

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

FILOZOFICKÁ FAKULTA

ÚSTAV ROMANISTIKY

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

POTRAVINY S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU A S CHRÁNĚNÝM
ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM, PŮVODEM Z KRAJŮ STŘEDNÍ FRANCIE.

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

Autor práce: Petra Kovandová

Studijní obor: Francouzský jazyk pro evropský a mezinárodní obchod

Ročník: 4.

České Budějovice 2011

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.

České Budějovice 25. dubna 2011

.....

Petra Kovandová

ANOTACE:

Bakalářská práce je zaměřena na téma „Potraviny s chráněným označením původu a chráněným zeměpisným označením, původem z krajů střední Francie.“

Práce je rozdělena na tři hlavní části. Po stručném nastínění tématu práce bude následovat popis existujících chráněných označení a základní legislativa EU vztahující se na tuto problematiku.

Druhou částí práce bude část geografická, kde bude přiblížena poloha střední Francie a objeví se zde přehled a charakteristika krajů této oblasti.

Třetí, nejobsáhlejší část práce bude zahrnovat přehled a charakteristiky jednotlivých potravinářských produktů nesoucích chráněná označení.

Bakalářská práce obsahuje rozsáhlé resumé ve francouzském jazyce.

ABSTRACT:

The thesis is focused on "groceries with Protected Designation of Origin and Protected Geographical Indication, from central areas of France," Thesis is divided into three parts. After a brief adumbration of the topic, the description of existing protected labels and basic legislative of EU concerning this problematic will follow.

The second part will be geographical, where we look closer on the position of central France and discuss the list and characteristics of districts of this area.

Third the most extensive part will include list and characteristics of specific grocery product protected by copyrights.

The thesis contains an extended resume in French language.

Osnova bakalářské práce:

1. Úvod	1
2. Existující typy označení	1
2. 1. Chráněné označení původu.....	1-2
2. 2. Chráněné zeměpisné označení.....	2
2. 3. Zaručená tradiční specialita.....	2-3
3. Legislativa EU	3
3. 1. Legislativní základy chráněného označení kvality.....	3
3. 1. 1. Rozšíření definice CHOP a CHZO.....	3
3. 1. 2. Výpis potravin, které mohou být označeny jako CHOP a CHZO.....	4
3. 1. 3. Výpis zemědělských produktů, které mohou být označeny jako CHOP a CHZO.....	4
3. 1. 4. Výpis potravin, které mohou být označeny jako ZTS.....	4-5
3. 1. 5. Názvy, označení a symboly výrobků a zemědělských produktů.....	5-6
3. 2. Proces přidělování značek (registrační řízení).....	6
3. 2. 1. Žádost o zápis.....	6-8
3. 2. 2. Námitky proti zapsání do rejstříku.....	8
3. 2. 3. Zvláštní pravidla pro název u CHOP a CHZO.....	8-10
3. 2. 4. Zvláštní pravidla pro název u ZTS.....	10-11
4. Geografická část	11
4. 1. Oblast střední Francie.....	11
4. 2. Přehled regionů.....	11-12
4. 3. Charakteristika regionů.....	12
4. 3. 1. Pays de la Loire.....	12-13
4. 3. 2. Poitou-Charentes.....	13-14
4. 3. 3. Centre.....	14-15
4. 3. 4. Limousin.....	15-16
4. 3. 5. Ile-de-France.....	16-17
4. 3. 6. Bourgogne.....	17
4. 3. 7. Franche-Comté.....	18
5. Produkty francouzské provenience nesoucí chráněné označení původem ze středofrancouzských regionů	19

5. 1. Sýry (fromages)	19
5. 1. 1. <u>Region Franche-Comté</u> (sýry Bleu de Gex Haut-Jura, Comté, Mont d'Or, Morbier).....	19-21
5. 1. 2. <u>Region Poitou- Charentes</u> (sýry Chabichou du Poitou, Beurre Charentes-Poitou, Beurre des Deux-Sèvres).....	22-23
5. 1. 3. <u>Region Centre</u> (sýry Crottin de Chavignol, Pouligny-Saint-Pierre, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Valençay).....	23-26
5. 1. 4. <u>Region Bourgogne</u> (sýry Epoisses, Langres).....	27-28
5. 1. 5. <u>Region Pays de la Loire</u> (sýr Pont l'évêque).....	28-29
5. 1. 6. <u>Region Ile-de-France</u> (sýry Brie, Brie de Melun, Brie de Meaux).....	29-30
5. 2. Ovoce a zelenina	30
5. 2. 1. Pomme du Limousin AOP (Limousinské jablko).....	30-31
5. 2. 2. Noix du Périgord AOP (Vlašské ořechy z Périgord).....	31-32
5. 2. 3. Fraises du Périgord IGP (Jahody z Périgord).....	32
5. 2. 4. Lentilles vertes Du Berry IGP (Zelená čočka z Berry).....	32-33
5. 2. 5. Melon du Haut Poitou IGP (Vodní meloun z Haut Poitou).....	33
5. 3. Hovězí maso	34
5. 3. 1. Boeuf Charolais du Bourbonnais IGP (Hovězí maso Charolais z Bourbonnska).....	34
5. 3. 2. Veau de Limousin IGP (Limousinské telecí).....	34-35
5. 4. Skopové maso	35
5. 4. 1. Agneau de Bourbonnais IGP (Bourbonské jehněčí).....	35
5. 4. 2. Agneau du Limousin IGP (Limousinské jehněčí).....	35-36
5. 4. 3. Agneau du Poitou-Charentes IGP (Jehněčí z Poitou-Charentes).....	36
5. 5. Vepřové maso	37
5. 5. 1. Porc du Limousin IGP (Limousinské vepřové).....	37
5. 5. 2. Porc de Vendée IGP (Vepřové z Vendée).....	37-38
5. 6. Drůbež	
5. 6. 1. Volailles du Berry IGP (Drůbež z Berry).....	38
5. 6. 2. Volailles de Bourgogne IGP (Drůbež z Burgundska).....	38-39
5. 6. 3. Volailles de Bresse AOP (Drůbež z Bresse):	

Poulet de Bresse (Kuře z Bresse), Chapon de Bresse, (Kapoun z Bresse), Poularde de Bresse (Mladá slepice z Bresse).....	39-40
5. 6. 4. Dinde de Bresse AOP (Krůta z Bresse).....	40
5. 6. 5. Volailles de Vendée IGP (Drůbež z Vendée).....	40-41
5. 7. Ostatní	41
5. 7. 1. Brioches vendéennes IGP (Vendéská vánočka).....	41-42
5. 7. 2. Moutarde de Bourgogne IGP (Burgundská hořčice).....	42
6. Závěr	42-44
Resumé.....	44-45
Přílohy 1, 2, 3, 4.....	46-50
Seznam použitých zdrojů.....	51-54

1. Úvod

Spotřebitelé mají v dnešní době velký zájem o informace týkající se původu, zpracování a výroby potravin. Z tohoto důvodu Evropská unie zavedla označení, která určují, srozumitelně pro spotřebitele, zmíněný původ a kvalitu. Pro malé výrobce potravinářských výrobků tato označení představují možnost konkurence vůči velkým řetězcům a oslovení široké veřejnosti. Představují tedy značný přínos i do hospodářství venkova.

Téma bakalářské práce je „Potraviny s chráněným označením původu a s chráněným zeměpisným označením, původem z krajů střední Francie“.

V první části práce budu definovat existující typy evropských označení, dále popíši základní legislativu Evropské unie vztahující se na chráněná označení, kterou je nutné znát především pro registraci produktů. Abych nastínila prostředí, odkud pocházejí potraviny popisované v hlavní části práce, bude následovat přehled středofrancouzských regionů Franche-Comté, Limousin, Centre, Bourgogne, Pays de la Loire, Ile-de-France a jejich bližší charakteristika. Další, významnou částí práce bude podrobný popis produktů nesoucích chráněná označení. V závěru se zaměřím na význam chráněných označení pro výrobce, trh a spotřebitele a pokusím se celou práci shrnout.

2. Existující typy označení

Podle nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a č. 509/2006 z 20. března 2006 rozdělujeme označení na tři typy.

Na webových stránkách Úřadu průmyslového vlastnictví a eAGRI je definují takto:

2. 1. Chráněné označení původu

„Chráněné označení původu CHOP je název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny, které pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země a jejichž kvalita nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá

ve vymezené zeměpisné oblasti. Vyžaduje se tedy úzká vazba na oblast původu.“¹

Chráněné označení původu se dnes ve francouzském jazyce označuje zkratkou AOC (appellation d'origine contrôlée). Původně ve Francii existovalo označení AOP (appellation d'origine protégée), postupem času ale bylo toto označení přeformulováno právě na AOC.

2. 2. Chráněné zeměpisné označení

„Chráněné zeměpisné označení CHZO je název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny, které pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země a které mají určitou kvalitu, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jejichž produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.“²

Ve francouzském jazyce se používá zkratka označení IGP (indication géographique protégée).

Rozdíl mezi označením původu a zeměpisným označením je ve druhé části definice. Pro zeměpisné označení postačí, aby bylo jen jedno stadium výroby produktu úzce vázáno na zeměpisné prostředí. Stále to ale musí být výrobek pocházející z regionu, jehož jméno nese, a musí mít pověst, kterou lze přičíst jeho zeměpisnému původu.

2. 3. Zaručená tradiční specialita

„Zvláštní povaha tradičních specialit ZTS je spjata s použitím tradičních surovin, nebo

¹ Úřad průmyslového vlastnictví, Označení původu a zeměpisné označení Společenství, Nařízení č. 510/2006

Dostupné z:

<http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/EU/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi.html> [2011-4-26]

² Úřad průmyslového vlastnictví, Označení původu a zeměpisné označení Společenství, Nařízení č. 510/2006

Dostupné z:

<http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/EU/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi.html> [2011-4-26]

musí být charakterizována tradičním složením nebo tradiční metodou produkce anebo přípravy, nikoli však zeměpisným původem. Zaručené tradiční speciality nespádají pod právo k duševnímu vlastnictví. Termínem „tradiční“ se podle nařízení Rady (ES) č. 509/2006 rozumí prokázané používání na trhu Společenství po období, které vykazuje předávání mezi generacemi, toto období by se mělo rovnat časovému úseku obecně připisovanému jedné lidské generaci, tedy nejméně 25 let.“³

Pro označení ZTS existuje ve francouzském jazyce výraz STG (spécialités traditionnelles garanties)

3. Legislativa

3. 1. Legislativní základy chráněného označení

Obecná pravidla pro ochranu zeměpisného označení a označení původu stanovilo nařízení Rady (ES) ze dne 20. března 2006 č. 510/2006. Pravidla týkající se zaručené tradiční speciality obsahuje nařízení Rady (ES) č.509/2006 z téhož dne.

Rozdělení označení a jejich popisu jsem se věnovala v předešlé kapitole, proto se jimi již nebudu příliš zabývat a jen několik věcí doplním či upřesním.

3. 1. 1. Rozšíření definice CHOP a CHZO

„Podle nařízení Rady (ES) č. 510/2006 se za označení původu nebo zeměpisná označení rovněž považují tradiční zeměpisné nebo nezeměpisné názvy pro zemědělský produkt nebo potravinu, které splňují zvláštní podmínky popsané v nařízení.

Za označení původu se považují i určitá zeměpisná označení v případě, kdy suroviny pro dotyčné produkty pocházejí ze zeměpisné oblasti širší nebo jiné, než je oblast zpracování, pokud jsou splněny tyto podmínky: je vymezena oblast produkce surovin, existují zvláštní podmínky produkce surovin a existuje režim kontroly zajišťující dodržování zmíněných zvláštních podmínek.“⁴

³ eAGRI POTRAVINY, Zaručené tradiční speciality podle legislativy ES

Dostupné z: <http://eagri.cz/public/eagri/potraviny/zarucene-tradicni-speciality/zarucene-speciality-posle-legislativy-es/> [2011-4-26]

⁴ Úřední věstník Evropské unie, L 93, 31. 3. 2006, s. 14

3. 1. 2. Výpis potravin, které mohou být označeny jako CHOP a CHZO

(Příloha I Nařízení 510/2006)

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

3. 1. 3. Výpis zemědělských produktů, které mohou být označeny jako CHOP a CHZO

(Příloha II Nařízení 510/2006)

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

3. 1. 4. Výpis potravin, které mohou být označeny jako ZTS

(Příloha I Nařízení 509/2006)

- Pivo,

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

3. 1. 5. Názvy, označení a symboly výrobků a zemědělských produktů

Potravinářské výrobky i zemědělské produkty s chráněným označením musí mít jednak konkrétní název, který odpovídá všem kritériím určených Evropskou unií, ale také na svém obalu či etiketě nese přesně definované symboly, které přispěly ke zvýšení hodnoty označení. Tyto symboly mají spotřebiteli ulehčit rozeznání označených potravin od potravin ostatních a tím také zvýšit jejich konkurenceschopnost.

Původní verze symbolů byla přesně definovaná v nařízení Komise (ES) č. 1898/2006. Jak symbol CHZO, tak i symbol CHOP, měly stejné barevné provedení (žluto-modré). Odlišovaly se od sebe tedy pouze legendou, která je v nich uvedena. Kvůli možné záměně těchto značek spotřebitelem, nové nařízení Komise č. 628/2008 ze dne 2. července 2008 symboly barevně odlišilo s tím, že staré označení lze používat na etiketách až do dne 1. května 2010.

Chráněné označení původu je podle nového nařízení ve verzi červeno-žluté a chráněné zeměpisné označení zůstalo ve verzi původní modro-žluté. Grafické znázornění těchto symbolů nalezneme v přílohách obou nařízení. Zaručená tradiční speciality má symbol také modro-žlutý ale jeho grafické provedení je trochu odlišné. Loga CHZO, CHOP i ZTS se mohou někdy objevovat také v černobílé podobě.

Označení „chráněné označení původu“ a „chráněné zeměpisné označení“ v rámci symbolů mohou být nahrazena odpovídajícími výrazy v jiném úředním jazyce Společenství podle přílohy V nařízení Komise (ES) č. 1898/2006.

Jsou-li symboly Společenství nebo označení podle článku 8 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 uvedeny na etiketě produktu, musí být spolu s nimi uveden i zapsaný název.⁵

Pravidly pro název se budu zabývat v kapitolách 3. 2. 3. a 3. 2. 4.

