *beurre d'intervention non tracé*. Nejdříve se práce zabývá strukturou kolokací. Kolokace jsou rozděleny do jednotlivých tříd podle Michela Mathieu-Colase. Nejrozsáhlejší díl práce se soustřeďuje na překlad kolokací, který byl posuzován podle určených kritérií. Za jedno z kritérií jsem stanovila závaznost termínů uvedených v databázích Evropské unie a Vlády ČR. Pro přehlednější analyzování jsem kolokace rozdělila do skupin podle počtu dostupných překladů.

V závěru uvádím výsledky a poznatky své analýzy, ke kterým jsem dospěla během práce s kolokacemi. Slovníček kolokací typických pro oblast mléka a mléčných výrobků je uveden v příloze.

2. ÚVOD DO PROBLEMATIKY KOLOKACÍ

2.1 VYSVĚTLENÍ POJMŮ

V této kapitole bych se chtěla krátce věnovat paralelnímu korpusu a poté definovat pojem termín, klíčové slovo a kolokace.

2.1.1 Korpusová lingvistika a paralelní korpus

Korpusová lingvistika je disciplína, která se zabývá korpusem. *Korpus* je „rozsáhlý soubor elektronických textů cíleně shromážděný jako referenční zdroj pro vědecké studium jazyka a pro zpracování užitných jazykových nástrojů“¹. Již v minulých stoletích jazykovědci sbírali lingvistický materiál, který bychom mohli považovat za předchůdce korpusu, o skutečný korpus se však nejednalo. Byla to práce časově velmi náročná. Díky rozvoji počítačové techniky se tvorba korpusů rozšířila. Počítač ušetří čas, umožňuje opakovat analýzu, je relativně spolehlivý a dokáže zpracovat velké množství dat.

Korpusová lingvistika je disciplína relativně mladá a pracuje se skutečnými texty jak mluvené, tak psané řeči. Stále však ještě převažují korpusy řeči psané. Od počátku 90. let se takovýto korpus tvoří i v České republice. Při Univerzitě Karlově byl v roce 1994 založen Ústav Českého národního korpusu pod vedením prof. Františka Čermáka.² Korpusy se rozrůstají den ode dne. Nyní se Český národní korpus řadí k nejlépe propracovaným korpusům v Evropě.

Korpusy se dají dělit také podle různých kritérií. Ve své práci se zabývám paralelním korpusem, jehož pomocí lze porovnat vícejazyčné texty, v mém případě se jedná o porovnání překladů českých a francouzských legislativních textů Evropské unie. V paralelním korpusu vzájemně zarovnáváme celé odstavce. Samozřejmě by bylo možné zarovnávat celé věty, ale tento způsob není vždy spolehlivý. Jestliže jsou odstavce správně zarovnané, speciální program dokáže přesněji odhadnout hledaný

¹ŠULC, Michal. Korpusová lingvistika, První vstup. 1. vydání. Nakladatelství Karolinum Praha, 1999. s. 11

²BLATNÁ, Renata. Jazyková databanka neboli korpus. In Vesmír 76. Prosinec 1997. s. 670-671

výraz v druhém jazyce. Paralelní korpus se stává důvěryhodnějším, čím více textů obsahuje. Samozřejmě je důležitá i kvalita textů.

2.1.2 Termín

Výraz *termín* lze vymezit pomocí mnoha definic. Odborně lze říci, že *termín* je „lexikální jednotka náležící k nějaké specializované variantě jazyka, nejčastěji k některému vědecko-technickému subkódu“³. Zjednodušeně je termín odborné názvosloví; může to být pouze jedno slovo, ale i víceslovné spojení či polovětná konstrukce. Jelikož se v mém případě jedná o texty legislativní, úkolem termínu je přesně a jasně definovat pojem.

2.1.3 Klíčové slovo

Ve své práci budu užívat pojem klíčové slovo pro jednoslovný výraz, k němuž jsou vytvořeny kolokace. Klíčové slovo můžeme najít jak na začátku (*poudre de lait écrémé adultéré*), tak uprostřed (*temps de **ré**ention nécessaire*), nebo na konci kolokace (*équivalent-beurre*).

2.1.4 Kolokace

Podle M. Šulce výraz *kolokace* zavedl do českého jazyka František Čermák. V češtině se vyskytovalo několik ekvivalentů, jako např. *sousloví*, *sdržené* či *víceslovné pojmenování*, které však neměly dostatečné terminologické zakotvení. Nejčastější český ekvivalent „slovní spojení“ se používá dnes již málo a nahrazuje se slovem *kolokace*. F. Čermák definoval kolokaci jako „smysluplné spojení slov/lexémů, resp. lexikální syntagma, zvl. v podobě víceslovných pojmenování, jehož vznik je podmíněn jejich vzájemnou kolokabilitou, a tedy i kompatibilitou“⁴. Jinak řečeno, kolokace je frazeologická řada⁵ nebo omezený lexikální souvškyt alespoň dvou slov.

V souvislosti s kolokacemi se hovoří o dalších pojmech, a to o susedství, frekvenci a ustálenosti. Většina kolokací se nachází v těsné blízkosti daného slova, ale

³ RADIMSKÝ, Jan. Italské a vybrané francouzské neologismy z oblasti informatiky a nových médií (1990-1996). Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích. 2003. s. 12

⁴ ČERMÁK, František, ŠULC, Michal. Kolokace. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2006. s. 11

⁵ BLUMENTHAL, Peter; HAUSMANN, Franz Josef. Langue française 150. Juin 2006. Larousse. s. 8

můžeme najít i kolokace, které jsou vzdáleny až o 5 slov od vybraného výrazu. Souhrn všech kolokací určitého výrazu nazývá F. Čermák „*kolokačním paradigmatem*“⁶, které je pro dané slovo jedinečné. Jako další pojmy týkající se kolokací uvádí „*kolokabilitu*“⁷, tedy schopnost vytvářet kolokace, a „*kolokát*“⁸, což je slovo, které se přimyká k vybranému pojmu jako součást kolokace. Základní slovo kolokace nazýváme *hlavou*.

Rodilý mluvčí používá většinu kolokací správně nebo aspoň vytuší nesprávnost užití. Díky zkoumání kolokací můžeme určit, co je v jazyce typické, velmi či málo běžné, a co pouze okrajové. Obecně lze předpokládat, že každé slovo má svou kolokaci. Ve svém výzkumu jsem hledala kolokace, které mají v základu zvolené klíčové slovo. Jedná se tedy o kolokace, jež mají vztah k vybrané legislativní oblasti.

2.1.4.1 Typy kolokací

Pod pojmem „kolokace“ si můžeme představit různé druhy lexikálních kombinací. Ve své práci se budu zabývat termínovými kolokacemi. Pro vysvětlení jejich obsahu jsem se rozhodla použít rozdělení kolokací podle F. Čermáka.

Čermák vytvořil klasifikaci výše zmíněných kombinací a při její tvorbě si stanovil následující kritéria:

- A. systém-text (langue-parole, a tedy ustálený-neustálený)
- B. pravidelný-nepravidelný (formálně i sémanticky)
- C. kolokace-nekolokace (jiné syntagma)
- D. proprium-neproprium

S ohledem na tato kritéria Čermák rozlišuje následující lexikální kombinace:

A Systémové

- 1 pravidelné
 - a: **termínové kolokace** (víceslovné termíny)
 - b: **propriální kolokace** (víceslovná propria)
- 2 nepravidelné: **idiomatické kolokace** (idiomy a frazémy)
extenze a přechody

⁶ ČERMÁK, František, ŠULC, Michal. Kolokace. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2006. s. 11

⁷ tamtéž

⁸ tamtéž

B Textové

- 3 pravidelné a: **běžné kolokace** (gram.-sém. kombinace)
 b: **analytické kombinace tvarů** (analytické formy)
- 4 nepravidelné a: **individuální metaforické kolokace** (autorské metafory)
 b: **náhodné kombinace sousední**
 c: **jiné kombinace** (blábol)

C Textové-systémové

5 běžné kolokace uzuální⁹

Jako další kritéria navazující na výše uvedený přehled jsou podle F. Čermáka propriálnost a oborová kodifikovanost.

2.1.4.1.1 Termínové kolokace

U termínových kolokací se Čermák zabývá otázkou určení jejich hranic, a to, kdy je daný pojem termínem a kdy již nikoli a zda se jedná o pojem ustálený či neustálený. Jako jedno z řešení nabízí Čermák užití „prototypového přístupu rozlišujícího centrum a periférii“¹⁰. Jako příklady jsou uvedeny výrazy *cestovní kancelář* a *bílý chléb*. Odborníci oba pojmy chápou jako termín, avšak obyčejný uživatel nikoli.

2.1.4.1.2 Propriální kolokace

Jako příklady propriálních kolokací udává Čermák *Kanárské ostrovy*, *Velká Británie* a *Středozemní moře*. Také dodává, že jakékoli proprium je ustálené, třeba jen pro malou skupinu uživatelů.

2.1.4.1.3 Idiomatické kolokace

Stejně jako u kolokací termínových, tak i u kolokací idiomatických, jako např. *bez nadsázky*, *ležet ladem* nebo *stará dobrá Anglie*, Čermák užívá pro určení *ustálenosti* prototypové řešení a ověřování na korpusu. Ostatní případy, tj. neustálené, řadí Čermák do individuálních metaforických kolokací.

⁹ ČERMÁK, František. Syntagmatika slovníku: typy lexikálních kombinací. In: *Čeština - univerzálie a specifika 3*, eds. Z. Hladká, P. Karlík, Brno 2001, s. 223-232.

¹⁰ tamtéž

Do této skupiny řadí F. Čermák i extenze a přechody jako třeba frazeologická *propria*, např. *stará dobrá Anglie*, extenze do termínů, např. *černá díra*, nebo verbonominální kvazifrazémy, např. *věnovat pozornost*.

2.1.4.1.4 Běžné kolokace

Skupina těchto lexikálních kombinací je velmi obsáhlá a tvoří podstatnou část našich vyjadřovacích prostředků. Běžné kolokace, např. *letní dovolená* nebo *teplé podnebí*, se dají rozdělit do dvou velkých typů. Podle Čermáka jsou to tyto dva druhy: první jsou „případy explicitní specifikace některého inherentního sému lexému, který připouští nebo si někdy žádá, srov. *dovolená* a uvedená specifikace spatiotemporální *letní*“¹¹. Další hojně užívaný typ je „model evaluativní, využívající možnosti pragmatického zaujetí stanoviska na škále „dobrý-špatný“, zde *snadná odpověď*; do něj patří pochopitelně i subtyp intenzifikační, srov. *právě ten, velmi zajímavý*“¹².

V poslední době korpusová lingvistika vyčleňuje ještě subtyp typických běžných kolokací, které jsou v jazyce velmi časté a přináší velký užitek hlavně při výuce českého jazyka pro cizince.

2.1.4.1.5 Analytické kombinace tvarů

Analytické kombinace tvarů nepatří mezi kolokace. Jedná se o tvary sice pravidelné, leč neustálené, které jsou dány pravidly gramatiky. Př. *šel by, byl zapsán*.

2.1.4.1.6 Individuální metaforické kolokace

Individuální metaforické kolokace se někdy mylně spojují s básněmi. Můžeme říci, že se jedná o drobné „syntagmaticko-paradigmatické posuny úzu“¹³, které občas použije každý mluvčí. Jako příklady Čermák použil výrazy *třeskutě vtipný* a *virové hrátky*.

¹¹ ČERMÁK, František. Syntagmatika slovníku: typy lexikálních kombinací. In: *Čeština - univerzália a specifika 3*, eds. Z. Hladká, P. Karlík, Brno 2001, s. 223-232.

¹² tamtéž

¹³ tamtéž

2.1.4.1.7 Náhodné kombinace sousední

Do této skupiny patří slova, jež se vyskytla vedle sebe čistě náhodou v důsledku slovosledu. Jako názornou ukázkou Čermák uvádí spojení slov (*vývody*) *vzduchotechniky uvnitř (bytu), že v a kterou jistě*.

2.1.4.1.8 Jiné kombinace

Jedná se o jiné kombinace, které nepatří do žádné jiné skupiny.

2.1.4.1.9 Běžné kolokace uzuální

Běžné kolokace uzuální nejsou vnímány všemi uživateli stejně. Někteří je zařadí spíše do termínových a jiní do běžných kolokací. Dalším problémem je určení ustálenosti. Do této skupiny patří např. *prát prádlo, sušit prádlo* atd.

2.2 LEGISLATIVNÍ TEXTY Z OBLASTI „VYBRANÉ ZEMĚDĚLSKÉ PRODUKTY- MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY“

Internetový portál EUR-Lex umožňuje bezplatný přístup k právním předpisům Evropské unie. Stránky EUR-Lexu jsou přístupné v 23 úředních jazycích EU. Textová databáze se aktualizuje každý den, ročně se zvětší o přibližně 12 000¹⁴ dokumentů. Na EUR-Lexu je denně zveřejňován Úřední věstník Evropské unie.

