



Kamila Novotná Kružíková¹–Pavla Lakdawala¹

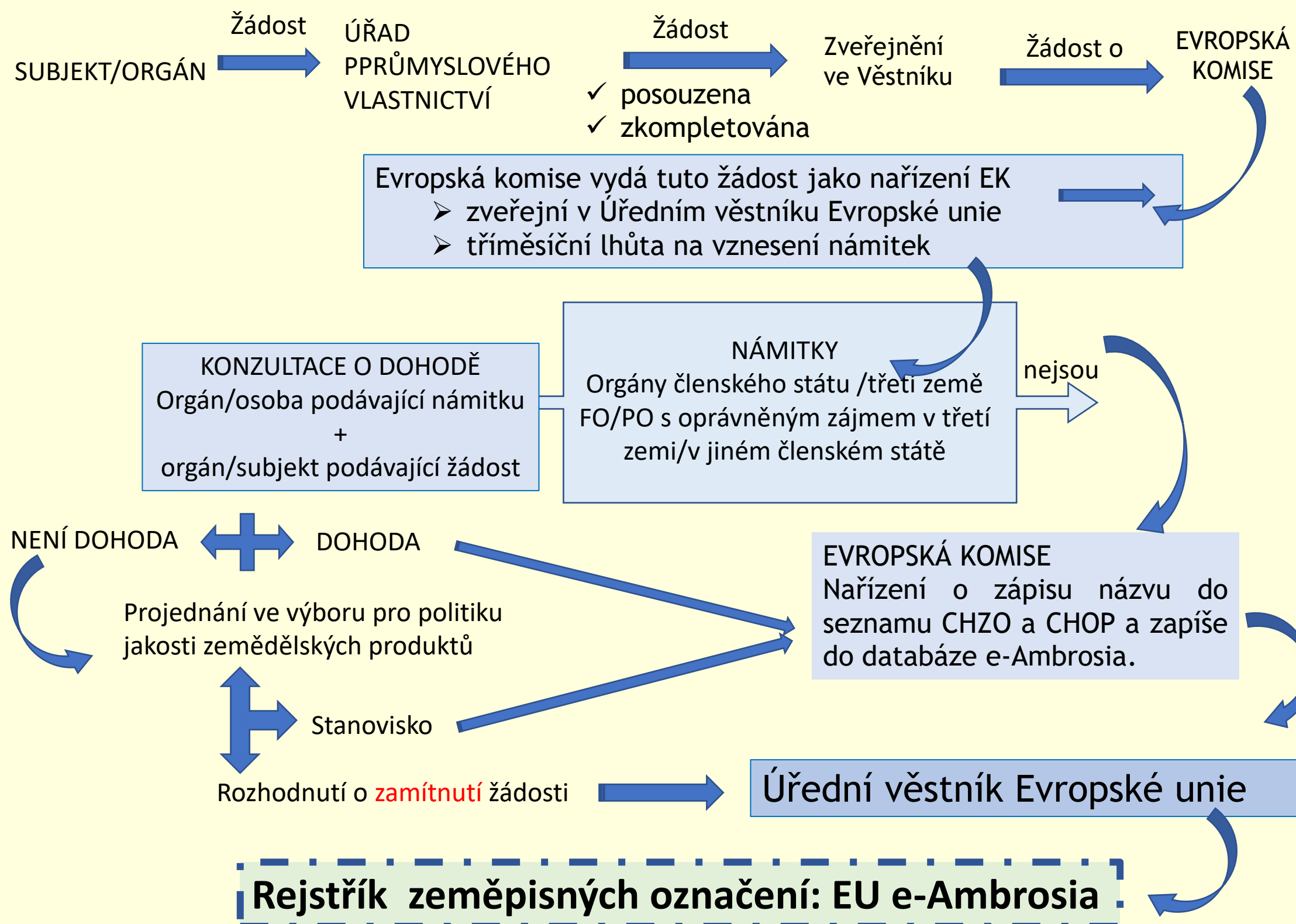
¹Ústav ochrany a welfare zvířat a veřejného veterinárního lékařství

