

Hana Bártová, *Potraviny s chráněným označením původu a s chráněným zeměpisným označením, původem z krajů jihozápadní Francie.*
Bakalářská práce. České Budějovice, 2011, 75 s. včetně příloh.

posudek vedoucího práce

Práce Hany Bártové je věnována tématu garantovaného původu potravin v zemích Evropské unie, respektive ve Francii. Evropské značky garantovaného původu potravin se již objevují i na českém trhu, do povědomí spotřebitelů však zatím příliš nepronikly. Autorka tedy pojednává nejprve stručně o historii označování potravin v EU a o legislativních základech označení garantovaného původu. Představuje postupně tři existující typy chráněného označení a charakteristiky, které musejí takto označené výrobky splňovat. Popisuje rovněž proces přidělování – registrace – těchto označení.

Po tomto úvodu do problematiky zaměřuje autorka pozornost na zvolenou konkrétní geografickou oblast. Vzhledem k rozloze francouzského území a k velkému počtu výrobků, které v současné době nesou některé z chráněných označení původu, je touto oblastí pouze část Francie, a to kraje Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées a Auvergne. Každý kraj nejprve krátce představuje z hlediska polohy, reliéfu, přírodních podmínek, charakteru zemědělské produkce. Poté podává přehled výrobků nesoucích evropská ochranná označení – nejprve vždy zařazuje výrobek do příslušné kategorie, pak uvádí jeho popis, chuťové vlastnosti, oblast výroby, výrobní postup a další specifika, pro něž dané výrobky příslušná označení získaly. V příloze jsou pak k nahlédnutí též vyobrazení výrobků.

Na závěr se autorka zamýšlí nad významem těchto označení pro výrobce, trh a spotřebitele.

Práce je psána česky a doplněna shrnutím ve francouzštině a česko-francouzským glosářem hlavních termínů vztahujících se k tématu.

Diplomandka uspokojivě splnila zadání práce, pouze závěr práce (kap. 7) mohl být podle mého názoru propracovanější. Bez nedostatků není ani jazyková stránka, což ve výsledku úroveň práce poněkud snižuje. Autorka se sice poměrně dobře vyrovnala s nutností čerpat většinu informací z cizojazyčných zdrojů, což s sebou neslo potřebu adekvátního překladu řady specializovaných výrazů, nicméně ne vždy volila vhodně – např. systematicky používá výraz „sýrové těsto“, myšlena je přitom hmota sýra, vnitřek sýrového bochníku. Rovněž v některých jiných případech poněkud zarazí volba výrazu (např. na str. 47 hovoří o „rustikální chuti“). Druhým typem nedostatku je pak místy nepřesný až zavádějící způsob nakládání s francouzskými zeměpisnými jmény. Kupříkladu na str. 20 se zmiňuje o „Armonickém masivu“ (míněn je masiv Armorický), na str. 22 je zase původ názvu sýra Osseau-Iraty vysvětlen takto: „Název dostal podle bearského Osseau, který je v Béarnské oblasti a Iraty ve francouzské oblasti Basque“. (Osseau a Iraty jsou přitom pyrenejská údolí ležící v krajích Béarn a Pays basque, resp. česky Baskicko).

Doporučuji práci k obhajobě a navrhuji hodnocení *velmi dobře*.



Mgr. Kateřina Drsková, Ph.D.

21. 1. 2011