Pokud potřebujeme na EUR-Lexu najít určitý dokument, máme na výběr z několika možností. První z nich je obecné vyhledávání, kdy zadáme do vyhledávače slovo, datum, autora nebo klíčové slovo. Dále lze dokument vyhledat podle čísla dokumentu či podle celexového čísla. Právní předpisy EU jsou umístovány do informačního systému CELEX a pro snadnou orientaci dostane každý předpis své celexové číslo. Struktura celexového čísla je SYYYYDNNNN. S znamená sektor, tedy zda se jedná například o primární nebo sekundární legislativu. YYYYY značí rok vzniku předpisu, D druh, tedy zda se jedná o rozhodnutí, směrnici, atd. a poslední NNNN určují pořadové číslo. Dalšími možnostmi hledání jsou záložky podle oblasti a podle označení zveřejnění.

Legislativní texty jsou v EUR-Lexu zařazeny do dvaceti kapitol. Svě texty jsem vybrala z kapitoly „03. Zemědělství“, která se dále větví do několika podkapitol. Podkapitola „03.60. Produkty, které jsou předmětem společné organizace trhů“ se ještě

¹⁴ <http://eur-lex.europa.eu/cs/index.htm>

dále dělí na podkapitoly, ze kterých jsem si zvolila oblast „03.60.56 Mléko a mléčné výrobky“. Z předpisů zařazených do této části jsem použila 13 textů ratifikovaných v letech 2001- 2008. Jejich celkový rozsah je 469,8 stran českých a 527,9 stran francouzských dokumentů. Seznam použitých legislativních textů je uveden níže. V „Tabulce 2-1 Seznam legislativních textů“ jsou uvedeny úplné názvy legislativních textů a „Tabulka 2-2 Detaily legislativních textů“ obsahuje podrobnější údaje týkající se vybraných právních předpisů.

Tabulka 2-1: Seznam legislativních textů

Celexové číslo	Český název dokumentu
32001R0213	Nařízení Komise (ES) č. 213/2001 ze dne 9. ledna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o metody analýzy a hodnocení jakosti mléka a mléčných výrobků, a kterým se mění nařízení (ES) č. 2771/1999 a (ES) č. 2799/1999
32001R0214	Nařízení Komise (ES) č. 214/2001 ze dne 12. ledna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o intervenční opatření na trhu se sušeným odstředěným mlékem
32001R1392	Nařízení Komise (ES) č. 1392/2001 ze dne 9. července 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 3950/92, kterým se zavádí doplňková dávka v odvětví mléka a mléčných výrobků
32004R1319	Nařízení Komise (ES) č. 1319/2004 ze dne 16. července 2004, kterým se mění nařízení (ES) č. 214/2001 upravující použití nařízení Rady (ES) č. 1255/1999 ve věci intervenčních opatření na trhu práškového odtučněného mléka
32005R0562	Nařízení Komise (ES) č. 562/2005 ze dne 5. dubna 2005, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 1255/1999, pokud jde o sdělení mezi členskými státy a Komisí v odvětví mléka a mléčných výrobků
32005R1898	Nařízení Komise (ES) č. 1898/2005 ze dne 9. listopadu 2005, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o opatření pro odbyt smetany, másla a zahuštěného másla na trhu Společenství
32007L0061	Směrnice Rady 2007/61/ES ze dne 26. září 2007 , kterou se mění směrnice 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě
32007R1152	Nařízení Rady (ES) č. 1152/2007 ze dne 26. září 2007 , kterým se mění nařízení (ES) č. 1255/1999 o společné organizaci trhu s mlékem a mléčnými výrobky
32008R0105	Nařízení Komise (ES) č. 105/2008 ze dne 5. února 2008 , kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o intervenční opatření na trhu s máslem
32008R0273	Nařízení Komise (ES) č. 273/2008 ze dne 5. března 2008 , kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o metody analýzy a hodnocení jakosti mléka a mléčných výrobků
32008R0414	Nařízení Komise (ES) č. 414/2008 ze dne 8. května 2008 , kterým se stanoví

Celexové číslo	Český název dokumentu
	prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o poskytování podpory Společenství soukromého skladování některých sýrů v období skladování 2008/09
32008R0619	Nařízení Komise (ES) č. 619/2008 ze dne 27. června 2008 , kterým se zahajuje stálé nabídkové řízení pro vývozní náhrady týkající se některých mléčných výrobků
32008R0657	Nařízení Komise (ES) č. 657/2008 ze dne 10. července 2008 , kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o podporu Společenství pro poskytování mléka a některých mléčných výrobků žákům ve školách

Tabulka 2-2: Detaily legislativních textů

Celexové číslo	Rok vydání	Řada úředního věstníku	Číslo úředního věstníku	Počet normostran CZ	Počet normostran FR
32001R0213	2001	L	37	119,1	125,9
32001R0214	2001	L	37	25,5	26,6
32001R1319	2004	L	245	5,9	7
32001R1392	2001	L	187	15	16,9
32005R0562	2005	L	95	19,6	23,5
32005R1898	2005	L	308	96,8	109,1
32007L0061	2007	L	258	2,8	3,4
32007R1152	2007	L	258	4,2	5
32008R0105	2008	L	32	28,3	33,2
32008R0273	2008	L	88	124,1	143
32008R0414	2008	L	125	7,1	8,3
32008R0619	2008	L	168	8	9
32008R0657	2008	L	183	13,4	17

2.3 PŘÍPRAVA A PRÁCE S TEXTY

V této části popíši průběh přípravy bakalářské práce.

2.3.1 Výběr a příprava textů

Nejdříve jsem si na oficiálních stránkách Evropské Unie s legislativou EUR-Lex¹⁵ našla seznam kapitol. Nejvíce mě zaujala kapitola týkající se zemědělství. Jde o legislativní oblast velmi rozsáhlou, a proto jsem se dále specializovala na *Produkty*,

¹⁵ <http://eur-lex.europa.eu/cs/index.htm>

kteře jsou předmětem společné organizace trhů, a dále na *Mléko a mléčné výrobky*. Při výběru textů jsem uplatnila dvě kritéria. První bylo rázu kvantitativního, totiž aby texty nebyly příliš krátké, protože by ztratily vypovídající hodnotu. Druhé kritérium bylo důležité po technické stránce. Pro další práci s textem bylo nutné, aby texty byly k dispozici ve formátu .doc, tedy uloženy v programu MS Word. Díky celexovému číslu jsem dohledala francouzské varianty textů.

Jakmile jsem měla shromážděny všechny texty, přistoupila jsem k fázi II- k porovnání a přípravě textů. V programu Word v záložce „Revize“ jsem si zobrazila počet odstavců v textu, abych zjistila, o kolik odstavců se texty vzájemně liší. Pak jsem procházela oba texty současně. Velkým problémem byly XML tagy. Ve francouzských dokumentech byly zaznamenány např. jako <picture> nebo <table>, v českých textech však byly zapsány vzorce pro výpočet či tabulky s hodnotami. Výše zmíněné značky jsem z textů odstranila. Dalším důvodem, který odlišoval počty odstavců, byl různý způsob oddělování příloh. V českém textu byly jednotlivé přílohy odděleny čarou, ve francouzské verzi ovšem nikoli. A bylo to i naopak.

Pokud počty všech odstavců souhlasily, přeuložila jsem texty do formátu prostého textu .txt. Aby se zachovaly všechny znaky, musela jsem české texty uložit ve středoevropské znakové sadě a pro francouzské texty jsem vybrala znakovou sadu západoevropskou. Texty upravené tímto způsobem lze otevřít v programu ParaConc.

2.3.2 Práce v programu ParaConc

Celá aplikace je vytvořena v anglickém jazyce. Při zahájení práce s ParaConcem se musí texty nahrát do programu. To provedeme takto: V menu Soubor („File“) klikneme na možnost Nahrát („Load Corpus Files“). V popisu nastavení budu postupovat odshora. Protože pracujeme s dvoujazyčným korpusem, zvolíme možnost dvou paralelních textů („Parallel texts: 2“). Dále vybereme jazyk, který chceme použít, tedy na jedné straně češtinu („Czech“), na druhé francouzštinu („French (Standard“). Aby se správně zobrazily všechny znaky, je nutné zvolit správný font („Font“), pro naše účely stačí např. Times New Roman. Kliknutím na tlačítko Přidat („Add“) se zobrazí prohlížeč, ve kterém najdeme cestu k potřebným souborům. Takto vložíme soubory do seznamu. V kolonce Formát zarovnání („Align format“) necháme přednastavený Znak konce odstavce („New line delimiter“) a vše potvrdíme.

Abychom si práci usnadnili, lze pracovní pole uložit („Save Workspace As...“) a při pozdějším znovuotevření aplikace snadno načíst („Open Workspace“). Abychom

předešli případným chybám ve spárování textu, v menu Soubor („File“) vybereme možnost Ukázat seřazení korpusu („View Corpus Alignment“) a fyzicky projdeme spárování textů. Jakmile jsou texty připraveny, naskytne se několik možností práce s nimi. Jako první informaci jsem si zjistila četnost slov („Frequency“). Protože je moje pracovní pole rozsáhlé, bylo třeba nastavit zobrazení četnosti slov. V menu Frekvence („Frequency“) vybereme Možnosti frekvence („Frequency options“). Zde poté můžeme definovat vlastnosti zobrazení pro každý jazyk zvlášť. Výběr lze omezit minimální četností („Minimum Frequency“), počtem zobrazených slov („Maximum Lines“) aj. V menu máme na výběr dvě možnosti zobrazení četnosti, buďto podle nejpočetnějšího výskytu, nebo podle abecedy. Frekvence je jedním z ukazatelů, který pomáhá při výběru termínů a jejich následné kolokací.

Při výběru slov se můžeme řídit i tzv. rankem, tedy pořadím ve frekvenčním seznamu. Toto pořadí nám ukáže, jak často se dané slovo v korpusu vyskytuje, nesděljuje však počet výskytů. V programu ParaConc se k tomuto údaji dostaneme přes menu Frekvence („Frequency“) a možnosti Frekvenční pořadí („Frequency order“) nebo Abecední pořadí („Alphabetical order“). Dále si pak můžeme vybrat, který jazyk (či oba) zobrazíme. Pokud hledáme konkrétní slovo, využijeme spíše abecední seřazení. Chceme-li získat seznam podle umístění, vhodné je Frekvenční pořadí. Při hledání ve frekvenčním seznamu musíme věnovat pozornost francouzským členům. Program rozlišuje jednotlivé formy členu, jednotné a množné číslo klíčového slova jako různé výrazy. V Tabulce 2-3 uvádím umístění jednotlivých klíčových slov.

Tabulka 2-3: Umístění klíčových slov ve frekvenčním seznamu

Rank	Klíčové slovo	Rank	Klíčové slovo	Rank	Klíčové slovo
30 (-s 14; l'- 14)	adjudication	126	crème	610 (-s 7)	lait
21 (l'- 5)	agitateur	3 (l'- 8)	écart-type	95 (-s 58)	limite
35	babeurre	37	frais	330 (-s 6)	poudre
756	beurre	32 (-s 79)	fromage	39	prélèvement
43 (-s 17)	caséine	22	goût	43	réention
8	coagulation	20 (l'- 3)	indice	2	yoghourt
26 (-s 21)	coefficient	31	lactose		
39 (-s 43)	contingent	83	lactosérum		

Program sám může vygenerovat možné překlady či jiná slova spojovaná s vybraným výrazem. Tato slova jsou označena jako „Hot words“ a najdeme je, pokud ve spodním aktivním poli použijeme pravé tlačítko myši a vybereme možnost „Hot words“. ParaConc vybírá slova podle frekvence každého slova v dolním okně programu s ohledem na frekvenci původního korpusu. Slova zobrazená v horní části seznamu „Hot words“ mohou obsahovat překlady hledaného slova, překlady kolokací hledaného slova nebo také kolokace překladů hledaného slova.

2.3.3 Výběr slov pomocí ParaConcu

Ve výčtu slov jsem si vybrala klíčová slova vhodná pro mou práci, tzn. termíny typické pro oblast *Mléka a mléčných výrobků*.

Pak jsem začala vyhledávat kolokace. Termíny a jejich kolokace jsem si zprvu zaznamenávala do programu MS Excel. Zde jsem si vytvořila tabulku, která obsahovala kolonky „Termín“, „Kolokace“, „Slovní druh“, „Počet výskytů“ a český překlad „Překlad“.

Kolokace jsem nacházela přes menu Hledat („Search“). Opět bylo nutné nastavit hledání. Aby program našel všechny požadované hodnoty, musela jsem užít speciální znak „*“, který nahrazuje libovolný počet písmen. Další speciální znak, procento „%“, nahrazuje určitý a neurčitý člen. Program ParaConc rozlišuje každou variantu členu, tj. člen určitý, člen neurčitý, člen v množném čísle či elizi. Ve vyhledávání a v součtu výskytů je proto důležité brát ohled na tuto skutečnost. Jako parametr pro hledání jsem vždy zadala zvolený termín. Aplikace následně vygenerovala veškeré výskyty klíčového slova. Poté jsem vyhledala kolokace. Zjištěná data jsem si jako pracovní verzi zanesla do programu MS Excel. Pro lepší manipulaci s daty jsem později vše převedla do MS Access. Celková databáze čítá 195 termínů a kolokací.