Fakulta veterinární hygieny a ekologie, VETUNI, Palackého třída 1946/1, 612 42 Brno



FAKULTA VETERINÁRNÍ HYGIENY A EKOLOGIE
VETERINÁRNÍ UNIVERZITA BRNO

Postup pro zápis produktu či potraviny do seznamu vedeného Evropskou komisí



Systém chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení

- ✓ Zřízen Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. **POZOR, chystá se změna na jaře 2024.**
- ✓ V České republice pak tuto problematiku zároveň reguluje zároveň Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení.
- ✓ Veřejně přístupný rejstřík CHOP a CHZO uznaných v rámci tohoto režimu.

Proč režim CHOP a CHZO?

- ✓ součást kulturního dědictví
- ✓ zachování biodiverzity
- ✓ regionální identita
- ✓ zachování tradičního know-how
- ✓ podpora zemědělské a zpracovatelské činnosti
- ✓ produkty vysoké jakosti
- ✓ kvalita je dána lokalitou, z které dané produkty pocházejí
- ✓ marketingový nástroj- logo
- ✓ vyšší cena
- ✓ jasný původ
- ✓ kvalita a pravost
- ✓ bezpečnost díky úředním kontrolám v místě původu

Výhoda pro společnost

Výhoda pro výrobce

Výhoda pro spotřebitele

Rejstřík zeměpisných označení: EU e-Ambrosia

- ✓ právní rejstřík názvů zemědělských produktů a potravin, vín a lihovin v EU
- ✓ přímý přístup k informacím o všech zapsaných zeměpisných označeních
- ✓ přístup k právním nástrojům ochrany
- ✓ přístup ke specifikaci produktů.
- ✓ odkazy na žádosti a zveřejnění před zápisem zeměpisných označení
- ✓ <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ/PROTECTED GEOGRAFICAL INDICATION

Produkt pocházející z určitého místa, regionu nebo země jehož danou jakost, pověst nebo jiné vlastnosti lze přičíst především jeho zeměpisnému původu a u něhož alespoň jedna z fází produkce probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti lze označit ochrannou známkou Chráněné zeměpisné označení původu (obr. č. 2). Toto označení mohou nést v současné době čtyři výrobky z ČR z celkových 26 potravin. Jedná se o Třeboňského kapra, Jihočeskou Nivu, Jihočeskou Zlatou Nivu a Olomoucké tvarůžky



Třeboňský kapr, od r. 2007

Vymezené zeměpisné oblasti Třeboňsko musí být rozmnožován, chován a sádkován. Následně zpracování pak může probíhat i v jiných oblastech. Kvalita je dána především chovem v čistém prostředí Třeboňské pánve a používáním tradičních technologií chovu ryb, založených na přirozené rybníční potravě (www.trebonskykapr.cz). Klima ve vymezené zeměpisné oblasti je specifické díky poloze a geomorfologii oblasti, s velkým podílem vodních ploch, to vše příznivě ovlivňuje váhové přírůstky ryb. Zeměpisná oblast je ekologicky čistá, bez velkých průmyslových a komunálních zdrojů znečištění v Chráněné krajinné oblasti Třeboňsko, což má pozitivní vliv na zdravotní stav ryb. Soustava rybníků propojená Zlatou stokou je unikátním vodním dílem starším než 300 let, které svým uspořádáním a funkcí je jedinečné nejen v Evropě, ale i ve světě a vytváří specifický biotop s ustálenými charakteristickými vlastnostmi, které ovlivňují výsledné vlastnosti produktu. V této oblasti se koncentrují výborné podmínky pro vytváření planktonu a přirozené kapří potraviny s vysokým obsahem živin. Doplňkové krmivo pro přikrmování je tvořeno obilovinami. Z hlediska organoleptických vlastností je Třeboňský kapr charakteristický velice kvalitním masem s minimálním obsahem tuku. Chuť masa je jemná s typickou rybní chuť Třeboňského kapra. Chuť je výrazná a typická v důsledku odchovu v kvalitní čisté vodě ve vymezené oblasti, působení jejich přírodních a geografických podmínek při odchovu kapra, ovlivnění specifickým podlozím Třeboňské pánve a zejména v důsledku převážně přirozené planktonní výživy z vody ve vymezené oblasti v kombinaci s přikrmováním (Evropská unie, 2007a).

CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU/ PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



Podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin se takto označuje produkt, který pochází z určitého místa či regionu (země) jehož jakost nebo vlastnosti jsou zásadně nebo výlučně dány konkrétním zeměpisným prostředím s jeho vlastními přírodními a lidskými činiteli a u něhož všechny fáze produkce probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti. Potravina, které byl uznán status chráněného označení původu pak může být označena logem Chráněné označení původu (Obr. č. 1).

Pohořelický kapr, od r. 2007

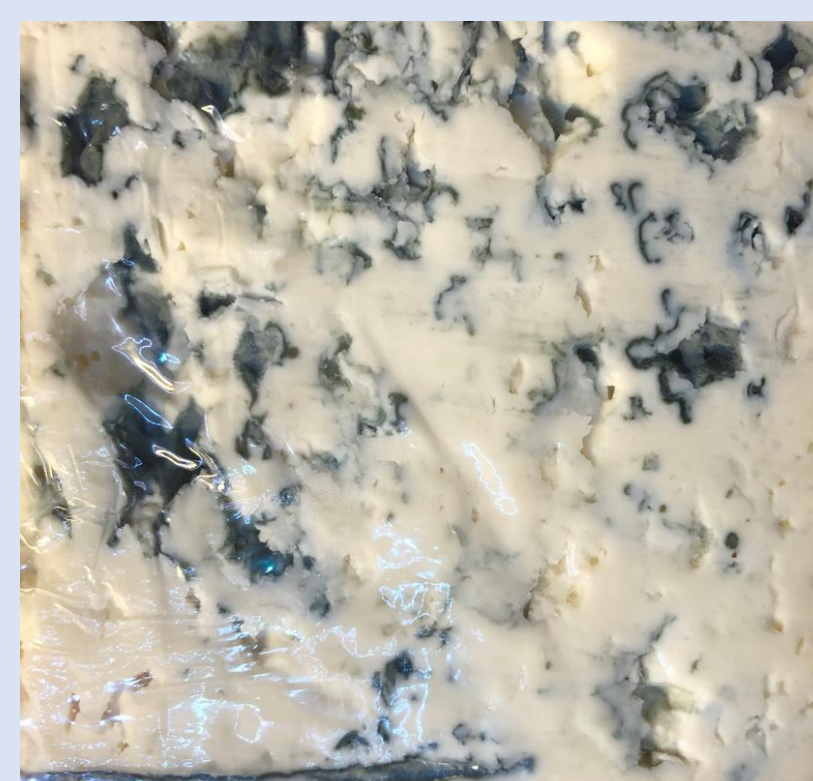
Výjimečná kvalita Pohořelického kapra je dána jak dodržováním správné výrobní praxe, tak i jedinečnými půdními a klimatickými podmínkami jižní Moravy (Rybníkářství Pohořelice, 2024). Kořeny rybníkářství v oblasti Pohořelice a lednicko-valtického areálu sahají až do 12. – 13. stol. Vymezená oblast v okresech Břeclav a Znojmo poskytuje jedinečné přírodně klimatické podmínky pro rybářskou produkci – zásadité vápenaté podloží, dna rybníků tvořená úrodnými černozeměmi s vysokou mineralizací vodního systému. Ty v kombinaci s klimatickými faktory (vysoká průměrná roční teplota ovzduší, teplota vody, dlouhé vegetační období) vytváří výborné podmínky pro tvorbu dostatečného množství kvalitní přirozené potraviny v rybnících, následně i pro vlastní produkci ryb. Celý výrobní proces od výtěru ryb, přes jejich růst až po vlastní výživu ryb probíhá pouze ve vymezené geografické oblasti. Rovněž zpracování ryb probíhá v místě. Pohořelický kapr se vyznačuje výbornými růstovými schopnostmi a jatečnou výtěžností minimálně 58 %. Této jatečné výtěžnosti je z pohledu stavby těla dosaženo velmi dobrou zmasilostí ryby, vysokohřbetostí a malou hlavou. Živé ryby se vyznačují vitalitou, odolností a výborným zdravotním stavem. K produkci Pohořelického kapra je využíváno mezziliniových hybridů. Zpracovaná ryba vyniká svalovinou pevné konzistence, s čerstvým vzhledem, růžovou až červenou barvou svaloviny (Evropská unie, 2006).