3. 2. Proces přidělování značek (registrační řízení)

3. 2. 1. Žádost o zápis

„Žádost o zápis označení původu a zeměpisného označení může podat u příslušného národního orgánu sdružení výrobců nebo zpracovatelů (sdružení) pro zboží vyrobené nebo zpracované anebo připravené na daném území. Jednotlivá osoba fyzická či právnická jen tehdy, jestliže v době podání žádosti o zápis jako jediná na daném území tuto činnost uskutečňuje.

Má-li být označení původu zapsáno pro zemědělské výrobky nebo potraviny, určené pro lidskou výživu, musí být žádost doložena specifikací, která stanoví charakteristické vlastnosti zboží a vymezí zvláštnosti zemědělského prostředí.“⁶

O zápis zaručené tradiční speciality do rejstříku může požádat pouze skupina.

„Příslušný národní orgán (například v České Republice se jedná o Úřad průmyslového vlastnictví) žádost přezkoumá, schválí, případně zajistí odstranění zjištěných vad a předá ji Komisi k dalšímu řízení o zápisu označení do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a do rejstříku zaručených tradičních specialit vedených Komisí v Bruselu.“⁷

⁵ Úřední věstník Evropské unie, L 369, 23. 12. 2006, s. 4

⁶ Jakl, 2008, Práva na označení a průmyslové vzory, s. 99

⁷ Jakl, 2008, Práva na označení a průmyslové vzory, s. 104

Žádost může podat i více skupin z jiných zemí pokud se jedná o přeshraniční zeměpisnou oblast, která se váže k danému zemědělskému produktu nebo potravine. Do rejstříku mohou být za určitých podmínek zapsány i produkty a potraviny ze třetích zemí.⁸

„K žádosti o tento komunitární zápis zeměpisného označení musí být přiloženy doklady vyžadované přímo použitelným předpisem Společenství a závazný nálezn kontrolního orgánu. Pokud tyto doklady k žádosti o komunitární zápis zeměpisného označení nejsou přiloženy, vyzve příslušný národní orgán přihlašovatele, aby je do určené lhůty předložil; jinak řízení o žádosti zastaví.“⁹

„Žádost o zápis musí obsahovat specifikaci zemědělského produktu nebo potraviny, která bude daným označením opatřována. Specifikace musí obsahovat alespoň název tohoto produktu, včetně označení původu nebo zeměpisného označení, dále popis produktu a jeho vlastností, vymezení zeměpisné oblasti produkce produktu, důkaz o tom, že pochází z této oblasti a popis metody získání zemědělského produktu nebo potraviny, jakož i údaj o jeho balení.“¹⁰

Specifikace zaručené tradiční speciality musí obsahovat minimálně „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, klíčové body vymezující zvláštní povahu produktu a případně odkaz na použitou referenční bázi.“¹¹

Komise ES přezkoumá, zda jí předaná žádost splňuje podmínky stanovené Nařízením Rady (ES) č. 510/2006. Pokud dojde ke kladnému závěru, zveřejní žádost a specifikaci v Úředním věstníku Evropské unie. V záporném případě rozhodne o zamítnutí žádosti o zápis. Do šesti měsíců od zveřejnění může každý členský stát nebo třetí země vznést

⁸ Úřední věstník Evropské unie, L 93, 31. 3. 2006, s. 15, 16

⁹ Jakl, 2008, Práva na označení a průmyslové vzory, s. 104

¹⁰ Jakl, 2008, Práva na označení a průmyslové vzory, s. 104-105

¹¹ Úřední věstník Evropské unie, L 93, 31. 3. 2006, s. 4

Komisi námitku proti navrhovanému zápisu předložením řádně odůvodněného prohlášení. Prohlášení o námitce, které Komise obdrží po šestiměsíční lhůtě od zveřejnění, je nepřipustné.¹²

Stejně probíhá také řízení o zapsání zaručené tradiční speciality.

3. 2. 2. Námitky proti zapsání do rejstříku

Důvodem k námitce může být kromě problému s názvem také fakt, že produkt neodpovídá definici CHZO, CHOP a ZTS. Mohou se objevit i další problémy, které jsou popsány v následující kapitole.

„Pokud je podaná námitka přípustná, vyzve Komise EU zúčastněné strany, aby spolu zahájily jednání. Pokud se mezi sebou ve lhůtě šesti měsíců dohodnou, dojde k zápisu označení do rejstříku, jako by k námitce nedošlo. Pokud se sporné strany nedohodnou, přijme Komise EU rozhodnutí, které má respektovat spravedlivé a tradiční zvyklosti a má přihlížet ke skutečné pravděpodobnosti záměny navrhovaného označení s označeními již užívanými.“¹³

Rozhodnutí se zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie.

3. 2. 3. Zvláštní pravidla pro název u CHOP a CHZO

Citováno z NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1898/2006 ze dne 14. prosince 2006,

kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006, článek 3.

„1. Do rejstříku smí být zapsán pouze název, který se v obchodním styku či v běžném jazyce používá k označení daného zemědělského produktu nebo potraviny. Název zemědělského produktu nebo potraviny může být do rejstříku zapsán pouze v jazycích, které jsou nebo byly historicky používány k označení daného produktu ve vymezené zeměpisné oblasti.

2. Název se do rejstříku zapíše v původním písmu. Není-li původním písmem latinka, zapíše se do rejstříku spolu s názvem v původním písmu rovněž přepis do latinky.

¹² Úřední věstník Evropské unie, L 93, 31. 3. 2006, s. 16, 17

¹³ Jakl, 2008, Práva na označení a průmyslové vzory, s. 108

3. *Názvy, které jsou zcela homonymní s názvy odrůd rostlin nebo plemen zvířat pro srovnatelné produkty, nesmějí být do rejstříku zapsány, pokud se před ukončením řízení o námitce uvedeného v článku 7 nařízení (ES) č. 510/2006 prokáže, že před datem podání žádosti je odrůda nebo plemeno mimo vymezenou oblast předmětem takové produkce k obchodním účelům, že by spotřebitelé mohli produkty nesoucí zapsaný název zaměnit s danou odrůdou nebo plemenem.*

Názvy, které jsou částečně homonymní s názvy odrůd rostlin nebo plemen zvířat, smějí být do rejstříku zapsány i tehdy, pokud je odrůda nebo plemeno předmětem významné produkce k obchodním účelům rovněž mimo danou oblast, pokud by spotřebitelé nemohli produkty nesoucí zapsaný název zaměnit s danou odrůdou nebo plemenem.

4. *Jestliže žádost o zápis názvu nebo schválení změny obsahuje popis zemědělského produktu nebo potraviny podle čl. 4 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 510/2006, který popisuje několik odlišných produktů stejného druhu, musejí být požadavky na zapsání do rejstříku uvedeny pro každý odlišný produkt.*

Pro účely tohoto odstavce se „odlišnými produkty“ rozumí produkty, které jsou rozlišené při uvedení na trh.“¹⁴

Důležité je také vysvětlit případy kdy se název nesmí zapsat jako chráněné označení. Jsou popsány v Článku 3 nařízení 510/2006 s názvem: Druhovú povaha, překrytí s názvy odrůd rostlin, plemen zvířat, homonymními názvy a ochrannými známkami.

Jedná se o případy, kdy název zdruhověl či se shoduje s názvem odrůdy rostlin nebo plemene rostlin a také o názvy, které jsou homonymní s názvem již zapsaným.

Pro úplné vysvětlení vkládám citaci tohoto článku:

„1. Pro účely tohoto nařízení se „názvem, který zdruhověl“ rozumí název zemědělského produktu nebo potraviny, který, přestože se váže k místu nebo regionu, kde byly tento produkt nebo potravina původně vyprodukovány nebo uvedeny na trh, se stal ve Společenství běžným názvem zemědělského produktu nebo potraviny. Při určování toho, zda se název zdruhověl či ne, se přihlíží ke všem činitelům, a zejména:

a) ke stávající situaci v členských státech a v oblastech spotřeby;

¹⁴ Úřední věstník Evropské unie, L 369, 23. 12. 2006, s. 2

b) k příslušným vnitrostátním právním předpisům nebo právním předpisům Společenství.

2. Název nesmí být zapsán jako označení původu nebo zeměpisné označení, pokud se shoduje s názvem odrůdy rostlin nebo plemene zvířat a v důsledku toho by mohl uvést spotřebitele v omyl ohledně skutečného původu produktu.

3. Při zápisu názvu, který je zcela nebo částečně homonymní názvu již zapsanému podle tohoto nařízení, se náležitě přihlíží k místnímu a tradičnímu používání a ke skutečnému riziku záměny.

Zejména:

a) nesmí být zapsán homonymní název, který uvádí spotřebitele v omyl a vzbuzuje dojem, že se jedná o produkty pocházející z jiného území, a to ani v případě, že název svým

zněním danému území, regionu nebo místu původu dotyčných zemědělských produktů nebo potravin přesně odpovídá;

b) zapsaný homonymní název lze použít pouze tehdy, pokud je v praxi dostatečný rozdíl mezi homonymním názvem zapsaným později a názvem již v rejstříku zapsaným, a to s ohledem na potřebu zacházet rovným způsobem s dotyčnými producenty a neuvádět spotřebitele v omyl.

4. Nesmí být zapsáno označení původu nebo zeměpisné označení, pokud by vzhledem k pověsti ochranné známky, její proslulosti a době jejího používání mohl zápis uvést spotřebitele v omyl ohledně skutečné identity produktu.“¹⁵

3. 2. 4. Zvláštní pravidla pro název u ZTS

„Aby zemědělský produkt nebo potravina mohly být uvedeny v rejstříku, musí být buď vyprodukovány z tradičních surovin, nebo se musí vyznačovat tradičním složením nebo způsobem produkce nebo zpracování, který odráží tradiční druh produkce nebo zpracování.

Do rejstříku nelze zapsat zemědělský produkt nebo potravinu, jejichž zvláštní povaha spočívá v provenienci nebo v zeměpisném původu. Používání zeměpisných výrazů je povoleno v názvu, aniž je dotčen čl. 5 odst. 1. Nařízení Rady (ES) č. 509/2006“¹⁶ (tedy „aniž jsou dotčena pravidla Společenství nebo členských států, která upravují duševní

¹⁵ Úřední věstník Evropské unie L 93, 31. 3. 2006, s. 14

¹⁶ Úřední věstník Evropské unie L 93, 31. 3. 2006, s. 3

vlastnictví, a zejména ta, která se týkají zeměpisných označení a ochranných známek“¹⁷).

„Aby byl zapsán do rejstříku, musí název buď sám o sobě být zvláštní povahy, nebo vyjadřovat zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny.“¹⁸

4. Geografická část

4. 1. Oblast střední Francie

Oblast střední Francie se nachází (až na území kolem pohoří Jura) v oblasti atlantské Francie. „Ve stavbě atlantské Francie sehrálo hlavní úlohu hercynské vrásnění koncem prvohor. Později docházelo již jen k různým pohybům povrchu, kterými byla celá atlantská Francie rozdělena na čtyři velké základní strukturní jednotky: armorický masiv, centrální masiv, pařížskou pánev a akvitánskou pánev. Masivy jsou vyzdvižené části bývalého hercynského pohoří, jsou proto hornaté nebo pahorkaté. Pánve jsou pokleslé části někdejšího pohoří, jež byly v pohercynské době zatopeny mořem nebo zaplaveny jezery, a jsou proto přikryty sedimenty druhohorních a třetihorních moří i čtvrtohorními nánosy. Jejich reliéf je rovinný nebo pahorkatý.“¹⁹

Do oblasti střední Francie zasahuje na severozápadě armorický masiv, na severu pařížská pánev a na jihu centrální masiv.

Některé oblasti centrálního masivu (Massif central) byly po vulkanické činnosti pokryty lávou a vznikl zde sopečný reliéf.²⁰

4. 2. Přehled regionů

Střední Francie tedy zahrnuje oba dva typy hercynského reliéfu. Tvoří ji sedm regionů, které tvoří pás od Atlantického oceánu po švýcarské hranice. Regiony Poitou-

¹⁷ Úřední věstník Evropské unie L 93, 31. 3. 2006, s. 4

¹⁸ Úřední věstník Evropské unie L 93, 31. 3. 2006, s. 3

¹⁹ Král, 2001, Fyzická geografie Evropy, s. 73, 74

²⁰ Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Francouzsk%C3%A9_st%C5%99edoho%C5%99%C3%AD [2011-3-14]

Charentes, Centre a Ile-de-France leží v nížinných oblastech a krajina regionů Pays de la Loire a Bourgogne přechází z nížiny do vyšších poloh. Povrch zbývajících dvou regionů Limousin a Franche-Comté je spíše hornatý.²¹

Územím Franche-Comté prochází pohoří Jura, tvořené převážně vápencem a region tak jako jediný nespadá do hercynské oblasti, ale do oblasti alpské. Vznik a vývoj pohoří Jura je totiž úzce spojen s vývojem Alp.²²



www.evropa-geo.blog.cz/0905/francie

4. 3. Charakteristika regionů

4. 3. 1. Pays de la Loire

Region bývá často nazýván oblastí západní Loiry (Loire). Leží na západě země u pobřeží Atlantského oceánu, pod Bretání. Skládá se z pěti departementů - Loire-Atlantique, Mayenne, Maine-et-Loire, Sarthe a Vendée. Středem kraje protéká řeka Loira (Loire), která je nejdelší řekou Francie. Pramení v centrálním masivu (Massif

²¹ Zpracováno podle mapy Francie

²² Dostupné z: [http://cs.wikipedia.org/wiki/Jura_\(poho%C5%99%C3%AD\)](http://cs.wikipedia.org/wiki/Jura_(poho%C5%99%C3%AD)) [2011-3-14]

Central) a vlévá se do Atlantického oceánu v departementu Loire-Atlantique. Na řece leží i největší a správní město regionu Nantes.

Západní a severo-západní část leží v hornaté oblasti armorického masivu (Massif armoricain). Zbytek země je téměř totožný s nížinnou krajinou sousedních regionů.