3. ANALÝZA KOLOKACÍ

V legislativních textech jsem si vybrala 22 klíčových slov (tabulka 3-1), jejichž kolokace budu analyzovat. Nejdříve se budu věnovat struktuře kolokací a poté správnosti překladu.

Tabulka 3-1: Vybraná klíčová slova

Klíčové slovo	Slovní druh	Počet výskytů
adjudication	s.f.	44
agitateur	s.m.	23
babeurre	s.m.	39
beurre	s.m.	861
caséine	s.f.	94
coagulation	s.f.	8
coefficient	s.m.	69
contingent	s.m.	114
crème	s.f.	144
écart-type	s.m.	38
frais	s.m.	33
fromage	s.m.	128

Klíčové slovo	Slovní druh	Počet výskytů
goût	s.m.	59
indice	s.m.	28
lactose	s.m.	43
lactosérum	s.m.	90
lait	s.m.	852
limite	s.f.	215
poudre	s.f.	341
prélèvement	s.m.	39
réention	s.f.	46
yoghourt	s.m.	2

3.1 STRUKTURA KOLOKACÍ

V lingvistice má vše svoji strukturu a tak je tomu i u kolokací. Michel Mathieu-Colas rozděluje složené lexikální jednotky do 17 hlavních a 8 doplňkových tříd. Jeho dělení jsem užila pro vybrané kolokace; ty spadají do 9 tříd, viz Tabulka 3-2.

Tabulka 3-2: Seznam zastoupených tříd

Třída	Složené slovo
X	podstatné jméno+přídavné jméno
XI	podstatné jméno+podstatné jméno
XII	podstatné jméno+de+X
XIV	podstatné jméno+en+X
XIX	rozšíření: podstatné jméno+přídavné jméno
XX	rozšíření: podstatné jméno+podstatné jméno
XXI	rozšíření: podstatné jméno+de+podstatné jméno
XXII	rozšíření: podstatné jméno+à+podstatné jméno
XXIII	rozšíření: podstatné jméno+en+podstatné jméno

Všechny kolokace jsou postupně rozřazeny do tříd podle struktury. Pro snazší porozumění nejprve uvádím tabulku užitých zkratk (tabulka 3-3) a následně tabulkový přehled jednotlivých tříd.

Tabulka 3-3: Užití zkratk

Zkratka	Francouzský výraz	Český výraz
=n	forme substantivée	zpodstatnělá forma
A	adjectif	příd.jm.
N	nom	podst.jm.
Pp	participe passé	příčestí minulé
X	suite quelconque	jakékoli pokračování

Tabulka 3-4: X. třída

Struktura	Kolokace
N/(non) Pp	fromage (non) aromatisé
N/A	adjudication particulière
N/A	adjudication permanente
N/A	adjudications consécutives
N/A	agitateur magnétique
N/A	agitateur mécanique
N/A	babeurre acide
N/A	caséine acide
N/A	coagulation enzymatique
N/A	contingent tarifaire
N/A	crème douce
N/A	fromage frais
N/A	goût étranger
N/A	goût métallique
N/A	indice pair
N/A	lactose monohydraté
N/A	lait cru
N/A	limite inférieure
N/A	limite initiale
N/A	limite réglementaire
N/A	limite supérieure
N/A	poudre homogène
N/A	prélèvement éventuel
N/A	prélèvement supplémentaire

Struktura	Kolokace
N/A	prélèvement théorique
N/AdvA	limite trop étroite
N/non A	crème non tracée
N/Pp	beurre concentré
N/Pp	beurre vendu
N/Pp	caséine isolée
N/Pp	coefficient retenu
N/Pp	crème acidifiée
N/Pp	crème concernée
N/Pp	crème déshydratée
N/Pp	crème évaporée
N/Pp	crème fermentée
N/Pp	crème pasteurisée
N/Pp	crème tracée
N/Pp	fromage affiné
N/Pp	fromage fondu
N/Pp	lait acidifié
N/Pp	lait écrémé
N/Pp	lait emprésuré
N/Pp	lait évaporé
N/Pp	lait fermenté
N/Pp	limite fixée
N/Pp	prélèvement dû

Tabulka 3-5: XI. třída

Struktura	Kolokace
N/N	caséine-présure
N/N	caséine présure
N/N	lactosérum présure
N/N	coefficient correcteur
N/N	équivalent-beurre

Tabulka 3-6: XII. třída

Struktura	Kolokace	Struktura	Kolokace
N/de A=n	goût d'oxydé	N/de/N	goût de fourrage
N/de A=n	goût de brûlé	N/de/N	goût de fromage
N/de A=n	goût de cuit	N/de/N	goût de malt
N/de A=n	goût de moisi	N/de/N	goût de poisson
N/de A=n	goût de vieux	N/de/N	goût de vase
N/de/N	beurre d'intervention	N/de/N	indice de peroxyde
N/de/N	beurre de cacao	N/de/N	indice de répétabilité
N/de/N	coefficient d'attribution	N/de/N	indice de saponification
N/de/N	coefficient de conversion	N/de/N	lactosérum de vache
N/de/N	coefficient de corrélation	N/de/N	lait de brebis
N/de/N	coefficient de réponse	N/de/N	lait de bufflonne
N/de/N	coefficient de variation	N/de/N	lait de chèvre
N/de/N	coefficient de volume	N/de/N	lait de vache
N/de/N	crème de lait	N/de/N	limite d'action
N/de/N	frais d'arrimage	N/de/N	limite d'activité
N/de/N	frais d'entrée	N/de/N	limite d'avertissement
N/de/N	frais de contrôle	N/de/N	limite de confiance
N/de/N	frais de dépalettissage	N/de/N	limite de contrôle
N/de/N	frais de garde	N/de/N	limite de décision
N/de/N	frais de séjour	N/de/N	limite de détection
N/de/N	frais de sortie	N/de/N	limite de répétabilité
N/de/N	frais de stockage	N/de/N	limite de reproductibilité
N/de/N	fromage de brebis	N/de/N	limite de tolérance
N/de/N	fromage de bufflonne	N/de/N	temps de rétention
N/de/N	fromage de garde		
N/de/N	fromage de lactosérum		

Tabulka 3-7: XIV. třída

Struktura	Kolokace
N/en/N	agitateur en verre
N/en/N	crème en poudre
N/en/N	lactosérum en poudre
N/en/N	yoghourt en poudre

Tabulka 3-8: XIX. třída

Struktura	Kolokace
N/A (non) A	fromage frais (non) aromatisé (pl.)
N/A (non) A	fromage transformé (non) aromatisé (pl.)
N/A (non) A	lait concentré non sucré
N/A de N	frais éventuels de déchargement
N/A de N	indice impair d'acyle
N/A de N	lait cru de bufflonne
N/A de N	limite générale de répétabilité
N/A de N	limite générale de reproductibilité
N/A de N	limite interne de précision
N/A de N	limite relative de répétabilité
N/A de N	limite relative de reproductibilité
N/A en N	babeurre acide en poudre
N/A en N	babeurre doux en poudre
N/A en N	lait entier en poudre
N/AA	lait concentré sucré
N/Pp A de N	lait écrémé pur de bufflonne
N/Pp Adv	lait traité thermiquement
N/Pp Adv A X	lait traité thermiquement chocolaté, additionné du jus de fruits ou aromatisé
N/Pp de N	lait écrémé de brebis
N/Pp de N	lait écrémé de chèvre
N/Pp de N	lait écrémé en poudre
N/Pp en N X	lait écrémé en poudre adultéré
N/Pp en N X	lait écrémé en poudre d'intervention
N/Pp en N X	lait écrémé en poudre en stocks
N/Pp en N X	lait écrémé en poudre non conforme
N/Pp en N X	lait écrémé en poudre offert
N/Pp en N X	lait écrémé en poudre reconstitué
N/Pp en N X	lait écrémé en poudre spray
N/Pp non Pp	lait écrémé non adultéré

Struktura	Kolokace
N/Pp/Pp N/Pp en N	beurre concentré tracé beurre mis en vente

Tabulka 3-9: XX. třída

Struktura	Kolokace
N/N A	lactosérum présure sec
N/N A de N	écart-type relatif de répétabilité
N/N A de N	écart-type relatif de reproductibilité
N/N de N	écart-type de répétabilité
N/N de N	écart-type de reproductibilité
N/N de N A	écart-type de répétabilité interne
N/N en N	lactosérum présure en poudre

Tabulka 3-10: XXI. třída

Struktura	Kolokace
N/de A=n A	indice d'acide maximal
N/de N non Pp	beurre d'intervention non tracé
N/de N non Pp	lait de vache non pasteurisé
N/de N Pp	beurre d'intervention tracé
N/de N Pp	frais de stockage encouru
N/de N Pp	limite de contrôle appropriée
N/de N Pp	limite de répétabilité publié
N/de N Pp	poudre de lait reconstitué
N/de N/de N	caséine de lait de vache
N/de N/de N	goût d'huile de poisson
N/de N/de N/de N	caséine de fromage de lait de brebis
N/de NA	babeurre de crème acide (pl.)
N/de NA	beurre de crème acidifiée
N/de NA	beurre de crème douce
N/de NA	coefficient de réponse intermédiaire
N/de NA	coefficient de réponse respectif
N/de NA	frais de transport forfaitaires
N/de NA	goût de fromage acide
N/de NA	goût de produits chimiques
N/de NA	lait de vache écrémé
N/de NA	limite de détection suffisante
N/de NA	limite de précision interne

Struktura	Kolokace
N/de NA	limite de répétabilité provisoire
N/de NA	poudre de lait dénaturée
N/de NA	temps de rétention nécessaire
N/de NA	temps de rétention relatif
N/de NA Pp	poudre de lait écrémé adultéré

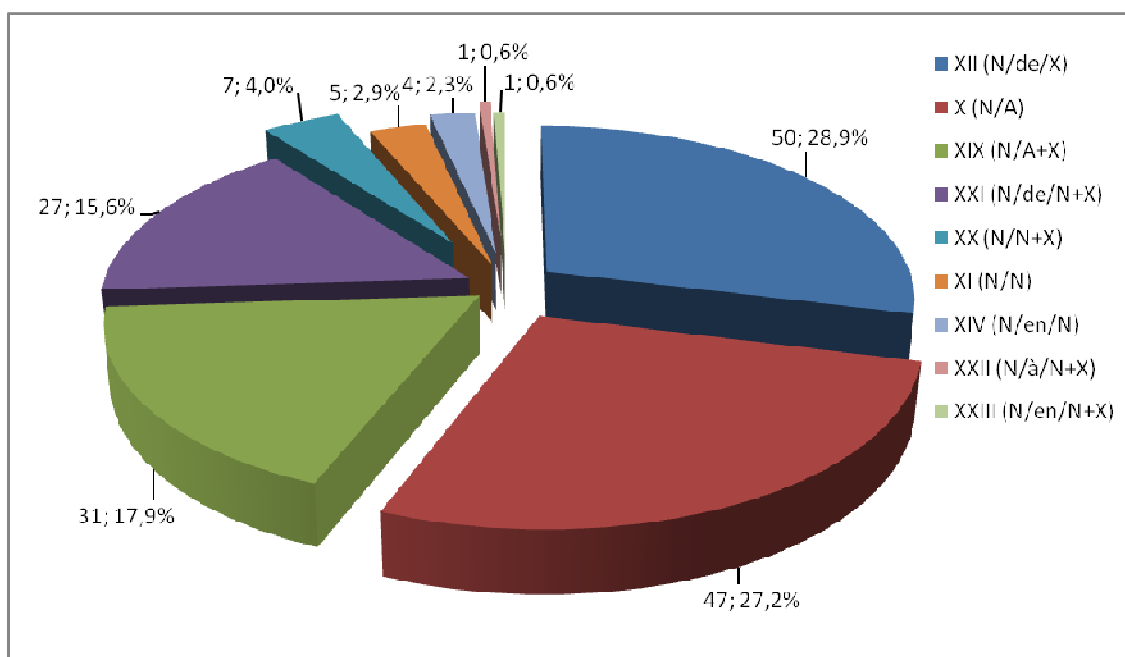
Tabulka 3-11: XXII. třída

Struktura	Kolokace
N/à N/de NA/en N	babeurre à base de crème acide en poudre

Tabulka 3-12: XXIII. třída

Struktura	Kolokace
N/en N Pp	lait en poudre dénaturé

Graf 3-1: Procentuální zastoupení kolokací ve třídách



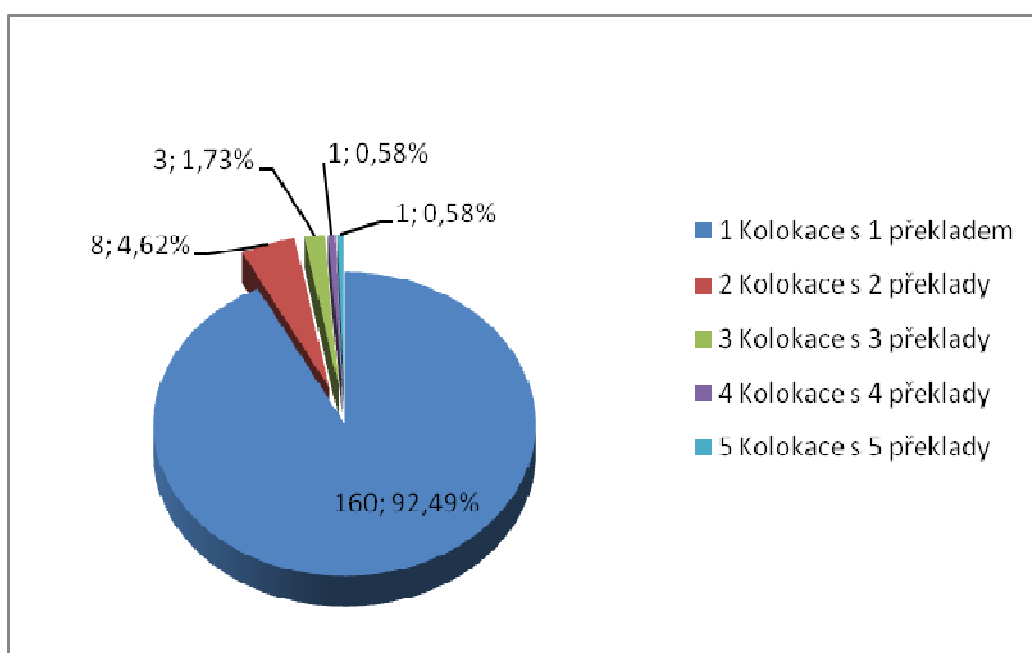
173 kolokací je rozděleno do čtyř hlavních a pěti doplňujících tříd. Nejvíce kolokací obsahuje třída XII, do níž patří složená slova se strukturou *nom+de+X*. V celkovém součtu XII. třída zabírá 28,9%. Druhou nejpočetnější skupinou jsou kolokace ve tvaru *nom+adjectif* z X. třídy s 27,2% a 47 kolokacemi. V souhrnu jsou