Jihočeská Niva, od r. 2010

Produkt se v závodě Český Krumlov vyrábí již od roku 1951 neměnným výrobním postupem. Byl nazván podle šumavských luk a pastvin, odkud pochází jeho základní surovina – kravské mléko, které je do závodu Český Krumlov sváženo z oblasti jižních Čech, zejména z podhůří Šumavy. Mléko pochází z oblasti nejméně ekologicky zatížené. Pastviny jsou umístěny v chráněných oblastech Novohradských Hor, Blanského lesa a Šumavy a jedinečností své flóry příznivě ovlivňují chuťové vlastnosti mléka. Nezanedbatelný vliv na kvalitu a vlastnosti Jihočeské Nivy mají samozřejmě i zkušenosti místních lidí s výrobou tohoto plísňového sýra, které se celá léta předávají z generace na generaci. Sýr má charakteristický vzhled (hmota sýra je barvy smetanové až krémové, s pravidelným zeleným až modrozeleným mramorovitým porostem plísně v těstě sýra, které prorůstá až na povrch) i typickou chuť a vůni (slaná, výrazná, aromatická, s pikantním dozníváním, charakteristická pro činnost ušlechtilé plísně *Penicillium roqueforti*) (Evropská unie, 2007b).

Olomoucké tvarůžky, od r. 2010

Olomoucké tvarůžky jsou odtučněny, pod mazem zrající sýr, mající charakteristickou chuť a vůni, která je tradičně označována jako tvarůžková. Tato ostrá a pikantní, komplexní chuť a vůně vzniká v důsledku hluboké proteolýzy, ke které dochází během zrání sýru, účinkem povrchové mikroflóry. Chuť a vůně je závislá na stupni zralosti a může se pohybovat v rozmezí od jemné až po zřetelně výraznou. Sýr má povrch se zlatožlutým mazem a soudržnou poloměkkou až měkkou konzistencí s patrným světlejším jádrem. Obsah tuku nepřesahuje 1 %, obsah sušiny je v rozmezí 34–38 %. Tvar má zpravidla podobu kotoučků, kroužků, tyčinek, obvykle o hmotnosti 20–30 g, nebo nepravidelných kousků. Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z nesýřeného kyselého tvarohu, a to v oblasti Haná, kde je výroba Olomouckých tvarůžku doložena již na přelomu 15. a 16. století (Evropská Unie, 2007d).



Jihočeská Zlatá Niva, od r. 2010

Mléko pro výrobu tohoto sýra pochází z pastvin umístěných v chráněných oblastech Novohradských Hor, Blanského lesa a Šumavy a jedinečností své flóry příznivě ovlivňují chuťové vlastnosti mléka. Obsah sušiny sýru je 52 % a obsah tuku v sušině je 60 %. Sýr má charakteristický vzhled (hmota sýra je barvy smetanové až krémové, s pravidelným zeleným až modrozeleným mramorovitým porostem plísně v těstě sýra, které prorůstá až na povrch) i typickou chuť a vůni (slaná, výrazná, aromatická, s pikantním dozníváním, charakteristická pro činnost ušlechtilé plísně *Penicillium roqueforti*). Konzistence je jemnější než u Jihočeské Nivy, které obsahuje méně tuku v sušině (50 %) (Evropská unie, 2007c).