Pays de la Loire je velice významným regionem v zemědělsko-potravinářské produkci. V žebříčku celé Francie je v této oblasti třetím nejproduktivnějším. Celých 67 % rozlohy regionu je orientováno na zemědělství. Na pastvinách horských se chová převážně hovězí dobytek a v produkci právě hovězího masa je tato oblast na prvním místě v zemi. V produkci kravského mléka jde o druhý nejproduktivnější kraj Francie. Velice významný je také chov drůbeže, kachen, králíků a vepřů. Rostlinná produkce není v rozsáhlá jako živočišná. V nižších polohách se pěstují převážně obiloviny a brambory.²³

4. 3. 2. Poitou-Charentes

Kraj se rozkládá rovněž u Atlantického oceánu, jižně od regionu Pays de la Loire. Je rozdělen na čtyři departementy - Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres a Vienne. Východem regionu teče severně řeka Vienne, podle níž se nazývá departement, do kterého zasahuje tok řeky nejvíce. Řeka je levým přítokem Loiry (Loire). Na západě ústí do Biskajského zálivu Atlantského oceánu řeka Charente protékající napříč regionem. Další dvě malé řeky se jmenují Clain a Gartempe.²⁴

Správním centrem je historické město Poitiers postavené v románském slohu. Jde zároveň o největší aglomeraci regionu. Leží téměř ve středu departementu Vienne na

²³ Dostupné z: http://fr.wikipedia.org/wiki/Pays_de_la_Loire [2011-3-15]

http://fr.wikipedia.org/wiki/Massif_armoricain [2011-3-15]

²⁴ Dostupné z: <http://leccos.com/index.php/clanky/francie> [2011-3-15],

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Poitou-Charentes> [2011-3-15],

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Charente_\(fleuve\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Charente_(fleuve)) [2011-3-15],

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Vienne_\(rivi%C3%A8re\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vienne_(rivi%C3%A8re)) [2011-3-15]

řece Clain. Stojí zde stará univerzita a velkou část obyvatel tak tvoří studenti a lidé do 30 let.

Poitou-Charentes má se svými 68 % zemědělské půdy spíše venkovský ráz. Rostlinná i živočišná produkce zde má velký ekonomický význam. Půdy zde nejsou až na výjimky příliš úrodné. Nejúrodnější jsou oblasti kolem řek. Kultivace rostlin v dané oblasti je vždy zaměřena pouze na 2-3 plodiny. Pěstují se hlavně obilniny (pšenice, kukuřice), olejnin (slunečnice, řepka) a na některých půdách departementu Vienne také tabák. Departement Charente je známá svými vinicemi. Hospodářská zvířata (krávy, vepří, ovce, kozy i drůbež) se zde chovají jak na maso, tak na mléko. Krávy, ovce a kozy jsou chovány především na volných pastvinách. Region patří mezi přední producenty kozího mléka ve Francii.

Poloha Poitou-Charentes, v přímém kontaktu s mořem (pobřeží je dlouhé 460 km), dělá z regionu také oblast rybníků. Největší přístav je La Rochelle.²⁵

4. 3. 3. Centre

Tento region vznikl spojením bývalých bohatých provincií Berry, Orléanais a Touraine. Dnes je rozdělený na šest departementů - Cher, Eure-et-Loir, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher a Loiret. O název „Centre“ se v minulosti vedly neustálé spory. Region totiž neleží přímo ve středu Francie, a tak se ustálil spíše název Centre-Val de Loire vycházející více z geografické polohy oblasti. Řeka Loira, která je též nazývaná „královská řeka“, protéká napříč regionem od východu na západ. Na řece leží také hlavní město regionu Orléans.

Krajina oblasti je velice ovlivněna právě tokem nejdelší francouzské řeky Loiry (Loire), kolem něhož jsou rozsáhlé nížiny s úrodnými půdami. Kromě Loiry (Loire) je region

²⁵ Dostupné z: <http://www.poitou-charentes.fr/agriculture/introduction.html> [2011-3-16]

<http://www.lesannuaires.com/regions/poitou-charentes.html> [2011-3-16]

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Poitou-Charentes> [2011-3-16]

protkám velkým počtem dalších říčních toků. Najdeme zde řeky Vienne, Indre, Creuse, Cher, Loing, Essonne, Eure, Loir. Severně od města Orléans se pěstuje obilí (hlavně pšenice) a olejniny. V této oblasti je Centre největším producentem Francie.

Krajina regionu je z geografického hlediska velice různorodá. Na severo-západě můžeme vidět začínající kopce připomínající sousední Normandii. Jihozápadní oblast leží v podhůří centrálního masivu (Massif central). Reliéf je hornatější a začínají se zde objevovat výběžky žuly. Jinak tvoří krajinu nížiny a vápencové pánve. Vápenito-hlinité půdy jsou také vhodné k pěstování zelené čočky, která je významnou plodinou provincie Berry a vlastní označení CHZO. Jižně od Orléans leží oblast Sologne s třemi tisíci jezer. Ve střední části regionu se rozkládají rozsáhlé lesy a rašeliniště, které jsou útočištěm mnoha druhů ptactva, zvěře a jiných živočichů. Na jihozápadě leží park Brenne, oblast mnoha rybníků.²⁶

4. 3. 4. Limousin

Limousin se nachází na západních svazích sopečného centrálního masivu (Massif central), jižně od regionu Centre-Val de Loire a jihovýchodně od Poitou-Charentes. Skládá se ze tří departementů - Corrèze, Creuse a Haute-Vienne. Říká se mu také „Zelené srdce Francie“. Téměř celé území je pokryto lesy, které protínají řeky nebo narušují jezera. Nachází se zde několik národních parků a přírodních rezervací. Po Korsice jde o druhý nejméně obydlený region. Hlavním městem regionu je Limoges.

Podloží Limousin je tvořeno především krystalickými horninami. Na východě přibývá magmatických hornin a žuly. V centrální oblasti se nachází plošina Millevaches, kde pramení řeky Corrèze, Vézère, Auvézère, Diège, Luzège, Isle, Dronne. Jde o přítoky řeky Dordogne, která Limousin protéká také. Dále zde nejdeme prameny řek Vienne, Gartempe, Briance, Creuse, Petite Creuse, Cher, Taurion, Maulde patřící do povodí Loiry (Loire). Jednou z větších řek regionu je i Charente, která však nepramení v oblasti

²⁶ Dostupné z: <http://www.lesannuaires.com/regions/region-centre.html> [2011-3-17]

http://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9gion_Centre [2011-3-17]

<http://about-france.com/regions/region-centre.htm> [2011-3-17]

Millevaches. Jde tedy o kraj velice bohatý na vodní toky, které v horské krajině vytváří spoustu údolí.

Zemědělství a potravinářský průmysl jsou důležitou součástí místní ekonomiky. 86 % zemědělství je orientováno na chov hovězího dobytka. Dále se zde rozmáhá BIO-zemědělství a to především v ovocnářství.²⁷

4. 3. 5. Ile-de-France

Ile-de-France je jeden z nejmenších francouzských regionů. Leží na severu země v okolí hlavního města Paříže. Počet obyvatel je přes 11 milionů a jde tak o region s velice vysokou hustotou zalidnění (971 obyvatel/km²). Skládá se z 8 departementů - Essonne, Hauts-de-Seine, Paříž (Paris), Seine-Saint-Denis, Seine-et-Marne, Val-de-Marne, Val-d'Oise a Yvelines. Aglomerace Paříže zabírá pouhých zhruba 20 % rozlohy, ale žije zde téměř 90 % obyvatel.

Přestože jde o velice urbanizovaný region, najdeme zde i krásnou přírodu. Na území je několik národních parků. 45 % rozlohy tvoří zemědělské půdy a 23 % pokrývají lesy. Ile-de-France zaujímá polohu uprostřed sedimentární pařížské pánve (Bassin parisien) a má tak velice úrodné půdy. Protéká zde navíc řeka Sína (Seine), která přináší oblasti potřebnou vláhu a dotváří tak ideální podmínky pro zemědělství. Dalšími řekami jsou Oise, Marne, Essone. Celkově je reliéf regionu spíše rovinný.

Ile-de-France je ekonomicky nejsilnějším a nejproduktivnějším regionem Francie. Velkou výhodou je obrovský počet spotřebitelů (obyvatel) v oblasti. Navzdory vysoké zemědělské produkci, která pokrývá přes 20 % potřeb francouzského trhu, primární sektor zaměstnává pouze 0,5 % aktivního obyvatelstva. Území departementu Seine-et-Marne je na zemědělství orientováno z 58 %. Vypěstuje se zde 57 % pšenice z celého regionu. Mezi hlavní plodiny regionu patří obiloviny, hrách a cukrová řepa. Rostlinná produkce zaměstnává 40% lidí pracujících v zemědělství. Na živočišnou produkci se

²⁷ Dostupné z:

<http://cz.franceguide.com/destination/francie/regiony/limousin/home.html?NodeID=160>[2011-3-17]

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Limousin> [2011-3-17]

<http://www.lesannuaires.com/regions/limousin.html> [2011-3-17]

orientuje pouze 8 % zemědělství. V posledních letech se v Ile-de-France velice rozmáhá také BIO-zemědělství.²⁸

4. 3. 6. Bourgogne

Burgundsko je sedmým největším regionem země. Je rozděleno na čtyři departementy - Yonne, Côte-d'Or, Nièvre a Saône-et-Loire. Územím protékají řeky Yonne, Cure, Seine, Loire a Saone. Zvláštností jsou tři vodní kanály, které tvoří spojení mezi velkými řekami. „Canal de Bourgogne“ spojuje řeky Yonne a Saone, „Canal du Nivernais“ řeky Yonne a Loire a „Canal du Centre“ řeky Loire a Saone. Správním centrem je město Dijon. Koncentruje se zde většina obyvatel Burgundska, které má jinak spíše venkovský ráz. Velice silná je v regionu tradice chovu skotu, drůbeže a vinařství.

Na severu kraje se rozkládají hlavně lesy a půdy zemědělské. Na východě najdeme pastviny, převážně s hovězím dobytkem a rovněž pole, kde se pěstuje pšenice, kukuřice, řepka a různá zelenina. Ve středu regionu leží skalní plošina a vápencová pánev, která lehce stoupá k severozápadu, ale prudce klesá na jihovýchod. Jsou zde rozsáhlé vinice, přírodní lesnatý park Morvan a pastviny. Celkově jde o oblast relativně chudou, kde nejsou pro jinou rostlinou produkci, než je vinná réva, úplně ideální podmínky. Jih Burgundska na úpatí centrálního masivu (Massif central). Na jihovýchodě zasahuje do regionu úrodná nížina bývalé provincie Bresse, která je známá především chovem drůbeže a pěstováním kukuřice. Provincie Bresse zasahovala také na území regionů Rhône-Alpes a Franche-Comté. Název Bresse se pro geografickou oblast používá dodnes.²⁹

²⁸ Dostupné z:

<http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%8Ele-de-France> [2011-3-19]

<http://www.iledefrance.fr/missions-et-competences/environnement/lagriculture/une-agriculture-responsable-et-de-qualite/> [2011-3-19]

<http://www.lesannuaires.com/regions/idf.html> [2011-3-19]

²⁹ Dostupné z:

<http://www.lesannuaires.com/regions/bourgogne.html> [2011-3-20]

4. 3. 7. Franche-Comté

Franche-Comté se nachází na východě Francie na hranicích s Německem a Švýcarskem. Skládá se ze čtyř departementů - Doubs, Jura, Haute-Saône a Territoire de Belfort. Správním městem je Besançon a dalšími důležitými městy jsou Belfort a Montbéliard. Díky své pozici mezi Francií, Německem, Švýcarskem a Itálií si region drží po staletí statut ekonomické a kulturní křižovatky.

Voda hraje v regionu významnou roli. Na území je kolem 80 jezer a tisíce rybníků. Někdy se také nazývá „Kraj tisíce rybníků“. Také říční síť je velice hustá. Mezi hlavní řeky patří Saône, Ain, Cuisance, Doubs, Loue, Ognon, Bienne, Valouse, Suran, Seille, Hérisson, Savoureuse, Autruche, Allaine a Lison. Najdeme zde i několik velkolepých vodopádů.

Franche-Comté je hornatý region. Na velké části území, podél hranice se Švýcarskem, leží pohoří Jura a na severu pohoří Vogézy (massif des Vosges). I lesy jsou nedílnou součástí oblasti. Na 42 % regionu jsou jehličnaté lesy a je tak nejvíce zalesněnou oblastí Francie. Řeky vyhloubily v horském reliéfu četná údolí.

Zemědělství se zaměřuje hlavně na chov hovězího dobytka a velkou tradici zde má výroba sýrů a vinařství. Z rostlinné produkce jsou významnými plodinami obiloviny a olejnin.³⁰

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Bourgogne>, <http://fr.wikipedia.org/wiki/Bresse> [2011-3-20]

<http://cz.franceguide.com/dovolena-na-tema/aktivni-dovolena-a-p%C5%99iroda/burgundsko/home.html?nodeID=2868> [2011-3-20]

³⁰ Dostupné z:

<http://cz.franceguide.com/Dovolena-na-tema/Aktivni-dovolena-a-priroda/Franche-Comte/home.html?NodeID=2873> [2011-3-20]

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Franche-Comt%C3%A9> [2011-3-20]

5. Produkty francouzské provenience nesoucí chráněné označení původem ze středofrancouzských regionů

5. 1. Sýry (fromages)

Všechny následující sýry mají označení AOC neboli CHOP

5. 1. 1. Region Franche-Comté

Bleu de Gex Haut-Jura

„Bleu de Gex a jeho velmi blízký soused Bleu de Septmoncel jsou CHOP zařazeny pod společné označení Bleu de Gex Haut Jura. Většina obchodníků se sýry je však prodává pod jejich vlastními jmény, přestože jsou si velmi podobné.

Sýry Bleu Gex de Haut Jura mají tvar válce o hmotnosti až 6,8 kg, přírodní škrábanou kůru, která je suchá, hrubá a má žlutobílou barvu. Těsto je hutné a smetanové, má světle slonovinovou barvu a je mramorované velmi tmavým zelenomodrým žilkováním. Vůně je poměrně jemná, ale typická. Chuť je poněkud ostrá a nahořklá, může být od jemné až po velmi pikantní.“²⁸

Jsou vyrobeny z nepasterovaného kravského mléka plemen Montbéliarde nebo Simmental, zrají 2 až 3 měsíce a jejich obsah tuku v sušině je 45 % - 50 %. Chráněné označení původu vlastní od roku 1977.²⁹

Comté

„Tento starodávný francouzský sýr, známý i jako Gruyère de Comté, se vyrábí v kraji, který leží mezi pohorím Vogézy a Horním Savojskem.“³⁰ Vlastní chráněné označení původu od roku 1958.