ještě výrazně zastoupeny třídy XIX (s 31 kolokacemi a 17,9%) a XXI (s 27 kolokacemi a 15,6%). Tyto čtyři nejvýraznější skupiny tvoří 89,6% všech kolokací.

3.2 PŘEKLAD KOLOKACÍ

V analýze kolokací jsem se zabývala i správností překladu. Nejprve jsem si rozdělila kolokace do skupin podle počtu možných překladů. Nejpočetnější je skupina č.1, která čítá 160 kolokací s jedním překladem. V celkovém počtu je 13 kolokací, které mají více než jeden překlad.

Graf 3-2: Zastoupení překladů



3.2.1 Přehled kolokací

V následujících podkapitolách uvádím přehled kolokací rozdělených podle počtu zjištěných překladů.

3.2.1.1 Kolokace s jedním překladem

Zde se nachází největší část kolokací, kterými se budu ve své práci zabývat. Kolokace s jedním překladem tvoří 92,49% korpusu.

Tabulka 3-13: Kolokace s jedním překladem

Kolokace	Výskyt	Překlad
adjudications consécutives	1	po sobě následující nabídková řízení
agitateur en verre	1	skleněná míchací tyčinka
agitateur magnétique	14	magnetická míchačka
agitateur mécanique	6	mechanická třepačka
babeurre à base de crème acide en poudre	1	sušené kysané podmáslí
babeurre acide	2	kysané podmáslí
babeurre acide en poudre	16	sušené kysané podmáslí
babeurre de crème acide (pl.)	2	kysané podmáslí
babeurre doux en poudre	1	sušené sladké podmáslí
beurre concentré	236	zahuštěné máslo
beurre concentré tracé	4	zahuštěné máslo s přídavkem stopovacích látek
beurre d'intervention	57	intervenční máslo
beurre d'intervention non tracé	1	intervenční máslo bez přídavku stopovacích látek
beurre d'intervention tracé	1	intervenční máslo s přídavkem stopovacích látek
beurre de cacao	8	kakaové máslo
beurre vendu	2	prodané máslo
caséine acide	5	kyselý kasein
caséine de fromage de lait de brebis	1	kasein ze sýrů z ovčího mléka
caséine de lait de vache	12	kasein z kravského mléka
caséine isolée	4	izolovaný kasein
caséine présure	2	kyselý kasein
caséine-présure	2	sladký kasein
coagulation enzymatique	4	enzymatická koagulace
coefficient correcteur	2	opravný koeficient
coefficient d'attribution	2	koeficient přidělení
coefficient de conversion	1	převodní faktor
coefficient de corrélation	2	korelační koeficient
coefficient de réponse	46	faktor odezvy
coefficient de réponse intermédiaire	2	přechodný faktor odezvy
coefficient de réponse respectif	2	příslušný faktor odezvy
coefficient de variation	3	variační koeficient
coefficient de volume	1	objemový faktor
coefficient retenu	1	použitý koeficient
contingent tarifaire	23	celní kvóta
crème concernée	1	zahuštěná smetana
crème de lait	6	smetana

Kolokace	Výskyt	Překlad
crème déshydratée	4	sušená smetana
crème douce	5	sladká smetana
crème en poudre	1	sušená smetana
crème évaporée	1	zahuštěná smetana
crème fermentée	1	fermentovaná (kysaná) smetana
crème non tracée	1	smetana bez přídavku stopovacích látek
crème pasteurisée	2	pasterizovaná smetana
écart-type de répétabilité	8	směrodatná odchylka opakovatelnosti
écart-type de répétabilité interne	1	směrodatná odchylka vnitřní opakovatelnosti
écart-type de reproductibilité	10	směrodatná odchylka reprodukovatelnost
écart-type relatif de répétabilité	8	relativní směrodatná odchylka opakovatelnosti
écart-type relatif de reproductibilité	8	relativní směrodatná odchylka reprodukovatelnosti
équivalent-beurre	5	ekvivalent másla
frais d'arrimage	1	náklady na uložení
frais d'entrée	2	náklady na uskladnění
frais de contrôle	1	náklady na kontrolu
frais de dépalettissage	1	náklady na rozbalení palet
frais de garde	1	náklady za skladování
frais de séjour	1	náklady na skladování
frais de sortie	2	náklady na vyskladnění
frais de stockage	8	náklady na skladování
frais de stockage encouru	2	vzniklé náklady na skladování
frais de transport forfaitaires	1	paušální náklady na přepravu
frais éventuels de déchargement	2	případné náklady na vykládku
fromage (non) aromatisé (pl.)	1	(ne)ochucený sýr
fromage affiné (pl.)	2	zralý sýr
fromage de brebis	1	sýr z ovčího mléka
fromage de bufflonne	1	sýr z buvolího mléka
fromage de garde (pl.)		dlouhozrající sýr
fromage de lactosérum	1	syrovátkový sýr
fromage fondu	1	tavený sýr
fromage frais (non) aromatisé (pl.)	1	(ne)ochucený čerstvý sýr
fromage frais (pl.)	3	čerstvý sýr
fromage transformé (non) aromatisé (pl.)	1	(ne)ochucený tavený sýr
goût d'huile de poisson	1	olejovité, rybina
goût d'oxydé	1	oxidovaná chuť a vůně
goût de brûlé	1	připálená chuť a vůně
goût de cuit	3	chuť po vaření

Kolokace	Výskyt	Překlad
goût de fourrage	4	chuť a vůně krmiva
goût de fromage	6	sýrovité
goût de fromage acide	3	mléčně sýrové
goût de malt	3	po sladu
goût de moisi	3	po plísni
goût de poisson	3	olejovité, rybina
goût de produits chimiques	4	po chemikáliích
goût de vase	4	zatuchlé, hnilobné
goût de vieux	3	zvětralé, vyčpělé
goût étranger	5	cizí
goût métallique	4	kovová chuť a vůně
indice d'acide maximal	6	maximální číslo kyselosti
indice de répétabilité	3	ukazatel opakovatelnosti
indice de saponification	6	číslo zmýdelnění
indice impair d'acyle	2	lichý počet uhlíků v acylech
indice pair	1	sudý počet
lactose monohydraté	2	monohydrát laktosy
lactosérum de vache	2	hovězí syrovátka
lactosérum présure	30	syřidlová syrovátka
lactosérum présure en poudre	3	sušená syřidlová syrovátka
lactosérum présure sec	11	sušina ze syřidlové syrovátky
lait acidifié	1	acidofilní mléko
lait concentré non sucré	1	neslazené kondenzované mléko
lait concentré sucré	2	slazené kondenzované mléko
lait cru	4	syrové mléko
lait cru de bufflonne	2	syrové buvolí mléko
lait de brebis	42	ovčí mléko
lait de bufflonne	24	buvolí mléko
lait de chèvre	18	kozí mléko
lait de vache	64	kravské mléko
lait de vache écrémé	2	odstředěné kravské mléko
lait de vache non pasteurisé	1	nepasterizované kravské mléko
lait écrémé	18	odstředěné mléko
lait écrémé de brebis	2	ovčí odstředěné mléko
lait écrémé de chèvre	2	kozí odstředěné mléko
lait écrémé en poudre adultéré	7	zfalšované sušené odstředěné mléko
lait écrémé en poudre d'intervention	1	sušené odstředěné mléko určené k intervenci
lait écrémé en poudre en stocks	1	skladované sušené odstředěné mléko
lait écrémé en poudre non conforme	1	sušené odstředěné mléko nesplňující podmínky

Kolokace	Výskyt	Překlad
lait écrémé en poudre offert	5	nabízené sušené odstředěné mléko
lait écrémé en poudre reconstitué	3	rekonstituované sušené mléko
lait écrémé en poudre spray	1	sušené odstředěné mléko vyrobené sušením technikou rozprašování
lait écrémé en poudre non adultéré	3	nezfalšované sušené odstředěné mléko
lait écrémé pur de bufflonne	2	odstředěné syrové buvolí mléko
lait emprésuré	2	mléko vysrážené
lait en poudre dénaturé	3	denaturované sušené mléko
lait entier en poudre	1	sušené plnotučné mléko
lait évaporé	1	zahuštěné mléko
lait fermenté	1	fermentované (kysané) mléko
lait traité thermiquement	2	tepelně ošetřené mléko
lait traité thermiquement chocolaté, additionné du jus de fruits ou aromatisé	1	tepelně ošetřené mléko s čokoládou, s ovocnou šťávou nebo ochucené
limite d'action	3	akční limit
limite d'activité	1	akční limit
limite d'avertissement	2	varovný limit
limite de confiance	1	mez spolehlivosti
limite de contrôle	2	kontrolní mezní hodnota
limite de contrôle appropriée	1	patříčný kontrolní limit
limite de décision	6	rozhodovací mezní hodnota
limite de détection suffisante	1	dostatečný detekční limit
limite de précision interne	1	vnitřní mezní hodnota přesnosti
limite de répétabilité	15	mezní hodnota opakovatelnosti
limite de répétabilité provisoire	5	prozatímní mezní hodnota opakovatelnosti
limite de répétabilité publié	2	zveřejněná mezní hodnota opakovatelnosti
limite de reproductibilité	13	mezní hodnota reprodukovatelnosti
limite de tolérance	9	meze tolerance
limite fixée	5	stanovená mezní hodnota
limite générale de répétabilité	2	celková mezní hodnota opakovatelnosti
limite générale de reproductibilité	2	celková mezní hodnota reprodukovatelnosti
limite inférieure	3	dolní mezní hodnota
limite initiale	1	počáteční mezní hodnota
limite interne de précision	4	interní mezní hodnota
limite réglementaire	8	zákonem stanovená mezní hodnota
limite relative de répétabilité	1	relativní mezní hodnota opakovatelnosti
limite relative de reproductibilité	1	relativní hodnota reprodukovatelnosti
limite trop étroite	1	příliš úzká mezní hodnota
poudre de lait dénaturée	2	denaturované sušené mléko

Kolokace	Výskyt	Překlad
poudre de lait écrémé adultéré	1	zfalšované sušené odstředěné mléko
poudre de lait reconstitué	2	rekonstituované sušené mléko
poudre homogène	2	homogenní prášek
prélèvement éventuel	1	případná dávka
prélèvement supplémentaire	6	doplňková dávka
prélèvement théorique	1	teoretická dávka
temps de rétention	36	retenční čas
temps de rétention nécessaire	2	požadovaný retenční čas
temps de rétention relatif	8	relativní retenční čas
yoghourt en poudre	1	jogurt v prášku

3.2.1.2 Kolokace s více než jedním překladem

Tuto skupinu tvoří vybrané kolokace, které mají dva až pět dostupných překladů. Kolokace s více než jedním překladem představují 7,51% z celého korpusu.