²⁸ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 68

²⁹ Dostupné z:

<http://www.fromages-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/franche-comte/15/lait-de-vache/1/bleu-de-gex-haut-jura/35> [2011-3-28]

http://fr.wikipedia.org/wiki/Bleu_de_Gex [2011-3-28]

Jde o sýr ze syrového nepasterizovaného kravského mléka plemen Montbéliarde a Simmental. „Vyrábí ve tvaru bochníku nebo mlýnského kamene („meule“). Při průměru od 40 do 70 cm jsou bochníky vysoké 9 až 13cm a mají hmotnost 20 až 60 kg. Podle ročního období má těsto barvu slonovinově bílou až žlutavou a oka v těstě jsou velká jako lískový oříšek nebo třešeň. Při krájení má sklon k trhání. Protože má velký obsah tuku, často nad 50 %, je vláčné a jemné.“³¹

Během zrání, které trvá nejméně 4 měsíce, často ale 8 až 12 měsíců, se potírá mazem a je proto silně aromatický.³² „Má báječné květinové aroma s ořechově fondánovými příchutěmi u vyzrálějších sýrů. Chuť je plná, připomíná ořechy a karamel, s nádherným dlouhým slaným dozníváním. Starší sýry získávají výraznou chlévskou příchutí.“³³

Mont d'Or nazývaný také Vacherin Mont d'Or a Vacherin de Haut Doubs

„Tento sýr je nazván po hoře v pohoří Jura, která se tyčí na švýcarsko-francouzské hranici. V roce 1973 si však získali název Vacherin Mont d'Or pro svou verzi sýra Švýcaři, a tak se francouzské sýry s označením CHOP prodávají jako Vacherin de Haut Doubs a jiné verze jako Mont d'Or.

Je nezvyklé, že takový měkký, nádherně aromatický, sametový sýr je vyroben ze zimního nepasterovaného mléka. Většina sýrů potřebuje pro dosažení podobné chuti šťavnatě sladké letní mléko.

Mont d'Or se vyrábí ve tvaru plochých válců různých velikostí v průměru od 13 do 30 cm. Každý sýr je obalen smrkovou nebo jedlovou kůrou a prodává se v krabičce z borové dýhy. Díky tomu si sýr zachovává svůj tvar- jako zralý se totiž může roztékat- a obal dodává sýru i jedinečnou pryskyřičnou příchutí.

³⁰ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 104

³¹ Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 30, 31

³² Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 30, 31

³³ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 104

Sýr má bílou plíseň, která dozrává do světle hnědorůžové a krabatí se na povrchu sýra jako vlny. Těsto mladého sýra je velmi světlé s poněkud zelenkavým nádechem a spoustou malých dírek. Mladý sýr je měkký a roztíratelný, ale pokud ho chcete skutečně dokonale vychutnat, měli byste ho jíst, když je pně vyzrálý a roztéká se. Vcelku jemné a mléčné aroma, které je velmi příjemné, neznamena nic ve srovnání s úžasnou chutí sladkých travnatých luk s tónem tlejícího listí.“³⁴

K výrobě se používá kravské, a jak již bylo řečeno nepasterované mléko. Obsah tuku v tomto sýru je často více než 50 %. Sýr zraje po dobu od 3týdnů po 2 měsíce. Jedná se o sýr „sezónní“ a prodává se tedy od půlky října do půlky března. Mezi výrobky CHOP se Mont d'Or zařadil v roce 1981.³⁵

Morbier

Pevný francouzský sýr holandského typu se vyrábí více než sto let v okolí stejnojmenného městečka kraje Franche- Comté v pohoří Jura. Na první pohled sýr vypadá jako by měl uprostřed pruh plísně, ale jde o pruh popela nebo dřevěného uhlí. Proč se zde tento pruh nachází, tradice nedochovala. Odborníci se ale domnívají, že se dřív sýr vyráběl ze sýřeniny, která zbyla po výrobě jiných sýrů a sýřenina z prvního dne se chránila vrstvou popela, dokud se k ní nepřidala další sýřenina. Dnes se sýr vyrábí z jedné várky mléka a popel nebo dřevěné uhlí se přidávají jen z tradice jako dekorace.³⁶

„Nejlepší jsou sýry z nepasterovaného mléka - s etiketou LAIT CRU. Sýry mají tvar nízkých válců s šedohnědou kůrou a vydutým těstem barvy slonové kosti. Mají šťavnatě sladké aroma ořechů a sena.“³⁷

Obsah tuku v tomto sýru je 45 % a doba zraní 2 až 3 měsíce. Označením CHOP se může chlubit od roku 2000.

³⁴ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 217, 218

³⁵ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 218

Dostupné z: [http://fr.wikipedia.org/wiki/Mont_d%27Or_\(fromage\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Mont_d%27Or_(fromage)) [2010-3-28]

³⁶ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 167; Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 56

³⁷ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 167

5. 1. 2. Region Poitou- Charentes

Chabichou du Poitou

„Označení Chabichou nebo Chabi se smí používat pouze pro kozí sýry tradičního homolkového tvaru, což je válec o průměru nanejvýš 6,5 cm, vysoký 5 až 7 cm. Plísňový porost je u sýrárenských výrobků bělavý, u selských modravě šedý, někdy se vyvine i lehká červená mikroflóra.“³⁸

„Sýr získal název podle zdrobněliny pro slovo koza v poitevinském nářečí, typickém pro údolí na horním toku Loiry. Nejvhodnější doba ke koupi je během léta nebo brzy na podzim. Verze chráněná známkou CHOP se původně dělala ručně z nepasterovaného kozího mléka na farmách v Poitou.“³⁹ Dnes je však oblast výroby rozšířena na vápencovou oblast Haut- Poitou (jih departementu Vienne, departement Deux- Sèvres a sever Charente).

„U mladého sýra je bílé sýrové těsto tuhé a elastické, později dozrává do vláčné, téměř roztíratelné konzistence. Chuť se pohybuje od jemné a sladké až k výrazněji ořechové a pikantní u starších sýrů. Výrazné je také typické „kozí“ aroma.“⁴⁰

Chabichou se řadí mezi tuhý až měkký druh sýrů s obsahem tuku 45 %. Doba zrání se pohybuje od 2 do 3 týdnů.⁴¹ Označení CHOP dostal v roce 1990.

Beurre Charentes- Poitou

Toto máslo se často objevuje na stolech těch nejlepších restaurací a to nejčastěji zabalené do malých košíčků. Vyrábí se od roku 1888, jeho barva není příliš výrazná, chuť jemně nasládlá až poloslaná. Je oceňováno pro svou obzvlášť jemnou strukturu a

³⁸ Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 101

³⁹ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 90

⁴⁰ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 90, 91

⁴¹ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 90

nádech ořechové chuti, díky které je nenapodobitelné. Kromě balení do košíčků je také k dostání v kostce nebo jako váleček.⁴²

Vyrábí se ze smetany kravského pasterovaného mléka. Od ostatních másel se odlišuje kromě jiného svou výraznou smetanovou chutí. Aby mohlo vlastnit chráněné označení původu, které získalo v roce 1979, musí být 100% přírodní (bez barviv, antioxidačních činidel a jiných chemických látek).⁴³

Beurre des Deux-Sèvres

Máslo Beurre des Deux-Sèvres vyrábí družstevní mlékárna Pamplie. Vyrábí se od roku 1905, kdy se dalo dohromady několik výrobců mléčných produktů a založili toto družstvo. Dnes mlékárna přijme kolem 60 000 litrů mléka za den. Mléko se dováží od chovatelů z blízkého okolí, nejdále do 30-ti kilometrů.

Kvůli novým hygienickým normám a udržení bezchybné kvality výroby, se nyní máslo vyrábí v nové fabrice uvedené do provozu v prosinci 1996. Při výrobě se dodržuje tradiční receptura a domácí postupy společně s využitím moderních metod, které odpovídají evropským normám. Máslo můžeme zakoupit ve formě „Beurre doux“ (bez příchutě) a „Beurre demi-sel“ (poloslané).⁴⁴

Pamplie leží v oblasti Charentes-Poitou, uprostřed departementu Deux-Sèvres.

5. 1. 3. Region Centre

Crottin de Chavignol

„Na sýr Crottin de Chavignol dávaly mléko kozy, které se popásaly kolem vinic Sancerre v údolí Loiry. Pravý sýr, chráněný francouzskou „Appellation d'origine contrôlée“ neboli CHOP, se vyrábí pouze ve vesnici Chavignol. V okolních vesnicích se

⁴² Dostupné z: <http://www.fromages-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/poitou-charentes/8/lait-de-vache/1/beurre-charentes-poitou/12> [2011-3-28]

⁴³ Dostupné z: http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre_Charentes-Poitou [2011-2-16]

⁴⁴ Dostupné z: <http://www.beurre-de-pamplie.com/FR/presentation.html> [2010-2-14]

ale vyrábějí také dobré sýry Crotin de Chèvre. Slovo „crottin“ (kobylinec) se vztahuje k tmavé barvě zralého sýra, a právě tak ho místní obyvatelé původně jedli.

Sýr má tvar nízkého válce hmotnosti 57 g a bílou kůru, která zráním tmavne přes šedomodrou do černé. Sýrové těsto je z počátku bělostné, tuhé a krémové, zráním tvrdne. Chuť je lehce křemenně ořechová, postupem času kořeněnější.“⁴⁵

Jako mnoho mladých kozích sýrů i tento bývá někdy uchováván spolu s bylinkami v oleji. Často se konzumuje rozkrojený napůl a rozpečený na toustech nebo se přidává do salátů. Jeho chuť obzvláště vynikne v kombinaci s červeným nebo bílým vínem Sancerre.

Podobně jako jiné kozí sýry obsahuje množství tuky kolem 45 % a zraje 2 až 3 měsíce. CHOP má tento sýr již od roku 1976.⁴⁶

Pouligny-Saint-Pierre

Tento kozí sýr pochází z oblasti bývalé provincie Berry. Aby mohl vlastnit označení původu, mléko, ze kterého je sýr vyroben, musí být z dané oblasti. Rovněž zde musí proběhnout samotná výroba sýra. Aktuálně jde o nejmenší vymezenou oblast CHOP, co se týče sýrů, ve Francii. Leží v samotném srdci národního parku Brenne.⁴⁷

Pouligny-Saint-Pierre s CHOP má daný tvar pyramidy s čtvercovou základnou, kdy jedna strana čtverce má 9 cm. Výška pyramidy je 12, 5 cm. Je tedy o dost vyšší než ostatní druhy a podle svého tvaru dostal přezdívku „Eiffelova věž“. Jeho hmotnost je 250 g, existuje však také malý Pouligny-Saint-Pierre, který má 150 g. Metody, podle kterých jsou chována stáda koz, jsou zapsané v dekretu o CHOP. Aby sýr odpovídal CHOP, musí být dodržována přesná kritéria kvality, a proto jdou každé 2 měsíce sýry před komisi, která ověřuje jejich chuť, strukturu, kůru a tvar. Aroma i chuť se mění

⁴⁵ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 109

⁴⁶ Dostupné z: http://fr.wikipedia.org/wiki/Crottin_de_Chavignol [2010-2-21]

Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 99

⁴⁷ Dostupné z: http://fr.wikipedia.org/wiki/Pouligny_Saint-Pierre [2010-2-21]

v průběhu 2 až 4 týdenního zrání od jemné chuti až po typicky výraznou a kořeněnou. Těsto je nakyslé, bílé a pevně pružné.

Vyrábí se z nepasterovaného kozího mléka koz ras Alpine, Saanen a Poitevine. Ke konzumaci je nejlepší v měsících od června do října po 4 až 5 týdenním zrání. Chráněné označení původu získal v roce 1972 a stal se tak prvním kozím sýrem s tímto označením.⁴⁸

Sainte-Maure de Touraine

Sainte-Maure de Touraine je jméno města, ležícího v departementu Indre-et-Loire, odkud tento sýr původně pochází. Dnes se však vyrábí i v mnohých okolních regionech.

Sýr se vyrábí z kozího mléka a má charakteristický tvar dlouhého válečku, který je zpevněn stéblem slámy nebo špejlí. V selském provedení má namodralou kůru, v mlékařském spíše bělavou. Aroma tohoto stolního sýra je typické, výrazné a až poněkud „kozí“ u starších sýrů. Těsto je mléčně nakyslé, jemné a dobře roztíratelné.

Obsah tuku se pohybuje od 45 % do 50 %, doba zrání od 2 do 8 týdnů. Chráněné označení původu vlastní od roku 1990.⁴⁹

Selles-sur-Cher

„Tehle malý kozí sýr z vesnice Selles-sur-Cher v departementu Indre nedaleko Orléansu je doma v údolí Loiry. V tomto kraji je jedním z mnoha místních vesnických kozích sýrů, ale odlišuje se, protože je vždycky obalen černým popelem.

Vyrábí se ve tvaru nízkých válečků, které váží 100 g, má čistě bílé sýrové těsto, které ostře kontrastuje s černou kůrou. Sýrové těsto mladých sýrů je tuhé, ale vlhké a vláčné.

⁴⁸ Dostupné z: http://fr.wikipedia.org/wiki/Poulligny_Saint-Pierre [2010-2-21]

Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 99, 100

⁴⁹ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 196

Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 101

Chuť je jemná, oříšková. Během zrání se pod vrstvou popela vytváří měkká modrá plíseň a sýrové těsto tvrdne a získává ostřejší chuť.“⁵⁰

Sýr má zvláštní, velmi rozvinuté kozí aroma získané ze sena, které kozy konzumují. Obsah tuku je 45 % a doba zrání 3 až 4 týdny. Ve zracích sklepech je teplota i vlhkost vzduchu upravena tak, aby byla správným vysycháním sýra a správným plísňovým porostem zajištěna žádoucí kvalita.

Selles-sur-Cher patří mezi výrobky s CHOP od roku 1975.⁵¹

Valençay

„Vypráví se, že Valençay byl poprvé vyroben pro francouzského státníka Talleyranda, jenž byl majitelem zámku Château de Valençay v údolí Cher. Říká se mu také Pyramide a vyrábí se ve tvaru komolého jehlanu. V létě a na podzim se prodává skoro na každé farmě. Sýry vyráběné v mlékárnách jsou méně vyztřelé a prodávají se po celý rok.

Valençay má přírodní běžovou kůru, která je zčernalá popelem. Když je sýrové těsto mladé, je hladké, bílé a dost vlhké. Během zrání tuhne až do konzistence, která se dá strouhat. Aroma není příliš „kozí“ je však zemité, s citrónovým nádechem. Chuť je velmi jemná, ale v dozrívání má ostro citrónovou příchut'. Starší sýry získávají výraznější chuť.“⁵²

„Červená etiketa sýru napovídá, že byl vyroben v sýrárně nebo u skladovatele („afinéra“), zelenou s potiskem „fermier“ směřjí mít jen sýry domácí selské výroby.“⁵³

Obsah tuku u tohoto sýra je 45 % a doba zrání 4 až 5 týdnů. Označení CHOP má od roku 1998.⁵⁴

⁵⁰ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 202

⁵¹ Dostupné z: <http://www.fromages-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/centre---val-de-loire/7/lait-de-chevre/2/selles-sur-cher/8> [2010-2-24]

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Selles-sur-cher> [2010-2-24]

⁵² Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 219

⁵³ Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 99

5. 1. 4. Region Bourgogne

Epoisses

„Tenhle malý burgundský sýr měl v oblibě Porthos ze Tří mušketýrů a lze jej zařadit mezi deset francouzských sýrů s nejvýraznějším sýrovým aroma. Někdy se máčí v burgundských matolinách a pak je z něj ještě výraznější Fromage Fort. Sýry s označením CHOP jsou z nepasterovaného mléka.

Sýr se vyrábí ve tvaru válců, váží 454 g, má světlou, cihlovou kůru, která se během zrání potírá místní pálenkou. Těsto je měkké a vláčné. Sýr má velmi výraznou chuť, jakoby po spálených pneumatikách a čpavku, která vychází z kůry. Těsto je cítit mnohem jemněji, ale aroma je přesto ostře pikantní. Vůně je radostně rustikální, ale zároveň smetanová a svěží a v ústech doznívá kysele po citrónech.“⁵⁵

Označení původu vlastní od roku 1991. Oblast výroby sýrů s logem CHOP se rozprostírá přibližně na severozápadní polovině Côte -d'Or, na dvou kantonech Haute-Marne a třech kantonech Yonne. Sýr se jmenuje podle vesnice Époisses, která se nachází na západě této oblasti. Nejlepší období pro konzumaci je od března do listopadu (období pastvin) po čtyřtýdenním zrání. Rasami, z jejichž mléka se může tento sýr vyrábět, jsou la Brune, la Montbéliarde a la Simmental française.

Běžně zraje 6-8týdnů. Obsah tuku v sýru je 45 %.⁵⁶

Langres

„Langres je pojmenovaný podle stejnojmenného města severně od Dijonu, které bylo ve středověku důležitým sýrovým obchodním střediskem. Podobné jsou sýry Chaumont, Époisses, Pierre-qui-vire a Soumaintrain. Během zrání jsou potírány vínem nebo Marc

⁵⁴ Dostupné z: [http://fr.wikipedia.org/wiki/Valen%C3%A7ay_\(fromage\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Valen%C3%A7ay_(fromage)) [2010-3-1]

⁵⁵ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 120

⁵⁶ Dostupné z: [http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89poisses_\(fromage\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89poisses_(fromage)) [2010-3-2]

de Bourgogne. Díky silně prokysanému mléku jsou ve zralém stavu většinou velmi měkké a někdy se i roztékají.“⁵⁷

„Mladé sýry mají pŕlkulatý povrch, který se u zralých sýrů miskovitě propadne.“⁵⁸

„Je smutné, že tento sýr s nádherně pikantní sýrovou vůní nedostanete v zemích, kde nejsou povolené sýry z nepasterovaného mléka. Když je v nejlepším stadiu, snese srovnání s jakýmkoli francouzským sýrem.

Je to poměrně malý sýr ve tvaru válečků o váze od 180-200 g. Obvykle není v obalu a mívá propadlý vršek a trochu vypouklé strany. Povrch má typickou oranžovou barvu sýrů s omývanou kůrou a právě kůra mu dodává typické chlévské aroma.

Sýrové těsto je krémové, má příjemnou světle žlutou barvu a sladké citrónové aroma s příchutí slaniny. Chuť a vůně je výrazná, ale smetanová.“⁵⁹

Sýr obsahuje nejméně 50 % tuku a zraje po dobu 3 měsíců. CHOP získal v roce 1991 a sýry s tímto označením se mohou produkovat na jihu Haute-Marne a v některých kantonech Vosges a Côte d'Or.⁶⁰

5. 1. 5. Region Pays de la Loire

Pont l'Évêque

Pont l'Évêque je francouzský sýr z normandského regionu, označení CHOP vlastní od roku 1972. Dnes se sýr s označením může vyrábět také v departementu Mayenne. Jméno má po vesnici Pont-l'Évêque v oblasti Calvados, kde se vyrábí a je vyhlášený po staletí. V Pays d'Auge byl známý již v roce 1230 pod jménem Augelot.

⁵⁷ Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 80, 82

⁵⁸ Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 79

⁵⁹ Ridgwayová, 2001, Sýry, s. 151

⁶⁰ Dostupné z: <http://www.fromagedelangres.com/terroir.html> [2010-3-5]

Jde o sýr vyrobený z kravského mléka, s vláčným těstem, omývanou kůrou béžové nebo oranžové barvy a ve tvaru kostky. Má měkké špekovité těsto a podle stáří jemnou až kořeněnou chuť.

Nejlepší období na degustaci sýra je od března do září po 4 až 6 týdenním zrání.

Produkce: 3 612 tun v roce 1998 (+3,17 od roku 1996) z toho 16 % vyrobeno ze syrového mléka (2 % tvoří selská výroba).⁶¹

5. 1. 6. Region Ile-de-France

Brie

„Brie pochází ze stejnojmenné oblasti kraje Ile-de-France. Až do druhé poloviny 19. Století byl výhradně selské produkce a většinou zřál s červenavě hnědou sýrovou mikroflórou a někdy s modrou plísní. Protože poptávka po tomto sýru stále stoupala, prosadila se jeho výroba v druhé polovině minulého století také do sýráren. Teprve na počátku tohoto století se začal vyrábět brie pokrytý bílou plísní, tak jak ho známe dnes.“⁶²

„Dříve býval oslovován také jako „klenot Ile-de-France“ a často míval ještě přízvisko podle místa původu (jako Meaux, Melun, Coulommiers). Ve Francii je Brie dnes definován zákonem jako měkký sýr s povrchovou plísní, s nejméně 40 % tvs a 44 % sušiny. Bochníky (ve tvaru plochého dortu) musí mít průměr 22 až 36 cm, menší bochníky, nazývané petit brie, 14 až 22 cm.

Dva druhy mají ve Francii chráněný původ: Brie de Meaux a Brie de Melun. Oba jsou vyráběny ze syrového mléka s nejméně 45 % tvs.“⁶³

Brie de Melun

„Zraje nejméně 4 týdny při 10°C, avšak i déle než 2 měsíce. Během zrání zaroste původně bílá plíseň zřetelně červeno-hnědavou mikroflórou a vyvine silné aroma.

⁶¹ Dostupné z: [http://fr.wikipedia.org/wiki/Pont-l%27%C3%A9v%C3%AAque_\(fromage\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pont-l%27%C3%A9v%C3%AAque_(fromage)) [2010-3-5]

⁶² Teubner, 1998, *Sýry/Velká encyklopedie*, s. 83

⁶³ Teubner, 1998, *Sýry/Velká encyklopedie*, s. 82

Znalci vyhledávají i velmi zralé bochníky, které už zavání amoniakem a chutnají po něm.“⁶⁴

Váží průměrně 1,5 kg a jeho průměr je 27 cm. Jmenuje se po městě Melun v departementu Seine-et-Marne. Chráněné označení původu vlastní od roku 1980.⁶⁵

Brie de Meaux

„Během více než 4 týdnů zrání při 10°C prorůstá bílá plíseň postupně hnědavou mikroflórou. Přitom se mění aroma i chuť od ovocně-kořeněné až po výraznou, ale zůstává jemná. Sýry se často nabízejí ještě klasicky na slaměných podložkách, stále více ale na imitaci slamy z plastiku.“⁶⁶

Váží průměrně 2,8 kg a jeho průměr je 36 až 37 cm. Je tedy o dost větší než Brie de Melun. Chráněné označení původu vlastní také od roku 1980.⁶⁷

5. 2. Ovoce a zelenina

5. 2. 1. Pomme du Limousin - AOC (Limousinské jablko - CHOP)

Limousinské jablko vlastní chráněné označení původu od roku 2007. Jde o jediná francouzská jablka s tímto označením.

Původně turecké a íránské jabloně byly do Francie přivezeny Římany. Velmi dobře se uchytily v Limousin, které je charakteristické svými vysoko položenými plošinami, podobajícími se těm z krajiny původu.

Na začátku 20. století se začíná rozvíjet obchod a s ním se zlepšují i dopravní prostředky. Díky tomu se zvyšuje i produkce jablek. V roce 1929 se produkce vyšplhala 696 ha na 20 000 tun. Limousinská jablka se začínají vyvážet do Paříže, Marseille, Bordeaux a Montpellier. Dnes používaná odrůda Golden se do Limousin dostala v roce

⁶⁴ Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 82-84

⁶⁵ Dostupné z: http://fr.wikipedia.org/wiki/Brie_de_Melun [2010-3-9]

⁶⁶ Teubner, 1998, Sýry/Velká encyklopedie, s. 84

⁶⁷ Dostupné z: http://fr.wikipedia.org/wiki/Brie_de_Meaux [2010-3-9]

1950. 400 hektarů jabloní Golden v roce 1960 se do roku 2009 zvýšilo na 3300 ha. Roční produkce je od 90 do 110 000 tun jablek.

Oblast dnešní produkce s CHOP se rozkládá na třech departementech Limousin a ve východní části Dordogne. Leží zde krystalická plošina, jejíž půda je dostatečně vlhká a nemusí se příliš zavlažovat. Zavlažování je povoleno jen v nejteplejších obdobích léta. Ideální nadmořská výška pro pěstování těchto jablek je kolem 500 m. Každý rok se najímá na sklizeň až 5000 sezónních „česačů jablek.“⁶⁸

5. 2. 2. Noix du Périgorde - AOC (Vlašské ořechy z Périgord - CHOP)

Vlašské ořechy z Périgord pěstují v jihovýchodní oblasti regionu Limousin od pradávna. Dříve se používaly na výrobu oleje na vaření, na svícení nebo na výrobu mýdla. Dnes jsou určeny pouze ke konzumaci jako plody a na další zpracování v kuchyni, v pekařstvích a jiných výrobcích (přidávají se např. i do tradičních sušených klobás).

Produkce „Noix du Périgorde“ které vlastní CHOP je omezena na 578 obcí departementu Dordogne, staré provincie Périgorde a sousedních departementů Corrèze, Charente a Lot. Sady jsou umístěny ve spodní části údolí nebo na slunných stráních do výšky 500 m. Pěstovat se mohou pouze odrůdy corne, marbot, grandjean a franquette.

Rozlišují se 3 typy ořechů. Čerstvé neboli rané ořechy. Na tento typ se používají odrůdy marbot nebo franquette. Jedná se o ořechy, které jsou sklizeny dříve, než dozrají. Poté je z nich odstraněna zelená vnější slupka a měly by se co nejrychleji zkonzumovat. Vnitřní slupka jádra jde odloupnout snadno.

Dalším typem jsou již usušené ořechy odrůd marbo, franquette nebo corne. Sklízají se až poté co vnější slupka uschne. Poté se dají sušit na desky nebo se suší suchým vzduchem ventilátoru při 30°C.

⁶⁸ Dostupné z:

http://www.pomme-limousin.org/IMG/pdf/L_histoire_de_la_Pomme_en_Limousin.pdf [2010-3-12]

<http://www.pomme-limousin.org/> [2010-3-12]

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme_du_Limousin_\(AOC\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme_du_Limousin_(AOC)) [2010-3-12]

Posledním typem jsou již vyloupané ořechy. Používají se odrůdy franquette, corne a grandjean a jsou loupané ručně. Čištění ořechů vodou je zakázáno.

V roce 2005 se na 4000 ha vyprodukovalo 3000 tun ořechů z jedné sklizně.⁶⁹

5. 2. 3. Fraises du Périgord - IGP (Jahody z Périgord - CHZO)

Jahody se v oblasti Périgord (jihovýchod Limousin) pěstují od roku 1895. Tenkrát se jahodníky sázely mezi řádky vinné révy. Produkce se hodně zvýšila po Druhé světové válce, ve spojení s rozvojem dopravy. Díky své dobré pověsti a kvalitě jsou dnes tyto jahody žádané a ceněné na všech francouzských trzích. Historický věhlas a dobré jméno v současné době zařadili „Fraises du Périgord“ so seznamu francouzského kulinářského dědictví.

Jahody z Périgord jsou jahody třídy EXTRA nebo I. Odrůdy jahod jsou vybírány unií s názvem „l'Union interprofessionnelle de la fraise du Périgord“ na základě pěstitelských a chuťových kvalit. Dále musí splňovat tyto vlastnosti a hodnoty: obsah cukru, barvu, pevnost plodu, velikost plodu, lesklost, vzhled a tvar. Všechny tyto body se kontrolují u každé várky jahod. Prodávají se v baleních o 250 g nebo 500 g s označením „Fraise du Périgord a s označením „Certifié“ a s následující charakteristikou: vypěstováno v Périgord, trhané při optimální zralosti, výběrové odrůdy.⁷⁰

5. 2. 4. Lentilles vertes du Berry - IGP (Zelená čočka z Berry - CHZO)

Stará provincie Berry se rozkládá na území departementů Indre a Cher regionu Centre a na části regionu Limousin. Její hranice byly definitivně zrušeny po Francouzské revoluci. Pěstování zelené čočky zde začalo v padesátých letech a rychle si v regionu získalo oblibu. V osmdesátých letech se zde na ploše 7500 ha již vypěstovalo 70 % francouzské produkce. Poté však přišla krize. Jiné země začali také pěstovat zelenou čočku a prodávali ji za mnohem menší cenu. Její kvalita ale byla mnohem nižší než

⁶⁹ Dostupné z: [http://fr.wikipedia.org/wiki/Noix_du_P%C3%A9rigord_\(AOC\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Noix_du_P%C3%A9rigord_(AOC)) [2010-3-18]

⁷⁰ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3463 [2010-3-18]

kvalita čočky vypěstované v Berry. Proto byla v roce 1994 založena organizace „Compagnie Interprofessionnelle du Berry pour la Lentille“ na záchranu pěstitelské tradice čočky v této oblasti, kde jsou pro ni velmi dobré přírodní podmínky jako je mírné klima a hlinito-vápenatý typ půdy, který čočce vyhovuje. Vyhovuje jí také střídání objemu srážek, kdy v březnu je více sucho, v dubnu jsou časté deště, díky kterým semena čočky naklíčí a v průběhu suchého června čočka dobře dozrává.