Tabulka 3-14: Kolokace s více než jedním překladem

Kolokace	Výskyt	Překlad 1	Překlad 2	Překlad 3	Překlad 4	Překlad 5
adjudication permanente	8 (6/2)	stálé nabídkové řízení	permanentní dražba			
crème tracée	4 (2/2)	smetana, do níž byly přidány stopovací látky	smetana s přídavkem stopovacích látek			
indice de peroxyde	4 (3/1)	peroxidové číslo	hodnota peroxidu			
lactosérum en poudre	15 (8/7)	sušená syrovátka	sušená syřidlová syrovátka			
lait écrémé en poudre	243 (211/32)	sušené odstředěné mléko	práškové odtučněné mléko			
limite de détection	18 (9/2)	detekční limit	detekční mez			
limite supérieure	5 (3/2)	horní mezní hodnota	horní mez			
prélèvement dû	4 (2/2)	splatná dávka	dlužná dávka			
beurre de crème douce	5 (2/1/2)	máslo vyrobené ze sladké smetany	sladké máslo	máslo ze sladké smetany		
beurre mis en vente	5 (1/3/1)	prodané máslo	máslo nabízené k prodeji	máslo předkládané k prodeji		

Kolokace	Výskyt	Překlad 1	Překlad 2	Překlad 3	Překlad 4	Překlad 5
crème acidifiée	3 (1/1/1)	kyselá smetana	kysaná smetana	acidofilní smetana		
beurre de crème acidifiée	4 (1/1/1/1)	máslo vyrobené z kyselých smetan	jiné máslo	máslo z kysané smetany	jiný druh	
adjudication particulière (pl.)	15 (9/3/1/1/1)	jednotlivé nabídkové řízení	jednotlivá dražba	jednotlivé kolo nabídkového řízení	jednotlivé kolo	kolo

3.2.2 ISAP a IATE

Správnost překladu jsem konzultovala s databází ISAP¹⁶ (Informační systém pro aproximaci práva) v Přehledu závazných termínů pro české překlady právních předpisů ES a v IATE (InterActive Technology for Europe).

ISAP poskytuje informace o platné legislativě Evropské unie a jejích překladech do českého jazyka. ISAP zveřejňuje informace pro dvě skupiny příjemců, v první skupině pro ministerstva a úřady, v druhé pro veřejnost. V datech určených pro veřejnost je volně přístupný Přehled závazných termínů pro české překlady právních předpisů ES, kde můžeme najít anglické, francouzské a německé ekvivalenty českých termínů. V databázi najdeme termíny označené písmeny Z (závazné) a P (pomocné). Závazné termíny schválila příslušná ministerstva nebo správní orgány. Jako pomocné byly do databáze přidány pracovní slovníky např. Ministerstva financí ČR.¹⁷

IATE je interinstitucionální databáze termínů Evropské unie, kterou používají instituce a agentury EU od roku 2004¹⁸. Pro veřejnost byla zpřístupněna v roce 2007¹⁹. Terminologie týkající se nejen Evropské unie samotné, ale i zemědělství nebo práva, je rozdělena do 4 stupňů podle spolehlivosti. V databázi je každý pojem označen počtem hvězdiček od jedné do čtyř (*- spolehlivost nebyla ověřena; **- minimální spolehlivost; ***- spolehlivý; ****- velmi spolehlivý).

¹⁶ <http://isap.vlada.cz>

¹⁷ tamtéž

¹⁸ <http://iate.europa.eu>

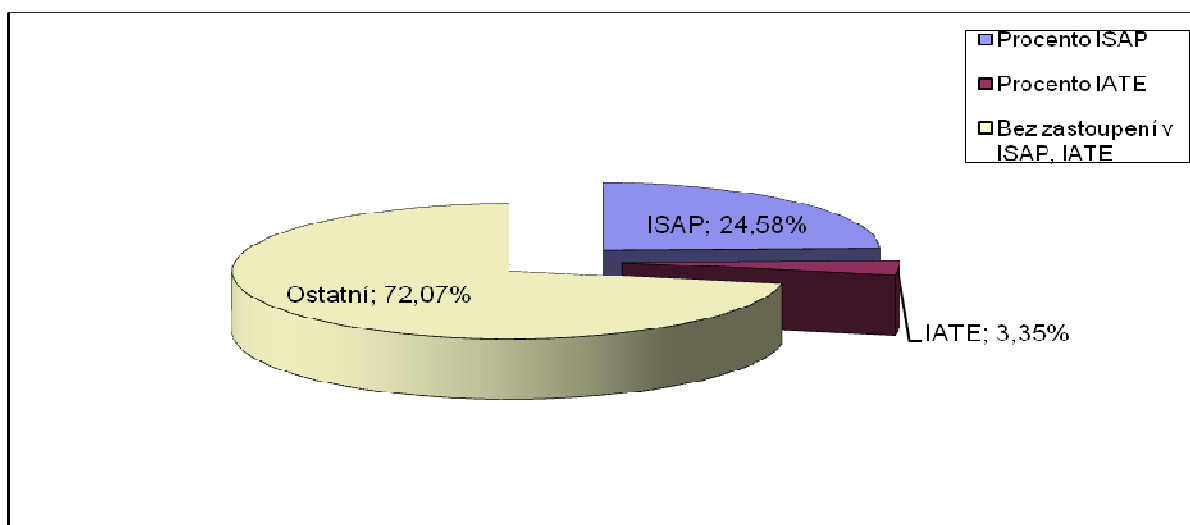
¹⁹ http://iate.europa.eu/iatediff/brochure/IATEbrochure_CS.pdf

Tabulka 3-15: Klíčová slova a kolokace s jedním překladem, uvedené v ISAPu či IATE

Kolokace	ISAP (závaznost)	IATE (závaznost)
babeurre	podmáslí (závazné)	
babeurre acide	kyselé podmáslí (závazné)	
babeurre doux en poudre	sušené sladké podmáslí (závazné)	
beurre	máslo (závazné)	
beurre concentré	zahuštěné máslo (závazné)	
caséine	Kasein (závazné)	
caséine acide	kyselý kasein (závazné)	
caséine-présure	sladký kasein (závazné)	
coefficient correcteur	opravný faktor (závazné)	
coefficient de conversion	koeficient změny (pomocné)	
coefficient de corrélation		korelační koeficient (*-spolehlivost není ověřena)
coefficient de variation	variační koeficient (závazné)	
contingent tarifaire	celní kvóta (závazné)	
crème	smetana (závazné)	
crème concernée	zahuštěná smetana (závazné)	
crème de lait	smetana (závazné)	
crème en poudre	sušená smetana (závazné)	
crème fermentée	kysaná smetana (závazné)	
crème pasteurisée	pasterizovaná smetana (závazné)	
écart-type	směrodatná odchylka (závazné)	
équivalent-beurre	ekvivalent másla (závazné)	
frais de stockage		náklady na skladování (*-spolehlivost není ověřena)
fromage de brebis	ovčí sýr (závazné)	
fromage de bufflonne	sýr z buvolího mléka (závazné)	
fromage fondu	tavený sýr (závazné)	
fromage frais (pl.)	čerstvý sýr (závazné)	
goût d'huile de poisson	olejnaté, chuť po rybím tuku (závazné)	
goût d'oxydé	oxidovaná příchut' (závazné)	
goût de cuit	vařivá příchut' (závazné)	
goût de fourrage	krmivová příchut' (závazné)	
goût de vase	bahnitá, hnilobná příchut' (závazné)	

Kolokace	ISAP (závažnost)	IATE (závažnost)
indice	nepřímý důkaz (závažné)	
lactose	laktosa (mléčný cukr) (závažné)	
lactosérum	syrovátka (závažné)	syrovátka (***- spolehlivé)
lait acidifié	okyselené mléko (závažné)	zkysané mléko (*- spolehlivost nebyla ověřena)
lait concentré non sucré	zahuštěné mléko neslazené (závažné)	neslazené zahuštěné mléko (*- spolehlivost nebyla ověřena)
lait concentré sucré	zahuštěné mléko slazené (závažné)	
lait cru	syrové mléko (závažné)	
lait de bufflonne	buvolí mléko (závažné)	
lait écrémé	odstředěné mléko (závažné)	odtučněné mléko (***- spolehlivé)/odstředěné mléko (***- spolehlivé)
lait écrémé en poudre d'intervention	odstředěné sušené mléko určené k intervenci (závažné)	
lait entier en poudre	sušené plnotučné mléko (závažné)	
lait fermenté	fermentované mléko (závažné)	
lait traité thermiquement	tepelně ošetřené mléko (závažné)	
prélèvement	dávka (závažné)	
prélèvement supplémentaire	doplňková dávka (závažné)	

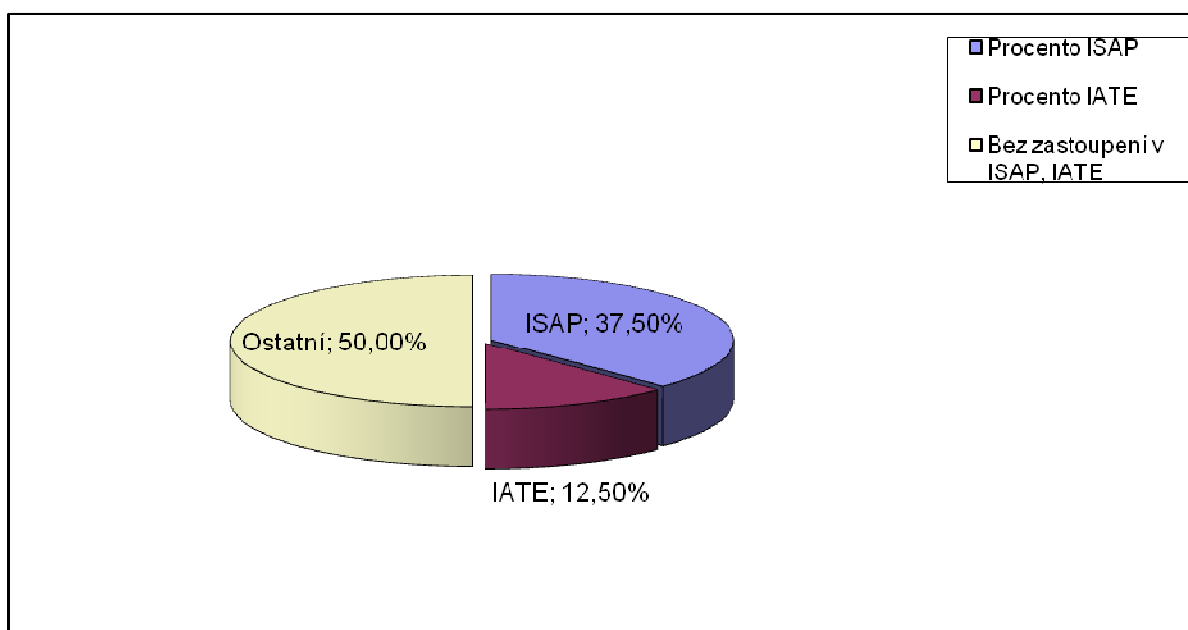
Graf 3-3: Procentuální zastoupení výrazů nalezených v ISAP a IATE pro klíčová slova a kolokace s více než jedním překladem



Tabulka 3-16: Klíčová slova a kolokace s více než jedním překladem uvedené v ISAPu či v IATE

Klíčové slovo, kolokace	ISAP	IATE
adjudication	nabídkové řízení (závazné)	
adjudication permanente	stálé nabídkové řízení (závazné)	stálé nabídkové řízení (*-spolehlivost není ověřena)
lactosérum en poudre	sušená syrovátka (závazné)	
lait écrémé en poudre	odstředěné sušené mléko (závazné)	
limite de détection	detekční limit (závazné)/ mez detekce (závazné)	mez detekce (*-spolehlivost neověřena)
crème acidifiée	okyselená smetana (závazné)	

Graf 3-4: Procentuální zastoupení výrazů nalezených v ISAPu a IATE pro klíčová slova a kolokace s více než jedním překladem



3.2.3 Druhy překladu

V této kapitole si stanovím pevná kritéria pro typ překladu a podle nich zařadím jednotlivé kolokace.

Typy překladu a jejich kritéria:

- **Zcela správný překlad (++):** Zcela správným překladem se rozumí závazný termín uvedený v databázích ISAP a IATE.
- **Správný překlad (+):** Jako správný je označen ten překlad, který zachová význam překládané kolokace a zároveň dodržuje překladatelské postupy.

Správným překladem je i překlad synonymní. Synonymním překladem se rozumí překlad, který se liší pouze:

- v odlišném způsobu přeložení přičestí přítomného či minulého,
př. „crème tracée“,
smetana s přídavkem stopovacích látek,
smetana, do níž byly přidány stopovací látky

- **Nekvalitní překlad (-):** Nekvalitní překlad nespĺňuje jazykovou správnost; zachovává sice význam, avšak v českém jazyce se užitého výrazu nepoužívá.

př. „indice de peroxyde“
hodnota peroxydu

- **Nesprávný překlad (--):** Nesprávný překlad nezachovává ani význam, ani jazykovou správnost.

př. „beurre de crème acidifiée“
jiné máslo

Vzhledem k rozsahu práce se dále věnuji pouze kolokacím s více než jedním překladem.