„Lentilles vertes du Berry“ má nenapodobitelnou kaštanovou chuť, získanou právě z půdního složení.

Jedna čočka má průměr mezi 3,5 až 5 mm a je 2 až 2,5 mm široká. Barva je tmavě zelená, někdy se objevuje modré mramorování.⁷¹

5. 2. 5. Melon du Haut Poitou - IGP (Vodní meloun z Haut Poitou - CHZO)

Melouny se v Haut Poitou pěstují od roku 1856. Označením CHZO se pyšní od roku 1998. Jde o odrůdu Cantaloup Charentais. Schází se zde několik přírodních faktorů, které jsou vhodné pro jejich správný růst, tak, aby bylo dosaženo té nejvyšší kvality. Patří mezi ně hlinito-vápenatý typ půdy, přírodní zásobárny vody a mikro klima. Navíc se melouny pěstují pouze pod otevřeným nebem a ne ve sklenících, což jim dává také svou specifickou chuť. Vypěstuje se zde ¼ francouzské produkce melounů.

Chráněné zeměpisné označení zahrnuje oblast ohraničenou údolím „vallée de l’Auxances“ na jihu, řekou Loirou na severu, na západě údolím „vallée du Clain et de la Vienne“ a melouny zde pěstuje 18 producentů. Melouny z této oblasti mají značku „Les Maîtres du Melon du Haut Poitou“ a byly první, jenž CHZO získaly.⁷²

⁷¹ Dostupné z: http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3407

<http://www.lentilleduberry.com/index.php> [2011-3-22]

⁷² Dostupné z: <http://www.melon-hautpoitou.fr/fr/histoire-du-melon/> [2011-3-22]

<http://www.melon-hautpoitou.fr/fr/terroir/> [2011-3-22]

5. 3. Hovězí maso

5. 3. 1. Boeuf Charolais du Bourbonnais - IGP (Hovězí maso Charolais z Bourbonnska – CHZO)

Charolais se začalo chovat na bývalém území Bourbonnska (dnešní departementy Allier, Creuse, Saône et Loire, Cher a Nièvre) na začátku 19. století. Chov je založený na volném pohybu zvířat na zelených pastvinách. Tento způsob chovu respektuje přirozené, pomalejší tempo růstu zvířat, které ovlivňuje strukturu svalů.

V zimě se podle potřeby doplňuje potrava senem. Důležitou částí jejich krmiva jsou byliny a obiloviny rostoucí na pastvinách, které dodávají masu jeho specifickou chuť.

Maso se značkou „Chráněné zeměpisné označení“ musí být z býků starších 30-ti měsíců, kteří vyrostli a byli poraženi na území Bourbonnska (Allier a sousední kantony Creuse, Saône-et-Loire, Loir-et-Cher a Nièvre).⁷³

5. 3. 2. Veau de Limousin - IGP (Limousinské telecí - CHZO)

Limousin je masné plemeno pocházející z Francie, původem ze stejnojmenné oblasti Limousin v jihozápadní Francii. V této oblasti s nadmořskou výškou dosahující i okolo 1000 m. n. panují poměrně tvrdé klimatické podmínky. Proto je toto plemeno odolné a otužilé, s dobrými pastevními schopnostmi. O jeho popularitě hovoří fakt, že je to zde druhé nejpočetnější chované masné plemeno v zemi.

Jedná se o plemeno středního až většího tělesného rámce. Pro toto plemeno je typické hnědočervené zbarvení se světlejším odstínem srsti okolo mulce, očí a na distálních částech končetin (spěnka, záprstí - na předních končetinách, zánártí – na zadních končetinách).

Vysoká kvalita masa, které vyniká nízkým podílem tuku, křehkostí a šťavnatostí, jsou hlavními důvody oblíbenosti masa tohoto plemene.⁷⁴

⁷³ Dostupné z: <http://www.auvergne.chambagri.fr/pages/rubsav/mois/charolaisjanv.htm> [2011-3-24]

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3461 [2011-3-24]

Telecí maso, které vlastní označení CHZO, je maso 3 až 5 měsíčních telat o hmotnosti 85 až 150 kg. Telata musí být chována na území těchto departementů Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Indre, Charente, Vienne, Dordogne, Lot, Cantal, Puy de Dome. Musí být krmena přirozeným způsobem (sáním mateřského mléka) nebo mlékem „adoptivních matek“. Kromě plemena Limousin může být maso také z plemena Charolais nebo z jejich kříženců. Protože nejde o telata chovaná na mléko, ale pouze na maso, může se jim později do krmiva přidávat cukr a čerstvá vejce, samozřejmě v omezených dávkách.⁷⁵

5. 4. Skopové maso

5. 4. 1. Agneau du Bourbonnais - IGP (Bourbonské jehněčí - CHZO)

Ovce se v Bourbonsku, historické oblasti ve střední Francii zahrnující území departementů Allier, Creuse, Saône et Loire, Cher a Nièvre, začaly chovat v 18. století původně kvůli vlně, ale postupně zemědělci změnilí svou orientaci spíše na chov ovcí na maso. Chovají se ovce plemene Charollais.

Chráněné zeměpisné označení získalo maso jehňat chovaných na území Bourbonška v roce 1995. Mezi kritéria označení patří chov jehňat na přírodních travnatých loukách, aniž by byla odstavena od svých matek. Do věku 90 dní musí být krmena mateřským mlékem a později spásají mladou travu a bylinky pastvin. Maso musí být z kusů nejstarších 210 dnů. Povolení k chovu má 57 zemědělců zapsaných v rejstříku CHZO.⁷⁶

5. 4. 2. Agneau du Limousin - IGP (Limousinské jehněčí - CHZO)

Oblast Limousin je známá svými zelenými pastvinami, kde se pasou kromě skotu také ovce. Limousinské jehněčí, zvané také „le Baronet“ se pyšní chráněným zeměpisným označením od roku 2000. Původně sem patřila jen oblast departementů Corrèze, Creuse a Haut-Vienne, ale postupně se přidávají i další kantony přilehlých departementů.

⁷⁴ Dostupné z: <http://www.agropress.cz/limousin.php> [2010-3-25]

⁷⁶ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3460 [2010-4-5]

Oblast je rozdělena na horské pastviny (ovce jsou delší dobu v salaších) a pastviny v atlantské nížině (ovce se živí převážně čerstvou trávou).

Chov probíhá v co nejpřírozenějších podmínkách, a tak se jehňatům dostává jen toho nejlepšího. Mateřské mléko, speciální krmivo obsahující obilniny a tráva, čerstvá nebo jako seno, činí jejich maso velice jemným, nenapodobitelné chuti a s vyváženým obsahem tuku. Poráží se jehňata stará nejméně 10 měsíců a musí být průběžně kontrolována od narození až do porážky.

Jehňata musí být narozena, chována a poražena ve vymezené oblasti. Povolení k chovu má 1200 zemědělců zapsaných v rejstříku CHZO.⁷⁷

5. 4. 3. Agneau du Poitou-Charentes - IGP (Jehněčí z Poitou-Charentes - CHZO)

Chráněné zeměpisné označení získalo „Agneau du Poitou-Charentes“ v roce 2003. Jehňata s tímto označením musí být narozena, chována a poražena ve vymezené oblasti Poitou-Charentes a přilehlých území.

Jedná se o masná plemena ovcí, jejichž chov probíhá podle tradice jen z části tzv. „pod širým nebem“, tedy na přírodních pastvinách. Stravu mají doplněnou různými krmivy, bohatými mimo jiné na obilniny, díky kterým je maso jemnější. Jehňata jsou krmena mateřským mlékem nejméně 60 dní. Poměr a druhy bylin na pastvinách se mění podle ročních období a jehňata, která již mateřské mléko nesají, tak mají velmi pestré krmivo. Pravidelné kontroly jehňat zajišťují dobrou kvalitu masa. Jatka jsou umístěna ve stejné oblasti, a je proto velice zkrácena doba převozu zvířat a jejich stresování.

Jehněčí je dále vybíráno podle stáří, vykrmení, váhy, světlé barvy masa a světlé barvy a konzistence tuku.⁷⁸

⁷⁷ Dostupné z:

<http://www.ovinlimousin.com/agneau-le-baronet.html> [2010-4-5]

<http://www.ovinlimousin.com/conditions-elevage-d-agneaux-limousin.html> [2010-4-5]

<http://www.jedecouvre-la-france.com/f-3095.haute-vienne-agneau-limousin.html> [2010-4-5]

⁷⁸ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3472 [2010-4-8]

5. 5. Vepřové maso

5. 5. 1. Porc du Limousin - IGP (Limousinské vepřové - CHZO)

Chráněné zeměpisné označení vlastní „Porc du Limousin“ od roku 1997. Zahrnuje oblast Limousin (Haute-Vienne, Creuse, Corrèze) a Charente Limousine, které dohromady tvoří homogenní zemědělskou oblast s přírodními hranicemi.

Maso je charakteristické svojí vyzrálostí a optimálním množstvím tuku. Oproti běžně chovaným vepřům, vepři z Limousin jsou vykrmovány nejméně 182 dní. Ve věku 26 týdnů mají průměrně 90 kg. Jsou chováni ve venkovních výbězích tzv. „pod širým nebem“, kde mají dostatek místa, a nesmí být krmena žádnými směsmi, které obsahují hormony podporující růst nebo jiné nepřirodní složky. Krmivo je založeno hlavně na obilninách. Zakázané je i užívání antibiotik při léčení vepřů.

Je přesně definováno, jak mají být vepři převáženi a poráženi. Transport nesmí trvat déle než 3 hodiny, doba od transportu do porážky musí být od 2 do 4 hodin a zvířata musí být ušetřena jakéhokoliv stresu, a to z humánního hlediska i z toho důvodu, že by se to podepsalo na kvalitě masa.⁷⁹

5. 5. 2. Porc de Vendée - IGP (Vepřové z Vendée - CHZO)

Chráněné zeměpisné označení zahrnuje oblast departementu Vendée a některé přilehlé kantony sousedících departementů.

Chov probíhá také z části na zelených plochách. Vepři na nich musí strávit nejméně 9 týdnů. Jedno zvíře má pro sebe 82 m², tedy podstatněji větší prostor než běžně chovaní vepři, u kterých se číslo pohybuje kolem 1 m²/zvíře. Za rok se smí na 1ha půdy odchovat pouze 120 vepřů, aby byla zachována kritéria na ochranu přírody. Poráženi jsou ve stáří nejméně 182 dní a během porážky nesmějí trpět stresem.

⁷⁹ Dostupné z: <http://www.porcdulimousin.fr/cochon-paysan.html> [2010-4-8]

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3417 [2010-4-8]

Krmivo je založené ze 70 % na obilninách a obilných produktech. Je velice bohaté na iněná semínka, která dávají masu jemnost a specifickou chuť.⁸⁰

5. 6. Drůbež

5. 6. 1. Volailles du Berry - IGP (Drůbež z Berry - CHZO)

Drůbež se v historické provincii Berry, dnes na území departementů Indre a Cher a na části regionu Limousin, chová od pradávna. Tradice chovu drůbeže začala již před naším letopočtem. Velký rozmach můžeme zaznamenat v 17. století, kdy začala být drůbež prodávána do Paříže a Anglie. Mnohé dokumenty dokládají, že velice známá a oblíbená byla drůbež z této oblasti také na začátku 20. století. Chráněné zeměpisné označení může „Volailles du Berry“ používat od roku 1996.

Během chovu musí být dodržována určitá pravidla. Drůbež musí růst přirozenou „pomalou“ rychlostí. Nesmí se tak do krmiva přidávat žádné směsi podporující růst a musí ho tvořit převážně obiloviny. Zabíjet se drůbež smí až při dosažení určitého stáří. Chov musí probíhat ve volných výbězích, kde je dostatek prostoru k pohybu.

Aby tato drůbež mohla mít označení CHZO, musí být narozena, chována i poražena ve vymezené oblasti.

Na pultech obchodů najdeme drůbež „Volailles du Berry“ s označením CHZO v několika formách – čerstvou, mraženou, v celku, porcovanou i vykoštěnou.⁸¹

5. 6. 2. Volailles de Bourgogne - IGP (Drůbež z Burgundska - CHZO)

Chráněné zeměpisné označení získala burgundská drůbež v roce 1996. Označení je spojené nejen s danou oblastí, ale také se zvláštním druhem kuřat „noirs cou-nu“ (černá s holým krkem), které však bývalo běžně chováno již od šedesátých let.

⁸⁰ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3416 [2010-4-8]

⁸¹ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3441 [2010-4-9]

CHZO zahrnuje oblast Burgundska a kantonů sousedících na východě a jihu s departementy Côte d'Or a Saône-et-Loire. Velice důležitý je i způsob chovu pod širým nebem na travnatých plochách. Potrava je založená na obilovinách (70-80 %). Je doplněna o rostlinné bílkoviny (hrách, sója, řepka...). Tento druh kuřat roste déle než jiné. Doba chovu je až dvakrát delší a jejich maso je tak pevnější, chutnější a s nižším obsahem tuku.

Kuřata se vyznačují již zmíněným dlouhým holým krkem a peřím tak černým, že se na slunci leskne modře. Někdy jsou také nazývána „poulet-dinde“ („kuře-krůta“).

Aby tato drůbež mohla mít označení CHZO, musí být narozena, chována i poražena ve vymezené oblasti.⁸²

5. 6. 3. Volailles de Bresse - AOC (Drůbež z Bresse - CHOP):

Poulet de Bresse (Kuře z Bresse), **Chapon de Bresse**, (Kapoun z Bresse), **Poularde de Bresse** (Mladá slepice z Bresse)

Podle zákona ze dne 1. srpna 1957 má nárok na označení „Volailles de Bresse“ pouze bílé plemeno Bresse nebo Gallus, pro které je typické bílé peří včetně peří krycího, tenké úplně hladké modré nebo namodralé nohy se 4 prsty a samostatným padrápem, jednoduchý hřebínek s vysokými zuby a červený lalok, tenká kůže a bílé maso.

Tato drůbež musí být prodávána vykuchaná a splňovat následující podmínky: měla by být baculatá s dobře vyvinutými filety, kůže musí být čistá bez zbytků peří, bez trhlin, podlitin nebo neobvyklé barvy, musí být vykrmeny tak, aby nebyla vidět páteř, přírodní tvar hrudní kosti nesmí být upraven. Nohy musí být zbaveny veškerých nečistot. Pouze u kuřat je povoleno prodávat je zmražené a ve formě „prêt à cuire (připraveno k vaření)“.

„Volailles de Bresse“ se chová na území departementů Ain, Saône et Loire a části departementu Jura, na ploše 3536 km². Oblast chráněného zeměpisného označení

⁸² Dostupné z: <http://www.volailles-bourgogne.com/fr/gamme-tradition.php> [2010-4-15]

<http://www.volailles-bourgogne.com/fr/le-syndicat.php> [2010-4-15]

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3456 [2010-4-15]

zahrnuje 275 obcí. Území má tvar obdélníku přibližně 100 km dlouhého a 40 km širokého, jehož hranice byly přesně definovány v rozhodnutí ze dne 22. prosince 1936.

Určen je i způsob chovu. Drůbež se musí chovat na travnatých plochách, kde jeden jedinec má pro sebe nejméně 10 m² této plochy. Určitá část chovu ale probíhá i v budovách, kde může být na m² až 10 kusů.

Poulet (kuře) z Bresse roste nejméně 16 týdnů (z toho je nejdéle 5 týdnů v budově a nejméně 9 týdnů na zelené ploše). Poularde (mladá slepice) z Bresse roste nejméně 20 týdnů (z toho je nejdéle 5 týdnů v budově a nejméně 11 týdnů na zelené ploše). Chapon (kapoun) z Bresse roste nejméně 32 týdnů (z toho je nejdéle 5 týdnů v budově a nejméně 23 týdnů na zelené ploše).

Aby tato drůbež mohla mít označení CHZO, musí být narozena, chována i poražena ve vymezené oblasti.⁸³

5. 6. 4. Dinde de Bresse - AOC (Krůta z Bresse - CHOP)

Kromě způsobu chovu je charakteristika stejná jako u ostatní drůbeže z Bresse.

Na jedné zelené ploše může být maximálně 1500 krůt/krocanů a každá musí mít pro sebe nejméně 20 m². Uvnitř budovy může být maximálně 5 krůt/krocanů na m². Rostou přibližně 7 měsíců. Krůty na prodej mají kolem 3,5 kg živé váhy, krocani kolem 6 kg živé váhy.⁸⁴

5. 6. 5. Volailles de Vendée - IGP (Drůbež z Vendée - CHZO)

Tradice chovu drůbeže v oblasti Vendée sahá do 19. století. Již v této době byla drůbež z Vendée prodávána na významných regionálních trzích. Aby mohla být dnes drůbež označena chráněným zeměpisným označením „Volailles de Vendée“, musí pocházet

⁸³ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4205 [2010-4-15]

⁸⁴ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4208 [2010-4-15]

z oblasti departementu Vendée a přilehlých kantonů Charentes-Maritimes, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire a Deux-Sèvres.

Co se týče chovu, musí být dodržována následující pravidla: přirozená (pomalejší) doba růstu drůbeže, určený počet kusů na m² ve vnitřních prostorách, povrch venkovních výběhů, složení potravy (velké % obilovin), minimální věk pro porážku.

Od doby, kdy tato drůbež získala také označení Label Rouge, je velice žádanou po celé Francii a díky své dobré pověsti se dostala i na trhy jiných evropských států. Dá se zakoupit čerstvá, zmražená, v celku nebo naporcovaná.⁸⁵

5. 7. Ostatní

5. 7. 1. Brioche vendéenne - IGP (Vendéská vánočka - CHZO)

Brioche vendéenne je sladké pečivo ve tvaru drdolu. Jednotlivé části těsta jsou propleteny jako cop. Existují ve tvaru kulatém, oválném a podlouhlém. Prodávají se vždy čerstvé, celé nebo krájené, zabalené do potravinářského papíru. Prodej zmražených „briošek“ nebo jejich výroba z mraženého těsta jsou zakázány. Vyrobeny jsou z těsta bohatého na cukry a vejce. Kromě specifického aroma, které přinášejí tyto ingredience, mají vyváženou vůni másla, alkoholu a dalších vůní jako je vanilka a květ pomerančovníku.

Pro „Brioche vendéenne“ je charakteristická celistvá žlutá kůrka. Její hmotnost musí být nejméně 300 g. Pletená musí být ručně a pečená jedině v pecích zvaných „tunnel“ nebo „sole“ při malé teplotě po dobu 20 až 45 minut.

Zeměpisná oblast chráněného původu zahrnuje departement Vendée a přilehlá území sousedních departementů- území jižně od Loiry departementů Loire-Atlantique, Maine-et-Loire a území Plaine a Marais departementů Deux-Sèvres a Charente-Maritime.⁸⁶

⁸⁵ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3438 [2010-4-19]

⁸⁶ Dostupné z:

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3478 [2010-4-20]

Jde o tradiční pečivo, které se původně peklo jen na Velikonoce, svatby či jiné významné události.

5. 7. 2. Moutarde de Bourgogne - IGP (Burgundská hořčice - CHZO)

Hořčice je symbolem regionu Bourgogne s největším městem Dijon, kde se vyrábí již od 12. století. Postupem času, s narůstající produkcí hořčice, se však začala většina hořčic vyrábět z hořčičných semínek dovezených z Kanady. Název „Dijonská“ hořčice dnes představuje spíše druh a postup výroby tohoto pálivého druhu hořčice. Můžeme si tak koupit „Dijonskou hořčici“ vyrobenou kdekoliv na světě.

Kvůli tomuto faktu se rozhodla firma FALLOT, s dalšími partnery, navrátit pěstování hořčice do Burgundska. Tím se zrodila výroba „Moutarde de Bourgogne“, která probíhá podle přísných pravidel a právě ze semen vypěstovaných na burgundském území. Dále se přidává ještě burgundské bílé víno. Dnes tato hořčice vlastní chráněné zeměpisné označení CHZO. Aby mohla mít na obalu toto označení, musí být vyrobena v jednom ze 4 departementů Burgundska a musí být buď „forte“ nebo „extra-forte“.⁸⁷

6. Závěr

Francouzi jsou, jak je známo, velikými gurmány. Francouzská kuchyně je celosvětově vyhlášená a oblíbená. Kvalita potravin, která se odráží mimo jiné právě ve výborné chuti jídel, je tak pro tento národ velice důležitá. Kvalita produktu je úzce spjata s jeho původem. Záleží na způsobu pěstování rostlin, způsobu chovu zvířat a postupech při zpracování surovin a výrobě potravin.

Chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení usnadňují spotřebiteli lepší orientaci ve velké škále potravin, kterou dnešní trh nabízí. Označení původu surovin a původu samotného produktu je na většině obalů velice nepřehledné a mnohdy úmyslně zavádějící. Proto když kupující nejde na produktu označení CHOP nebo CHZO, může si

⁸⁷ Dostupné z:

<http://www.region-bourgogne.fr/La-moutarde-de-Bourgogne-obtient-la-labellisation-europ%c3%a9enne-IGP,1,4719,intl:fr> [2010-4-21]

http://www.bienmanger.com/1F1219_Moutarde_Bourgogne.html [2010-4-21]

být jistý, že pochází z uvedené oblasti a je popřípadě vyrobený podle „pravé“ receptury a ze surovin, ze kterých má být.

Trh jednotlivých evropských států nebo území se v dnešní době stává z velké části spíše trhem evropským, možná i globálním. Stejně řetězce velkých supermarketů najdeme po celé Evropě a zboží, které najdeme na jejich pultech, se rovněž příliš neliší. Bohužel právě tyto „giganti“ sice nabízejí spotřebitelům nepřehledné množství produktů, ale kvůli jejich lepší cenové dostupnosti klesá jejich kvalita. Supermarkety tlačí na výrobce, aby dodávali potraviny levněji a výrobcům tak nezbyvá nic jiného, než je vyrábět z horších surovin. U živočišných produktů je nižší cena na úkor prostředí, ve kterém zvířata žijí a kvality krmiva, jímž jsou krmena. To se samozřejmě odráží na kvalitě a chuti jak mléka a vajec, tak samotného masa.

Výrobci produktů s chráněným zeměpisným označením a chráněným označením původu se řadí spíše mezi menší. Problémem je, že větší pracovní i časová náročnost při pěstování rostlin, chovu dobytka i samotné výrobě potravin, což musí probíhat podle daných pravidel, se musí projevit v ceně. Kvůli tomu jsou tyto výrobky v částečné nevýhodě vůči těm bez označení. Oproti tomu je dnes doba, jak již bylo zmíněno, kdy spotřebitele velice zajímá kvalita a původ potravin, které si kupují. Ochranné známky, které se díky reklamě dostávají do podvědomí lidí, tak umožňují těmto výrobcům konkurovat ostatním produktům na trhu a zároveň jim zajišťují, že stejný název nesmí být použit pro jiný produkt. Zabraňují tak jiným výrobcům, aby napodobovali a prodávali výrobky pod stejným názvem a snižovali jim tak prodané množství „originálů“.

Množství potravinářských produktů, jejichž seznam a charakteristika je součástí práce, ukazuje, že chráněná označení jsou ve Francii opravdu hodně rozšířená a mají dlouholetou tradici. V České republice jsou takto označené produkty spíše novinkou, ale začínají se pomalu objevovat také (např. Třeboňský kapr, Hořické trubičky...). Je tak možné, že v budoucnu se i nás budeme častěji setkávat s tradičními českými i cizími výrobky označenými symboly chráněných označení.

Mezi chráněná označení patří také známka ZTS, o které se v práci příliš nemluvalo. V krajích střední Francie, na které byla práce zaměřena, jsem žádné takto označené

produkty neobjevila a po dalším hledání jsem zjistila, že ve Francii není známkou ZTS označena žádná potravina. Jde o potraviny, které podléhají tradičním výrobním postupům nebo o potraviny s tradičním složením surovin, které však nemusejí pocházet z vymezené oblasti. Z práce vyplývá, že většina produktů s označením CHZO a CHOP tyto podmínky splňuje také, ale navíc jsou vyrobeny z „domácích“ surovin dané oblasti. Další faktor ztěžující označení výrobků známkou ZTS je podmínka, že produkt musí mít zvláštní povahu a minimálně 25letou tradici. Myslím si, že to jsou důvody proč označení ZTS na francouzských potravinách nenajdeme.

Résumé

J'ai choisi comme sujet pour mon mémoire de licence « Les produits alimentaires avec appellation d'origine contrôlée et indication géographique protégée provenant des régions du centre de la France ». Je pense qu'il s'agit d'un thème très actuel, car les consommateurs sont aujourd'hui de plus en plus exigeants sur la qualité des aliments. Un style de vie sain attire de plus en plus de personnes, et des aliments naturels, de qualité et qui ne nuisent pas à la santé jouent un rôle important dans ce sens. Grâce à la grande distribution des aliments et des produits alimentaires, le marché actuel est envahi de produits qui ne satisfont pas pleinement aux attentes et aux exigences des consommateurs. Il s'agit des produits dont la composition n'est pas très claire pour la plupart des consommateurs et dont l'appellation d'origine est souvent déroutante. Le système de certification des aliments donne ainsi une meilleure compétitivité aux petits producteurs « honnêtes » et engendre une meilleure orientation du consommateur dans les informations sur les produits alimentaires. Ces aliments apportent ainsi de la qualité sur le marché et élargissent la gamme de produits que le consommateur peut choisir selon ses exigences.

Le mémoire est divisé en quatre grandes parties. La première partie est consacrée à la description des trois types d'appellation existants qui sont définis par les règlements du Conseil n° 510/2006 (CE) et n° 509/2006 (CE) du 20 mars 2006. Dans la deuxième partie, je décris la législation de l'Union européenne relative à cette certification des produits alimentaires. J'évoque d'abord la législation de base des appellations et puis la procédure d'attribution des appellations, c'est-à-dire dans quels cas et comment déposer la demande d'enregistrement et quelles sont les règles particulières pour le nom des

produits. La troisième partie traite de la géographie avec les caractéristiques des régions Franche-Comté, Limousin, Centre, Bourgogne, Pays de la Loire, Ile-de-France, situées dans le centre de la France. Enfin, dans une partie plus longue, je décris en détails les produits qui bénéficient d'une INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE et d'une APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE. Il ressort clairement de mes recherches que, dans le centre de la France, ce sont plus de 98 % des fromages qui bénéficient d'une AOC, et que la plupart des IGP figurent sur les emballages des viandes. Les STG (Spécialités traditionnelles garanties) font aussi partie des appellations, mais durant la rédaction du présent mémoire je n'en ai trouvé aucune.

Pour conclure, nous pouvons dire que le centre de la France est assez riche en aliments certifiés AOC et IGP. Les plus nombreux sont les fromages avec AOC. Cela s'explique par la forte tradition de production des fromages dans toute la France.