Tabulka 3-17: Správnost překladu kolokací

Kolokace	Překlad	Typ překladu	Hodnocení
crème acidifiée	acidofilní smetana	nekvalitní překlad	-
indice de peroxyde	hodnota peroxidu	nekvalitní překlad	-
lactosérum en poudre	sušená syřidlová syrovátka	nekvalitní překlad	-
adjudication particulière	jednotlivé kolo	nesprávný překlad	--
adjudication particulière	kolo	nesprávný překlad	--
beurre de crème acidifiée	jiné máslo	nesprávný překlad	--
beurre de crème acidifiée	jiný druh	nesprávný překlad	--
beurre de crème douce	sladké máslo	nesprávný překlad	--
beurre mis en vente	prodané máslo	nesprávný překlad	--
prélèvement dû	splatná dávka	nesprávný překlad	--
adjudication particulière	jednotlivá dražba	správný překlad	+
adjudication particulière	jednotlivé kolo nabídkového řízení	správný překlad	+
adjudication particulière	jednotlivé nabídkové řízení	správný překlad	+
adjudication permanente	permanентní dražba	správný překlad	+
beurre de crème acidifiée	máslo vyrobené z kyselé smetany	správný překlad	+

Kolokace	Překlad	Typ překladu	Hodnocení
beurre de crème acidifiée	máslo z kysané smetany	správný překlad	+
beurre de crème douce	máslo vyrobené ze sladké smetany	správný překlad	+
beurre de crème douce	máslo ze sladké smetany	správný překlad	+
beurre mis en vente	máslo nabízené k prodeji	správný překlad	+
beurre mis en vente	máslo předkládané k prodeji	správný překlad	+
crème acidifiée	kysaná smetana	správný překlad	+
crème acidifiée	kyselá smetana	správný překlad	+
crème tracée	smetana s přísávkem stopovacích látek	správný překlad	+
crème tracée	smetana, do níž byly přidány stopovací látky	správný překlad	+
indice de peroxyde	peroxidové číslo	správný překlad	+
lait écrémé en poudre	práškové odtučněné mléko	správný překlad	+
limite de détection	detekční mez	správný překlad	+
limite supérieure	horní mez	správný překlad	+
limite supérieure	horní mezní hodnota	správný překlad	+
prélèvement dû	dlužná dávka	správný překlad	+
adjudication permanente	stálé nabídkové řízení	zcela správný překlad	++
lactosérum en poudre	sušená syrovátka	zcela správný překlad	++
lait écrémé en poudre	sušené odstředěné mléko	zcela správný překlad	++
limite de détection	detekční limit	zcela správný překlad	++

3.2.3.1 Kolokace se správným překladem

Do této skupiny patří 5 z 13 posuzovaných kolokací, které mají všechny překlady zcela správné nebo správné.

Tabulka 3-18: Zcela správné a správné překlady kolokace *adjudication permanente*

Kolokace	<i>adjudication permanente</i>
Překlad 1	stálé nabídkové řízení
Překlad 2	permanентní dražba

Překlad 1 je jako závazný uveden v databázi ISAP, v databázi IATE jeho spolehlivost není ověřena. Překlad 2 není uveden v žádné databázi. Dohledala jsem ho proto ve Velkém francouzsko-českém slovníku (VFČS) a uznala jsem ho za správný.

Tabulka 3-19: Správné překlady kolokace *crème tracée*

Kolokace	<i>crème tracée</i>
Překlad 1	smetana s přídavkem stopovacích látek
Překlad 2	smetana, do níž byly přidány stopovací látky

Ani jeden překlad není uveden v databázích závazných termínů. V překladu této kolokace došlo k odlišnému vyjádření přičestí minulého, které je synonymní, a proto můžeme překlad považovat za správný.

Tabulka 3-20: Zcela správné a správné překlady kolokace *lait écrémé en poudre*

Kolokace	<i>lait écrémé en poudre</i>
Překlad 1	sušené odstředěné mléko
Překlad 2	práškové odtučněné mléko

Překlad 1 je uveden v ISAPu. Překlad 2 jsem shledala za synonymní. Tudíž správný.

Tabulka 3-21: Zcela správné a správné překlady kolokace *limite de détection*

Kolokace	<i>limite de détection</i>
Překlad 1	detekční limit
Překlad 2	detekční mez

I v tomto případě byl první překlad uveden v databázi ISAP. Překlad 2 je synonymním překladem *meze detekce*, jež byla uvedena jak v ISAPu, tak v IATE.

Tabulka 3-22: Správné překlady kolokace *limite supérieure*

Kolokace	<i>limite supérieure</i>
Překlad 1	horní mez
Překlad 2	horní mezní hodnota

I zde jedná o překlady synonymní. Překlad 1 byl nalezen a ověřen v elektronickém slovníku Translator 2009.

3.2.3.2 Kolokace s alespoň jedním správným překladem

V této skupině se nachází 8 zbylých kolokací, které mají alespoň jeden správný překlad.

Tabulka 3-23: Správné a nesprávné překlady kolokace *adjudication particulière*

Kolokace	<i>adjudication particulière</i>
Překlad 1	jednotlivé nabídkové řízení
Překlad 2	jednotlivá dražba
Překlad 3	jednotlivé kolo nabídkového řízení
Překlad 4	jednotlivé kolo
Překlad 5	kolo

Kolokace *adjudication particulière* má pět zjištěných překladů, z toho tři jsou správné a dva nesprávné. Všechny varianty správných překladů dodržují význam kolokace i překladatelské postupy. Poslední dva překlady v tabulce jsou nesprávné, nebyl dodržen ani význam, ani překladatelský postup.

Překlad 4 najdeme v textu 32005R1898.

Pour chaque **adjudication particulière**, les vendeurs soumettent leur offre par écrit, soit en la déposant contre accusé de réception, soit en utilisant tout moyen de télécommunications permettant la transmission de documents avec accusé de réception.

Nabídky při každém **jednotlivém kole** se předkládají ve formě písemné nabídky proti potvrzení, nebo jsou podány jakýmkoliv jiným způsobem písemné telekomunikace prostředkem s potvrzením o převzetí.

Z kontextu není patrné, o jaké jednotlivé kolo se jedná.

Překlad 5 se vyskytuje pouze jednou, a to v textu 32008R0105.

Compte tenu des offres reçues pour chaque **adjudication particulière** et selon la procédure prévue à l'article 42, paragraphe 2, du règlement (CE) no 1255/1999, un prix de vente minimal du beurre est fixé. Ce prix peut varier en fonction de la localisation des quantités de beurre mises en vente.

Minimální prodejní cena másla se stanoví na základě nabídek obdržených v každém **kole** postupem podle čl. 42 odst. 2 nařízení (ES) č. 1255/1999. Tato cena se může lišit podle umístění množství másla nabízeného k prodeji.

S ohledem na kontext můžeme říct, že český překlad nerespektoval francouzskou předlohu.

Tabulka 3-24: Správné a nesprávné překlady kolokace *beurre de crème acidifiée*

Kolokace	<i>beurre de crème acidifiée</i>
Překlad 1	máslo vyrobené z kyselého smetany
Překlad 2	máslo z kysané smetany
Překlad 3	jiné máslo
Překlad 4	jiný druh

Tato kolokace má dva překlady správné a dva nesprávné. Překlad 3 je součástí výčtu. Ve francouzském textu (32008R0105) je zřemý kompletní výčet. V české verzi je tento výčet nešťastný, protože nejmenuje odpovídající druh másla.

L'organisme d'intervention compétent procède à la vente du beurre d'intervention en fonction de sa date d'entrée en stock en partant du produit le plus ancien de la quantité totale disponible ou de la quantité disponible de beurre de crème douce ou de **beurre de crème acidifiée** et, le cas échéant, dans l'entrepôt ou les entrepôts frigorifique(s) désigné(s) par l'opérateur.

Příslušná intervenční agentura prodává intervenční máslo podle data, kdy bylo umístěno do skladu, počínaje nejstarším máslem z celého disponibilního množství, nebo z disponibilního množství sladkého nebo **jiného másla** a případně z množství v chladiřenském skladu nebo chladiřenských skladech, které určí hospodářský subjekt.

V Překladech 4 se jedná o tentýž problém. Český překlad vynechává upřesňující část, o které máslo jde.

Text 32005R1898

g) le cas échéant, une indication du type de beurre visé à l'article 4, paragraphe 6, point e), du règlement (CE) no 2771/1999 (beurre de crème douce ou **beurre de crème acidifiée**) pour lequel l'offre est présentée.

g) popřípadě údaj o druhu másla uvedeném v čl. 4 odst. 6 písm. e) nařízení (ES) č. 2771/1999 (ze sladké smetany nebo **jiný druh**), na které se nabídka podává.

Tabulka 3-25: Správné a nesprávné překlady kolokace *beurre de crème douce*

Kolokace	beurre de crème douce
Překlad 1	máslo vyrobené ze sladké smetany
Překlad 2	máslo ze sladké smetany
Překlad 3	sladké máslo

Překlad 1 a 2 považujeme za správné. Překlad 3 jsem v celém korpusu našla pouze jednou (text 32005R1898). Jako sladké máslo bychom mohli chápat takové máslo, které bylo oslazené a nikoli vyrobené ze sladké smetany. Proto Překlad 3 spadá do skupiny nesprávných překladů.

Tabulka 3-26: Správné a nesprávné překlady kolokace *beurre mis en vente*

Kolokace	beurre mis en vente
Překlad 1	máslo nabízené k prodeji
Překlad 2	máslo předkládané k prodeji
Překlad 3	prodané máslo

První dvě překladové varianty jsou přeloženy správně. Překlad 3 naplňuje podstatu nesprávného kritéria tím, že nebyl zachován význam francouzského originálu.

Tabulka 3-27: Správné a nekvalitní překlady kolokace *crème acidifiée*

Kolokace	<i>crème acidifiée</i>
Překlad 1	kysaná smetana
Překlad 2	kyselá smetana
Překlad 3	acidofilní smetana

Všechny překladové varianty jsou po jazykové stránce správné. Podle Terminologického slovníku výkladového zemědělsko-potravinářském se Překladem 1 a 2 rozumí „kysaný mléčný výrobek získaný fermentací“²⁰. *Acidofilní smetana* je též mléčný výrobek, který dostaneme kvašením, oproti předešlým příkladům je ale zapotřebí acidofilní kultury- bakterie *Lactobacillus acidophilus*. Proto jsem Překlad 3 zařadila do skupiny nekvalitních překladů.

Tabulka 3-28: Správné a nekvalitní překlady kolokace *indice de peroxyde*

Kolokace	<i>indice de peroxyde</i>
Překlad 1	peroxidové číslo
Překlad 2	hodnota peroxidu

Správnost Překladu 1 potvrdil Francouzsko-český a česko-francouzský kapesní technický slovník. Překlad 2 je sice jazykově přeložen správně, ale v české chemické terminologii se neuzívá. Dosvědčují to dokumenty publikované například Vysokou školou chemicko-technologickou (viz laboratorní úloha Stanovení tuku a jeho jakosti²¹ str.5), ve kterých se používá pouze překladová varianta č.1.

Tabulka 3-29: Zcela správné a nekvalitní překlady kolokace *lactosérum en poudre*

Kolokace	<i>lactosérum en poudre</i>
Překlad 1	sušená syrovátka
Překlad 2	sušená syřidlová syrovátka

Překlad 1 je závazným termínem uvedeným v ISAPu. V Překladu 2 je slovo *syřidlová* nadbytečné, protože syrovátka sama obsahuje syřidlo. Překlad 2 by proto označen jako nekvalitní.

²⁰ www.agronavigator.cz/ts/

²¹ web.vscht.cz/kohoutkj/Stanovení%20tuku%20a%20jeho%20jakosti.pdf

www.vscht.cz/ktk/www_324/lab/navody/oborII/lipidy.pdf

Tabulka 3-30: Správné a nesprávné překlady kolokace *prélèvement dû*

Kolokace	<i>prélèvement dû</i>
Překlad 1	dlužná dávka
Překlad 2	splatná dávka

Žádný překlad této kolokace se nenachází v databázích závazných termínů. Překlad 1 jsem ověřila ve Francouzsko-českém hospodářském slovníku. Překlad 2 nesplňuje kritéria správnosti, a proto byl označen za nesprávný.

Správnost kolokací se posuzovala u 13 kolokací a jejich 34 překladových variant. Z toho počtu měly pouze čtyři kolokace zcela správný překlad, tedy překlad uvedený v databázi ISAP či IATE. 20 překladových variant patří do skupiny správných překladů, tři překlady jsou nekvalitní a sedm nesprávných. Texty, které byly označeny jako nekvalitní, často zachovaly význam překládané kolokace, avšak v české terminologii se tato spojení neužívají. U nesprávných překladů nebyl dodržen význam původní kolokace.

4. ZÁVĚR

Tato bakalářská práce se zabývala výzkumem v paralelním korpusu. Paralelní korpus byl vytvořen z českých a francouzských verzí 13 legislativních textů ratifikovaných v letech 2001-2008. Všechny texty se týkají oblasti *Mléka a mléčných výrobků*. České texty obsahují 117 237 slov a francouzské texty 141 345 slov. Z tohoto korpusu jsem vybrala 22 klíčových slov a 173 kolokací.

Při zkoumání morfologické struktury kolokací jsem kolokace zařadila do čtyř hlavních a 5 doplňkových tříd. Nejvíce kolokací je zařazeno v XII. třídě, zhruba 29% všech kolokací. Do této třídy spadají spojené lexikální jednotky ve tvaru N/de/X. Druhou nejpočetnější třídou je třída X., s kolokacemi se strukturou N/A, jež tvoří asi 27% všech kolokací. S ohledem na celkové množství kolokací hrají důležitou roli ještě další dvě třídy, a to XIX se strukturou N/A+X (cca 18%) a XXI se strukturou N/de/N+X (cca 17%).