PŘÍLOHA 1

SYMBOLY SPOLEČENSTVÍ V PŮVODNÍM BAREVNÉM PROVEDENÍ

PODLE NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1898/2006



Úřední věstník Evropské unie, L 369, 23. 12. 2006, s. 13

KONTRAST S BARVAMI PODKLADU



Úřední věstník Evropské unie, L 369, 23. 12. 2006, s. 14

PŘÍLOHA 2

SYMBOLY SPOLEČENSTVÍ V NOVÉM BARAVNÉM PROVEDENÍ

PODLE NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 628/2008



Pantone®
Reflex Blue



Pantone®
Yellow 109

Úřední věstník Evropské unie, L 173, 3. 7. 2008, s. 4, 5



Pantone® 711

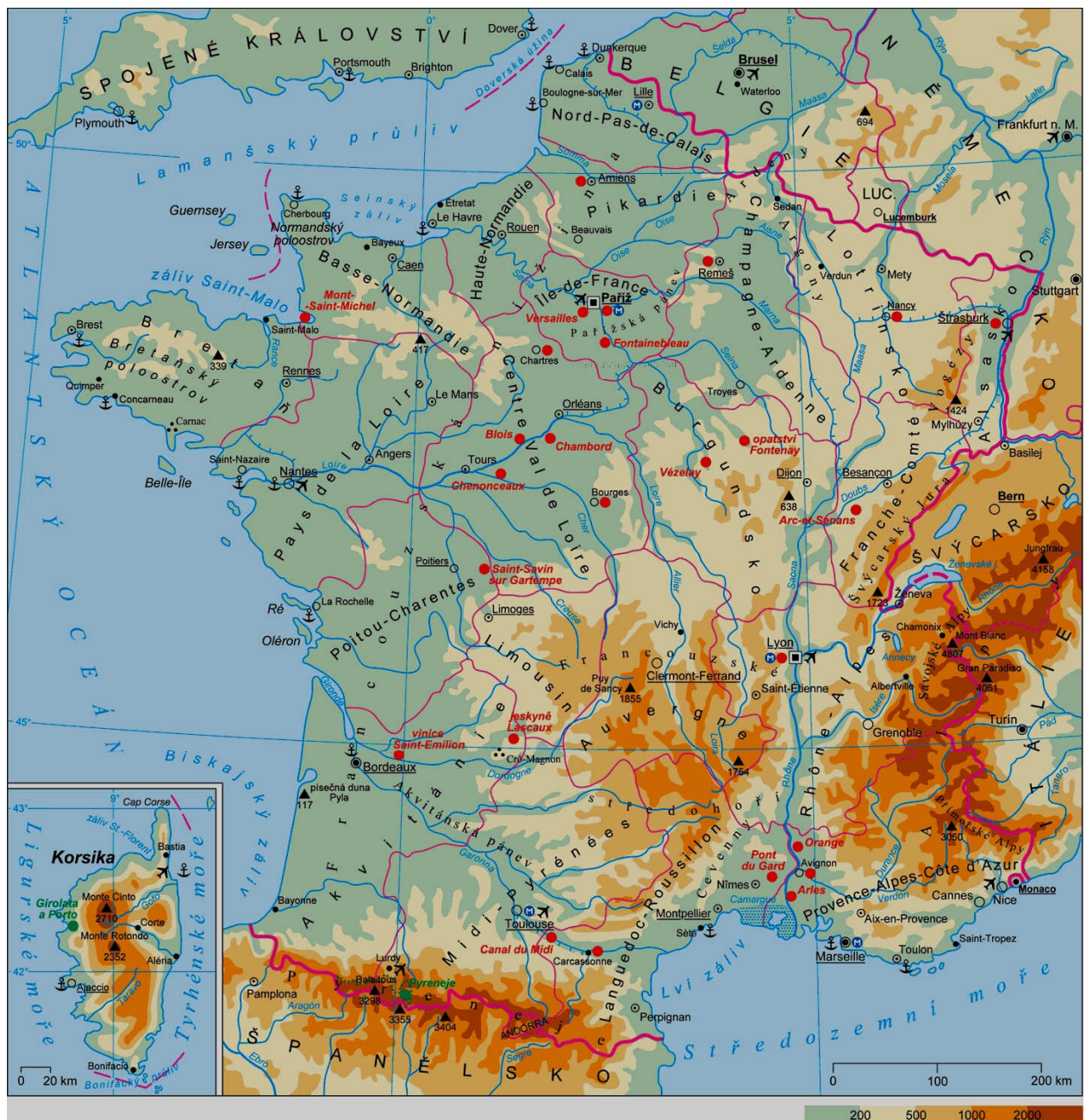


Pantone®
Yellow 109

Úřední věstník Evropské unie, L 173, 3. 7. 2008, s. 4, 5

PŘÍLOHA 3

MAPA FRANCIE



PŘÍLOHA 4

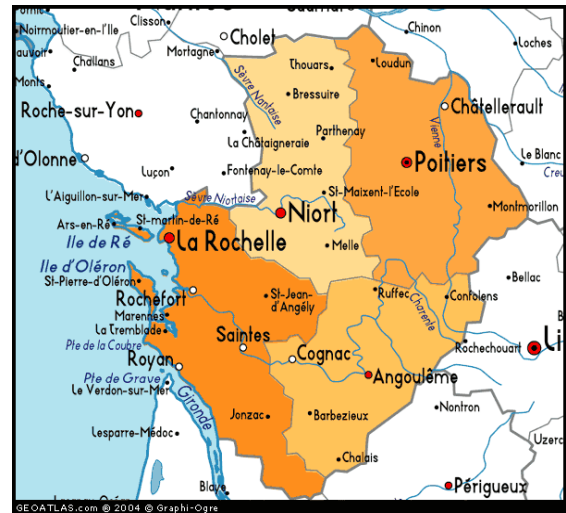
REGIONY STŘEDNÍ FRANCIE

PAYS DE LA LOIRE



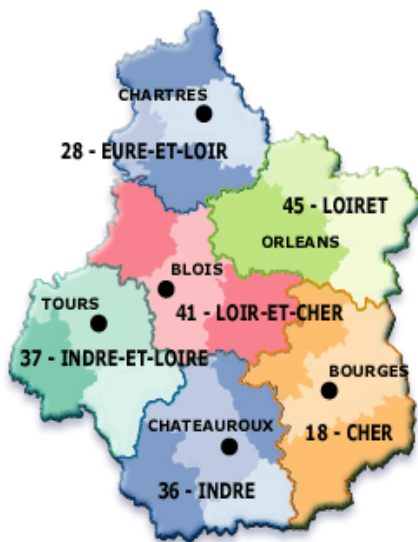
www.lesannuaires.com/regions/pays-de-loire.html

POITOU-CHARENTES



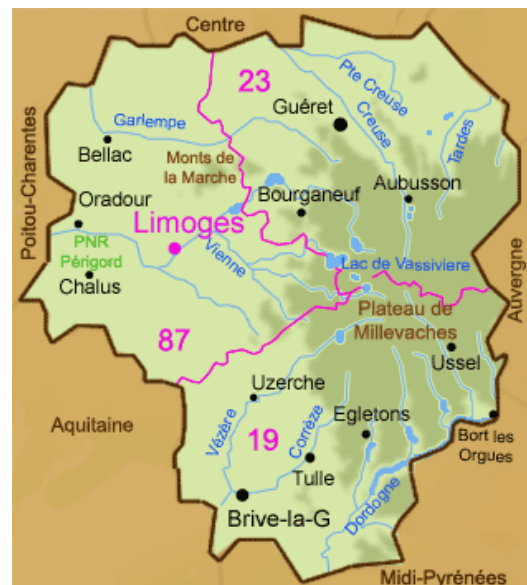
www.ourinns.org/r-hrh/Francais/France/No/Poitou-Charentes.htm

CENTRE



<http://lannuaire.service-public.fr/navigation/centre.html>

LIMOUSIN



www.lesannuaires.com/regions/limousin.html

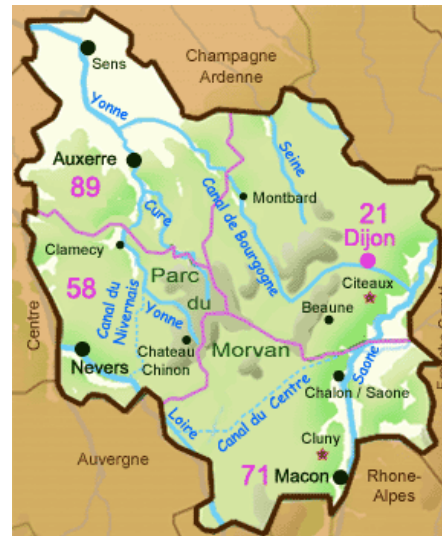
ILE-DE-FRANCE



www.demain-ma-maison.com/aufildeleau/8

-eco-quartiers-simplantent-en-ile-de-france/

BOURGOGNE



www.lesannuaires.com/regions/bourgogne.html

FRANCHE-COMTÉ



www.frenchrecipe.net/map/map-franche-comte.htm

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

TIŠTĚNÉ ZDROJE:

JAKL, Ladislav. *Práva na označení a průmyslové vzory*. 2. vyd., Praha: Metropolitní univerzita, 2008. 252 s. ISBN 978-80-86855-36-3

KRÁL, Václav. *Fyzická geografie Evropy*. 1. vyd. (dotisk), Praha: Academia, 2001. 348 s. ISBN 80-200-0684-2

RIDGWAY, Judy. *Sýry: průvodce světem sýrů*. 1. vyd., Praha: Fortuna Print, 2001. 224 s. ISBN 80-86144-65-8

TEUBNER, Christian. *Sýry: velká encyklopedie*. Bratislava: Perfekt, 1998. 255 s. ISBN 80-8046-101-5

INTERNETOVÉ ZDROJE:

1) Internetový portál Úřadu průmyslového vlastnictví [online]. Označení původu a zeměpisné označení Společenství [cit. 2011-4-26].

Dostupné z WWW: <<http://www.upv.cz/cs/pravni-predpisy/EU/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi.html>>

2) Internetový portál Ministerstva zemědělství eAGRI [online]. Zaručené tradiční speciality podle legislativy ES [[cit. 2011-4-26].

Dostupné z WWW: <<http://eagri.cz/public/eagri/potraviny/zarucene-tradicni-speciality/zarucene-speciality-posle-legislativy-es/>>

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

Dostupné z WWW:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R0510:CS:NOT>>

4) 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 [online].

Dostupné z WWW:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:369:0001:0019:CS:PDF>>

5) NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality [online].

Dostupné z WWW:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:CS:PDF>>

6) NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 628/2008 ze dne 2. července 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 1898/2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [online].

Dostupné z WWW:

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:0005:CS:PDF>>

7) Wikipedie: otevřená encyklopedie [online]. Česká verze.

Dostupné z WWW: <<http://cs.wikipedia.org>>

9) Wikipédia: encyclopedie libre [online]. Francouzská verze.

Dostupné z WWW: <<http://fr.wikipedia.org>>

10) Leccos-Francie[online]. Mapa Francie [cit. 2011-3-15].

Dostupné z WWW: < <http://leccos.com/index.php/clanky/francie>>

11) Region Poitou-Charentes [online] Oficiální stránky regionu. [cit. 2011-3-16].

Dostupné z WWW: <<http://www.poitou-charentes.fr/agriculture/introduction.html>>

12) Les Annuaire [online]. France: les annuaires régionaux.

Dostupné z WWW: < <http://www.lesannuaires.com/regions/france.html>>

13) About France - the France travel portal [online]. Regions [cit. 2011-3-17].

Dostupné z WWW: <<http://about-france.com/regions/region-centre.htm>>

14) Oficiální internetové stránky francouzského cestovního ruchu France Guide [online].

Dostupné z WWW: <<http://cz.franceguide.com/destinace/home.html?NodeID=141> >

15) Ile-de-France, Le portail du conseil régional [online]. Environnement-Agriculture [cit. 2011-3-19].

Dostupné z WWW: <<http://www.iledefrance.fr/missions-et-competences/environnement/lagriculture/une-agriculture-responsable-et-de-qualite/> >

- 16) Les Appellations d'Origine Protégée laitières, L'origine du goût [online].
Dostupné z WWW: <<http://www.fromages-aop.com>>
- 17) Pamplie, Beurre traditionnel des Deux Sèvres [online]. [2010-2-14].
Dostupné z WWW: <<http://www.beurre-de-pamplie.com/FR/presentation.html>>
- 18) Site officiel de l'AOC Langres [online]. Le Terroir, l'aire d'appellation [cit. 2010-3-5]. Dostupné z WWW:
<<http://www.fromagedelangres.com/terroir.html>>
- 19) Pomme du Limousin [online]. [cit. 2010-3-12].
Dostupné z WWW: <<http://www.pomme-limousin.org>>
- 20) Lentilles vertes du Berry [online]. [cit. 2011-3-22].
Dostupné z WWW: <<http://www.lentilleduberry.com> >
- 21) Les maîtres du melon du Haut Poitou [online]. 2010. [cit. 2011-3-22].
Dostupné z WWW: <<http://www.melon-hautpoitou.fr> >
- 22) Chambre régionale d'agriculture Auvergne [online]. Le Charolais du Bourbonnais [cit. 2011-3-24]. Dostupné z WWW:
<<http://www.auvergne.chambagri.fr/pages/rubsav/mois/charolaisjanv.htm>>
- 23) Agropress [online]. Limousin [cit. 2010-3-25].
Dostupné z WWW: <<http://www.agropress.cz/limousin.php>>
- 24) Le Baronet, L'agneau du Limousin [online]. [cit. 2010-4-5].
Dostupné z WWW: <<http://www.ovinlimousin.com/agneau-le-baronet.html>>
- 25) Je découvre la France [online]. 2011. Limousin- Haute Vienne, Gastronomie-Spécialités [cit. 2010-4-5].
Dostupné z WWW: <<http://www.jedecouvrelafrance.com/f-3095.haute-vienne-agneau-limousin.html>>
- 26) Les Porcs du Limousin [online]. [cit. 2010-4-8].
Dostupné z WWW: <<http://www.porcsdulimousin.fr/cochon-paysan.html>>
- 27) Volailles fermières de Bourgogne [online]. La gamme tradition. [cit. 2010-4-15].
Dostupné z WWW: <<http://www.volailles-bourgogne.com>>

28) Bourgogne, Conseil régional [online]. Agriculture et forêt. [cit. 2010-4-21].

Dostupné z WWW: <<http://www.region-bourgogne.fr/La-moutarde-de-Bourgogne-obtient-la-labellisation-europ%c3%a9enne-IGP,1,4719,intl:fr>>

28) Bien Manger [online]. Moutarde de Bourgogne. [cit. 2010-4-21].

Dostupné z WWW:

<http://www.bienmanger.com/1F1219_Moutarde_Bourgogne.html>

29) Institut national de l'origine et de la qualité [online]. Liste des produits et leurs cahiers des charges.

Dostupné z WWW:

<<http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=produits/index.php~mnu=145>>