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo posoudit správnost překladu jednotlivých kolokací. Vzhledem k rozsahu této práce byla největší pozornost věnována kolokacím s více než jedním překladem, tedy 13 kolokacím. Podle stanovených kritérií jsem kolokace rozdělila do 4 skupin podle kvality překladu. Z 34 překladových variant zkoumaných kolokací byly 4 překlady (cca 12%) určeny jako zcela správné. Jednalo se o závazné termíny uvedené v databázích Evropské unie a Vlády České republiky. 20 překladů (cca 59%) jsem shledala jako přeložené správně. Pouze 3 překlady (cca 9%) jsem vyhodnotila jako nekvalitní. Jednalo se především o chyby způsobené dle mého názoru neznalostí odborné terminologie. V mnou zkoumaném paralelním korpusu bylo 7 překladů (cca 20%) shledaných nesprávnými. Ve většině případů se jednalo o nedokonalý překlad, tj. význam překládané kolokace byl zcela odlišný od původní kolokace.

5. RESUMÉ

Le thème de ce mémoire est le suivant: La terminologie française et tchèque dans les textes législatifs européens concentrés sur le domaine: „Les produits agricoles choisis- Lait et produits laitiers“.

Le mémoire est divisé en deux parties principales et quelques sous-chapitres. Au début de la première partie, nommée *L'Introduction dans la problématique des collocations*, j'ai expliqué les termes essentiels. J'ai présenté en bref la linguistique de corpus et le corpus même. Après avoir défini les mots *terme* et *mot clé*, je me préoccupais des collocations. Je les ai aussi définies et ensuite je les ai divisées selon František Čermák.

Dans le sous-chapitre 2.2, le mémoire parle des textes législatifs. J'ai trouvé les textes sur le site web EUR-Lex- le site officiel de la législation européenne. En cas de mon mémoire, il s'agit des textes dans le domaine du lait et des produits laitiers. Le corpus parallèle contient treize textes en version tchèque et française. Les textes ont été ratifiés dans les années 2001-2008. La version française a 141 345 mots, la version tchèque compte 117 237 mots. Après avoir préparé le corpus, j'ai établi une base de données électronique qui contient 22 mots clés et 173 collocations. Dans ce sous-chapitre il y a aussi une liste de nom des textes.

Le sous-chapitre suivant décrit la préparation et le travail avec les textes. Il a fallu les préparer pour le logiciel ParaConc qui facilitait le travail avec les textes. Grâce à ce logiciel, nous pouvons rapidement trouver les collocations des mots clés choisis et leurs équivalents en deuxième langue.

La deuxième partie principale s'occupe de l'analyse de collocations. Premièrement la structure des collocations a été présentée. J'ai divisé les collocations en classes selon Michel Mathieu-Colas. Il divise les mots composés français en 17 classes principales et 8 classes supplémentaires. En cas de mon mémoire, les collocations se trouvent dans 4 classes principales et 5 classes supplémentaires. La classe la plus nombreuse (à peu près 29% des collocations totales) est la XIIe, qui comprend les unités lexicales composées dans la structure N/de/X. Comme la deuxième (27%) se place la classe X (N/A). En comparaison du total, je dois mentionner aussi les classes XIX (N/A+X) et XXI (N/de/N+X), dans lesquelles se trouvent 18% et 16% des collocations. Ces quatre groupes créent 89,6 % de toutes collocations.

Après avoir analysé la structure, je me préoccupais de la correction de traduction. J'ai divisé les collocations en groupes selon le nombre de traduction. Les collocations avec une traduction créent 92,49% de toutes collocations. A cause de la longueur du mémoire, je me suis intéressée seulement aux collocations avec plus qu'une traduction. Pour évaluer les collocations choisies, j'ai déterminé quatre types de traduction. Dans la première catégorie il y a telles collocations, qui se trouvent dans les bases de données obligatoires de l'Union européenne et du Gouvernement de la République tchèque. La deuxième groupe, ce sont les collocation bien traduites. Dans la troisième catégorie j'ai donné les traductions, qui sont bien traduites ce qu'il s'agit du sens. La dernière groupe contient les collotions mal traduites. Au total, il y a 34 variantes de traduction. Quatre traductions (a peu près 12%) sont toutes correctes, dans la deuxième catégorie se trouvent 20 traductions (a peu près 59%) bien traduites. Dans mon corpus parralèle il y a trois traductions (9%) de mauvaise qualité. Sept traductions ont ignoré le sens de la collocation originale.

6. BIBLIOGRAFIE

6.1 POUŽITÁ LITERATURA

BARLOW, Michael. ParaConc: Concordance Software for Multilingual Parallel Corpora. Rice University. 2002. s. 20-24

BLUMENTHAL, Peter; HAUSMANN, Franz Josef. Langue française 150. Juin 2006. Larousse

BLATNÁ, Renata. Jazyková databanka neboli korpus. In: Vesmír 76. Prosinec 1997. s. 670-671

ČERMÁK, František. Syntagmatika slovníku: typy lexikálních kombinací. In: Čeština - univerzália a specifika 3, eds. Z. Hladká, P. Karlík, Brno 2001, s. 223-232.

ČERMÁK, František, ŠULC, Michal. Kolokace. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2006

PAPOUŠKOVÁ, Lucie. Francouzská a česká terminologie v evropských legislativních textech zaměřených na oblast: „Odpadové hospodářství a čisté technologie“. Bakalářská práce. České Budějovice. Pedagogická fakulta Jihočeské univerzity. 2007.

RADIMSKÝ, Jan. Italské a vybrané francouzské neologismy z oblasti informatiky a nových médií (1990-1996). Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích. 2003. s. 12

ŠULC, Michal. Korpusová lingvistika, První vstup. 1. vydání. Nakladatelství Karolinum Praha, 1999

TOMÁŠEK, Michal. Překlad v právní praxi. 2. rozšířené vydání. Linde Praha, a.s., 2003

6.2 SLOVNÍKY

NEUMANN, Josef, HOŘEJŠÍ, Vladimír, a kol. Velký francouzsko-český slovník. ACADEMIA nakladatelství Československé akademie věd. Praha 1974

NAXEROVÁ, Anna. Francouzsko-český a česko-francouzský kapesní technický slovník; SNTL, 1964

KIDLESOVÁ, Zora, PRIESOLOVÁ, Janka, BROULAND, Pierre. Hospodářský slovník francouzsko-český, česko-francouzský. FRAUS, Plzeň 2007

6.3 ELEKTRONICKÉ ZDROJE

<http://eur-lex.europa.eu>

<http://isap.vlada.cz>

<http://iate.europa.eu>

www.agronavigator.cz/ts/

elektronický slovník PC Translator 2009

7. SEZNAM TABULEK

TABULKA 2-1: SEZNAM LEGISLATIVNÍCH TEXTŮ.....	11
TABULKA 2-2: DETAILS LEGISLATIVNÍCH TEXTŮ.....	12
TABULKA 2-3: UMÍSTĚNÍ KLÍČOVÝCH SLOV VE FREKVENČNÍM SEZNAMU	14
TABULKA 3-1: VYBRANÁ KLÍČOVÁ SLOVA	16
TABULKA 3-2: SEZNAM ZASTOUPENÝCH TŘÍD.....	16
TABULKA 3-3: UŽITÉ ZKRATKY	17
TABULKA 3-4: X. TŘÍDA.....	17
TABULKA 3-5: XI. TŘÍDA.....	18
TABULKA 3-6: XII. TŘÍDA	18
TABULKA 3-7: XIV. TŘÍDA.....	19
TABULKA 3-8: XIX. TŘÍDA.....	19
TABULKA 3-9: XX. TŘÍDA	20
TABULKA 3-10: XXI. TŘÍDA.....	20
TABULKA 3-11: XXII. TŘÍDA	21
TABULKA 3-12: XXIII. TŘÍDA	21
TABULKA 3-13: KOLOKACE S JEDNÍM PŘEKLADEM	23
TABULKA 3-14: KOLOKACE S VÍCE NEŽ JEDNÍM PŘEKLADEM	27
TABULKA 3-15: KLÍČOVÁ SLOVA A KOLOKACE S JEDNÍM PŘEKLADEM, UVEDENÉ V ISAPU ČI IATE	29
TABULKA 3-16: KLÍČOVÁ SLOVA A KOLOKACE S VÍCE NEŽ JEDNÍM PŘEKLADEM UVEDENÉ V ISAPU ČI V IATE.....	31
TABULKA 3-17: SPRÁVNOST PŘEKladu KOLOKACÍ.....	32
TABULKA 3-18: ZCELA SPRÁVNÉ A SPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>ADJUDICATION</i> <i>PERMANENTE</i>	33
TABULKA 3-19: SPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>CREME TRACÉE</i>	34
TABULKA 3-20: ZCELA SPRÁVNÉ A SPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>LAIT ÉCRÉMÉ EN</i> <i>POUDRE</i>	34
TABULKA 3-21: ZCELA SPRÁVNÉ A SPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>LIMITE DE</i> <i>DÉTECTION</i>	34
TABULKA 3-22: SPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>LIMITE SUPÉRIEURE</i>	34
TABULKA 3-23: SPRÁVNÉ A NESPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>ADJUDICATION</i> <i>PARTICULIÈRE</i>	35
TABULKA 3-24: SPRÁVNÉ A NESPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>BEURRE DE CREME</i> <i>ACIDIFIÉE</i>	35
TABULKA 3-25: SPRÁVNÉ A NESPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>BEURRE DE CREME</i> <i>DOUCE</i>	36
TABULKA 3-26: SPRÁVNÉ A NESPRÁVNÉ PŘEKlADY KOLOKACE <i>BEURRE MIS EN VENTE</i>	36
TABULKA 3-27: SPRÁVNÉ A NEKVALITNÍ PŘEKlADY KOLOKACE <i>CREME ACIDIFIÉE</i>	37

TABULKA 3-28: SPRÁVNÉ A NEKVALITNÍ PŘEKLADY KOLOKACE <i>INDICE DE PEROXYDE</i>	37
TABULKA 3-29: ZCELA SPRÁVNÉ A NEKVALITNÍ PŘEKLADY KOLOKACE <i>LACTOSÉRUM EN POUDRE</i>	37
TABULKA 3-30: SPRÁVNÉ A NESPRÁVNÉ PŘEKLADY KOLOKACE <i>PRÉLEVEMENT DU</i>	38

8. SEZNAM GRAFŮ

GRAF 3-1: PROCENTUÁLNÍ ZASTOUPENÍ KOLOKACÍ VE TŘÍDÁCH.....	21
GRAF 3-2: ZASTOUPENÍ PŘEKLADŮ.....	22
GRAF 3-3: PROCENTUÁLNÍ ZASTOUPENÍ VÝRAZŮ NALEZENÝCH V ISAP A IATE PRO KLÍČOVÁ SLOVA A KOLOKACE S VÍCE NEŽ JEDNÍM PŘEKLADEM	30
GRAF 3-4: PROCENTUÁLNÍ ZASTOUPENÍ VÝRAZŮ NALEZENÝCH V ISAP A IATE PRO KLÍČOVÁ SLOVA A KOLOKACE S VÍCE NEŽ JEDNÍM PŘEKLADEM	31

9. SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č.1. Seznam názvů legislativních textů

Příloha č.2. Slovníček

10. PŘÍLOHY

Příloha č.1. Seznam názvů legislativních textů

Název dokumentu
Nařízení Komise (ES) č. 213/2001 ze dne 9. ledna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o metody analýzy a hodnocení jakosti mléka a mléčných výrobků, a kterým se mění nařízení (ES) č. 2771/1999 a (ES) č. 2799/1999
Règlement (CE) n° 213/2001 de la Commission du 9 janvier 2001 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999, en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers et modifiant les règlements (CE) n° 2771/1999 et (CE) n° 2799/1999
Nařízení Komise (ES) č. 214/2001 ze dne 12. ledna 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o intervenční opatření na trhu se sušeným odstředěným mlékem
Règlement (CE) n° 214/2001 de la Commission du 12 janvier 2001 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du lait écrémé en poudre
Nařízení Komise (ES) č. 1392/2001 ze dne 9. července 2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 3950/92, kterým se zavádí doplňková dávka v odvětví mléka a mléčných výrobků
Règlement (CE) n° 1392/2001 de la Commission du 9 juillet 2001 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 3950/92 du Conseil établissant un prélèvement supplémentaire dans le secteur du lait et des produits laitiers
Nařízení Komise (ES) č. 1319/2004 ze dne 16. července 2004, kterým se mění nařízení (ES) č. 214/2001 upravující použití nařízení Rady (ES) č. 1255/1999 ve věci intervenčních opatření na trhu práškového odtučněného mléka
Règlement (CE) n° 1319/2004 de la Commission du 16 juillet 2004 modifiant le règlement (CE) n° 214/2001 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du lait écrémé en poudre
Nařízení Komise (ES) č. 562/2005 ze dne 5. dubna 2005, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 1255/1999, pokud jde o sdělení mezi členskými státy a Komisí v odvětví mléka a mléčných výrobků
Règlement (CE) n° 562/2005 de la Commission du 5 avril 2005 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les communications entre les États membres et la Commission dans le secteur du lait et des produits laitiers
Nařízení Komise (ES) č. 1898/2005 ze dne 9. listopadu 2005, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o opatření pro odbyt smetany, másla a zahuštěného másla na trhu Společenství
Règlement (CE) n° 1898/2005 de la Commission du 9 novembre 2005 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les mesures d'écoulement sur le marché communautaire pour la crème, le beurre et le beurre concentré
Nařízení Rady (ES) č. 1152/2007 ze dne 26. září 2007, kterým se mění nařízení (ES)

Název dokumentu
<p>č. 1255/1999 o společné organizaci trhu s mlékem a mléčnými výrobky</p> <p>Règlement (CE) n° 1152/2007 du Conseil du 26 septembre 2007 modifiant le règlement (CE) n° 1255/1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers</p>
<p>Směrnice Rady 2007/61/ES ze dne 26. září 2007 , kterou se mění směrnice 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě</p> <p>Directive 2007/61/CE du Conseil du 26 septembre 2007 modifiant la directive 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine</p>
<p>Nařízení Komise (ES) č. 105/2008 ze dne 5. února 2008 , kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o intervenční opatření na trhu s máslem</p> <p>Règlement (CE) n° 105/2008 de la Commission du 5 février 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du beurre</p>
<p>Nařízení Komise (ES) č. 273/2008 ze dne 5. března 2008 , kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o metody analýzy a hodnocení jakosti mléka a mléčných výrobků</p> <p>Règlement (CE) n° 273/2008 de la Commission du 5 mars 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers</p>
<p>Nařízení Komise (ES) č. 414/2008 ze dne 8. května 2008 , kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1255/1999, pokud jde o poskytování podpory Společenství soukromého skladování některých sýrů v období skladování 2008/09</p> <p>Règlement (CE) n° 414/2008 de la Commission du 8 mai 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne l'octroi d'une aide pour le stockage privé de certains fromages pendant la campagne de stockage 2008/2009</p>
<p>Nařízení Komise (ES) č. 619/2008 ze dne 27. června 2008 , kterým se zahajuje stálé nabídkové řízení pro vývozní náhrady týkající se některých mléčných výrobků</p> <p>Règlement (CE) n o 619/2008 de la Commission du 27 juin 2008 relatif à l'ouverture d'une adjudication permanente pour les restitutions à l'exportation concernant certains produits laitiers</p>
<p>Nařízení Komise (ES) č. 657/2008 ze dne 10. července 2008 , kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o podporu Společenství pro poskytování mléka a některých mléčných výrobků žákům ve školách</p> <p>Règlement (CE) n o 657/2008 de la Commission du 10 juillet 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n o 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'octroi d'une aide communautaire pour la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires</p>

Příloha č.2. Slovníček

Ve slovníčku se nachází všechny vybrané kolokace z paralelního korpusu a jejich překladové varianty.

adjudication- nabídkové řízení; dražba

adjudication particulière- jednotlivé nabídkové řízení; jednotlivá dražba; jednotlivé kolo nabídkového řízení

adjudication permanente- stálé nabídkové řízení; permanentní dražba

adjudications consécutives- po sobě následující nabídková řízení

agitateur- tyčinka

agitateur en verre- skleněná míchací tyčinka

agitateur magnétique- magnetická míchačka

agitateur mécanique- mechanická třepačka

babeurre- podmáslí

babeurre à base de crème acide en poudre- sušené kysané podmáslí

babeurre acide- kyselé podmáslí

babeurre acide en poudre- sušené kysané podmáslí

babeurre de crème acide- kysané podmáslí

babeurre doux en poudre- sušené sladké podmáslí

beurre- máslo

beurre concentré- zahuštěné máslo

beurre concentré tracé- zahuštěné máslo s přídavkem stopovacích látek

beurre d'intervention- intervenční máslo

beurre d'intervention non tracé- intervenční máslo bez přídavku stopovacích látek

beurre d'intervention tracé- intervenční máslo s přídavkem stopovacích látek

beurre de cacao- kakaové máslo

beurre de crème acidifiée- máslo vyrobené z kyselého smetany; máslo z kysané smetany

beurre de crème douce- máslo ze sladké smetany; máslo vyrobené ze sladké smetany

beurre mis en vente- máslo předkládané k prodeji; máslo nabízené k prodeji

beurre vendu- prodané máslo

caséine- kasein

caséine acide- kyselý kasein

caséine de fromage de lait de brebis- kasein ze sýrů z ovčího mléka

caséine de lait de vache- kasein z kravského mléka
caséine isolée- izolovaný kasein
caséine-présure- sladký kasein
coagulation- koagulace
coagulation enzymatique- enzymatická koagulace
coefficient- koeficient; faktor
coefficient correcteur- opravný faktor
coefficient d'attribution- koeficient přidělení
coefficient de conversion- koeficient změny
coefficient de corrélation- korelační koeficient
coefficient de réponse- faktor odezvy
coefficient de réponse intermédiaire- přechodný faktor odezvy
coefficient de réponse respectif- příslušný faktor odezvy
coefficient de variation- variační koeficient
coefficient de volume- objemový faktor
coefficient retenu- použitý koeficient
contingent- kvóta
contingent tarifaire- celní kvóta
crème- smetana
crème acidifiée- okyselená smetana; kyselá smetana; kysaná smetana
crème concernée- zahuštěná smetana
crème de lait- smetana
crème déshydratée- sušená smetana
crème douce- sladká smetana
crème en poudre- sušená smetana
crème évaporée- zahuštěná smetana
crème fermentée- fermentovaná (kysaná) smetana
crème non tracée- smetana bez přídavku stopovacích látek
crème pasteurisée- pasterizovaná smetana
crème tracée- smetana, do níž byly přidány stopovací látky; smetana s přídavkem stopovacích látek
écart-type- směrodatná odchylka
écart-type de répétabilité- směrodatná odchylka opakovatelnosti

écart-type de répétabilité interne- směrodatná odchylka vnitřní opakovatelnosti
écart-type de reproductibilité- směrodatná odchylka reprodukovatelnosti
écart-type relatif de répétabilité- relativní směrodatná odchylka opakovatelnosti
écart-type relatif de reproductibilité- relativní směrodatná odchylka reprodukovatelnosti
équivalent-beurre- ekvivalent másla
frais- náklady
frais d'arrimage- náklady na uložení
frais d'entrée- náklady na uskladnění
frais de contrôle- náklady na kontrolu
frais de dépalettissage- náklady na rozbalení palet
frais de garde- náklady za skladování
frais de séjour- náklady na skladování
frais de sortie- náklady na vyskladnění
frais de stockage- náklady na skladování
frais de stockage encouru- vzniklé náklady na skladování
frais de transport forfaitaires- paušální náklady na přepravu
frais éventuels de déchargement- případné náklady na vykládku
fromage- sýr
fromage (non) aromatisé- (ne)ochucený sýr
fromage affiné (pl.)- zralý sýr
fromage de brebis- ovčí sýr
fromage de bufflonne- sýr z buvolího mléka
fromage de garde- dlouhozrající sýr
fromage de lactosérum- syrovátkový sýr
fromage fondu- tavený sýr
fromage frais (non) aromatisé- (ne)ochucený čerstvý sýr
fromage frais- čerstvý sýr
fromage transformé (non) aromatisé- (ne)ochucený tavený sýr
goût- chuť
goût d'huile de poisson- olejnaté, chuť po rybím tuku
goût d'oxydé- oxidovaná příchuť
goût de brûlé- připálená chuť a vůně
goût de cuit- vařivá příchuť

goût de fourrage- krmivová příchut'
goût de fromage- sýrovité
goût de fromage acide- mléčně sýrové
goût de malt- po sladu
goût de moisi- po plísni
goût de poisson- olejovité, rybina
goût de produits chimiques- po chemikáliích
goût de vase- bahnitá, hnilobná příchut'
goût de vieux- zvětralé, vyčpělé
goût étranger- cizí
goût métallique- kovová chuť a vůně
indice- ukazatel
indice d'acide maximal- maximální číslo kyselosti
indice de peroxyde- peroxidové číslo
indice de répétabilité- ukazatel opakovatelnosti
indice de saponification- číslo zmydlení
indice impair d'acyle- lichý počet uhlíků v acylech
indice pair- sudý počet
lactose- laktosa (mléčný cukr)
lactose monohydraté- monohydrát laktosy
lactosérum- syrovátka
lactosérum de vache- hovězí syrovátka
lactosérum en poudre- sušená syrovátka
lactosérum présure- syřidlová syrovátka
lactosérum présure en poudre- sušená syřidlová syrovátka
lactosérum présure sec- sušina ze syřidlové syrovátky
lait- mléko
lait acidifié- okyselené mléko; zkysané mléko; acidofilní mléko
lait concentré non sucré- zahuštěné mléko neslazené; neslazené zahuštěné mléko;
neslazené kondenzované mléko
lait concentré sucré- zahuštěné mléko slazené; slazené kondenzované mléko
lait cru- syrové mléko
lait cru de bufflonne- syrové buvolí mléko

lait de brebis- ovčí mléko
lait de bufflonne- buvolí mléko
lait de chèvre- kozí mléko
lait de vache- kravské mléko
lait de vache écrémé- odstředěné kravské mléko
lait de vache non pasteurisé- nepasterizované kravské mléko
lait écrémé- odstředěné mléko; odtučněné mléko
lait écrémé de brebis- ovčí odstředěné mléko
lait écrémé de chèvre- kozí odstředěné mléko
lait écrémé en poudre- sušené odstředěné mléko; práškové odtučněné mléko
lait écrémé en poudre adultéré- zfalšované sušené odstředěné mléko
lait écrémé en poudre d'intervention- sušené odstředěné mléko určené k intervenci
lait écrémé en poudre en stocks- skladované sušené odstředěné mléko
lait écrémé en poudre non conforme- sušené odstředěné mléko nesplňující podmínky
lait écrémé en poudre offert- nabízené sušené odstředěné mléko
lait écrémé en poudre reconstitué- rekonstituované sušené mléko
lait écrémé en poudre spray- sušené odstředěné mléko vyrobené sušením technikou
rozprašování
lait écrémé en poudre non adultéré- nezfalšované sušené odstředěné mléko
lait écrémé pur de bufflonne- odstředěné syrové buvolí mléko
lait emprésuré- mléko vysrážené
lait en poudre dénaturé- denaturované sušené mléko
lait entier en poudre- sušené plnotučné mléko
lait évaporé- zahuštěné mléko
lait fermenté- fermentované (kysané) mléko
lait traité thermiquement- tepelně ošetřené mléko
lait traité thermiquement chocolaté, additionné du jus de fruits ou aromatisé- tepelně
ošetřené mléko s čokoládou, s ovocnou šťávou nebo ochucené
limite- mezní hodnota; limitní hodnota
limite d'action- akční limit
limite d'activité- akční limit
limite d'avertissement- varovný limit
limite de confiance- mez spolehlivosti

limite de contrôle- kontrolní mezní hodnota
limite de contrôle appropriée- patřičný kontrolní limit
limite de décision- rozhodovací mezní hodnota
limite de détection- detekční limit; mez detekce; detekční mez
limite de détection suffisante- dostatečný detekční limit
limite de précision interne- vnitřní mezní hodnota přesnosti
limite de répétabilité- mezní hodnota opakovatelnosti
limite de répétabilité provisoire- prozatímní mezní hodnota opakovatelnosti
limite de répétabilité publiée- zveřejněná mezní hodnota opakovatelnosti
limite de reproductibilité- mezní hodnota reprodukovatelnosti
limite de tolérance- meze tolerance
limite fixée- stanovená mezní hodnota
limite générale de répétabilité- celková mezní hodnota opakovatelnosti
limite générale de reproductibilité- celková mezní hodnota reprodukovatelnosti
limite inférieure- dolní mezní hodnota
limite initiale- počáteční mezní hodnota
limite interne de précision- interní mezní hodnota
limite réglementaire- zákonem stanovená mezní hodnota
limite relative de répétabilité- relativní mezní hodnota opakovatelnosti
limite relative de reproductibilité- relativní hodnota reprodukovatelnosti
limite supérieure- horní mezní hodnota; horní mez
limite trop étroite- příliš úzká mezní hodnota
poudre- prášek
poudre de lait dénaturée- denaturované sušené mléko
poudre de lait écrémé adultéré- zfalšované sušené odstředěné mléko
poudre de lait reconstitué- rekonstituované sušené mléko
poudre homogène- homogenní prášek
prélèvement- dávka
prélèvement dû- dlužná dávka
prélèvement éventuel- případná dávka
prélèvement supplémentaire- doplňková dávka
prélèvement théorique- teoretická dávka
rétention- zadržetí, zdržení

temps de rétention- retenční čas

temps de rétention nécessaire- požadovaný retenční čas

temps de rétention relatif- relativní retenční čas

yoghourt- jogurt

yoghourt en poudre- jogurt v prášku