

# ČESKÉ POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU A CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM CZECH FOOD OF PLANT ORIGIN WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATIONS



Kamila Novotná Kružíková<sup>1</sup>–Pavla Lakdawala<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Ústav 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

Zeměpisná označení zakládají práva duševního vlastnictví pro konkrétní produkty, jejichž vlastnosti jsou specifickým způsobem spjaty s oblastí produkce. Názvům potravinářských produktů lze udělit tzv. zeměpisné označení, pokud mají zvláštní vazbu na místo, kde jsou vyráběny. Výrobek nesoucí zeměpisné označení je pro spotřebitele jednak zárukou kvality, jednak jim umožňuje odlišovat tyto produkty od ostatních. Zároveň pomáhá výrobcům zlepšit prodej těchto produktů na trhu.

## 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/>

## Systém chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení

- ✓ Zřízení 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.

Cílem tohoto příspěvku je představit potraviny rostlinného původu, jejichž zvláštní jakost je dána původem ve specifické oblasti České republiky a mohou nést tedy loga CHOP a CHZO. S ohledem na požadovaný rozsah příspěvku budou představeny tři výrobky s CHOP a tři výrobky s CHZO.

## 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

## CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ/PROTECTED GEOGRAPHICAL 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. Registrováno pod ochrannou známkou CHZO je nyní 26 českých potravin, z toho je 22 potravin rostlinného původu

ČESKÁ PIVA S CHZO	ČESKÉ PEKAŘSKÉ VÝROBKÝ S CHZO	ČESKÉ OVOCE A ZELENINA A OSTATNÍ S CHZO
Černá Hora	Valašský frgál	Chelčicko - Lhenické ovoce
Budějovické pivo	Lomnické suchary	Český modrý mák
Budějovický měšťanský var	Hořické trubičky	
Českobudějovické pivo	Štramberské uši	
Chodské pivo	Karlovarský suchar	
České pivo	Pardubický perník	
Brněnské pivo/Starobrněnské pivo	Mariánskolázeňské oplatky	
Březnický ležák	Karlovarské oplatky	
	Karlovarské trojhránky	



### České pivo, CHOZ od r. 2008

Použité suroviny, know-how celá léta se vyvíjejícího pivovarnictví a speciální pivovarnické postupy vytváří velice jedinečnou specifickou jakost Českého piva. Výroba Českého piva je pozoruhodná díky užité dekokční metody rmutovacího procesu, vařením mladiny a dvojitým kvašením. Celková metoda výroby (pečlivě vybrané suroviny, sladování a příprava piva v tradiční oblasti v České republice) dává vzniknout specifickému a jedinečnému produktu s vysokou reputací. Důležitou surovinou je jemný jakostní chmel, jež se pěstuje na nejlepších půdách pro chmel, za nž jsou považovány permské červeny Žatecké oblasti, tyto půdy obsahují značné množství sloučenin železa a manganu a sloučeniny dalších kovů. Chmel je pak specifický zejména svým poměrem alfa a beta hořkých kyselin či obsahem bera-farsenu. Ve většině případů obsahuje České pivo zbytky (nezkvašené) extraktu, což je jedna z jeho typických vlastností. Ze smyslového hlediska lze České pivo charakterizovat vyšší plností a hořkostí, delším odezníváním hořkosti a nižším výskytem cizích vůní a příchutí.



### Valašský frgál, CHZO od r. 2013

Známý kulatý koláč má průměr 30-32 cm a je vyroben z jemného kynutého těsta jehož hlavní surovinou je pšeničná mouka polohrubá s náplní na povrchu těsta. Náplně mohou být různé druhy - hrušková, tvarohová, maková, povidlová, ovocná (švestky, jablka, borůvky, meruňky), ořechová, zelná (z čerstvého nebo kysaného zelí), mrkvová, kedlubnová. Náplně je v celém výrobku asi 42-48 %. Valašský frgál se odlišuje od ostatního pečiva zejména postupem výroby těsta a jeho složením - řidší složky těsta se nejprve tře metlou, až se spojí v hladkou hmotu. Pak se přidají změkklé tuky a opět se vše tře na hladkou hmotu. Až potom se přidá kvásek a postupně mouka, a zpracuje se hladké těsto, které musí být vymíchané až do bublinek (obsahuje hodně vzduchu) a nesmí se lepit. Rozvalování těsta do kruhového tvaru se provádí jednoručním válečkem, který má původ v oblasti Valašska. Toto rovnoměrné rozvalení těsta od středu do stran způsobí, že těsto po upečení, i když je tenké, je kompaktní a vláčné, a má jemnou strukturu. Použitím typických náplní, zejména náplní ze sušeného ovoce - sušených hrušek. Na Valašský frgál se používají typické náplně zejména ze sušeného ovoce, vždy pouze jeden druh náplně (náplně se nikdy nekombinují). Náplň je na povrchu posypána bohatě drobenkou, případně může být posypána strouhaným perníkem nebo mletou skořicí. Po upečení se dále může dozdobit cukrováním a máslovým kapáním. Při výrobě Valašského frgálu se vychází z historických receptur vymezené oblasti, dochovaných v písemných záznamech od roku 1826. Lidová tradice výroby tohoto specifického koláče vychází především ze svátečních příležitostí v oblasti Valašska, jako byly svatby, křtiny, Vánoce a Velikonoce, při ukončení žní (Evropská unie, 2013).

### Český modrý mák, CHZO od r. 2021

Český modrý mák se vyznačuje výjimečnými senzoryckými a výživovými vlastnostmi, kterými se odlišuje od jiných máků uváděných na trh a které souvisí s pěstováním v dané zeměpisné oblasti. Výjimečné vlastnosti Českého modrého máku jsou vázány na kombinaci specifických půdních typů a daných klimatických regionů v dané zeměpisné oblasti, a to v návaznosti na tradici pěstování máku v daných podmínkách přesahující 150 let. Do oblasti vymezené pro pěstování produktu s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák jsou zahrnuta všechna území s danými půdními typy sahajícími do nadmořské výšky 700 m, přičemž nejlepší produkční podmínky jsou v mírně kopcovitých až rovinatých polohách s nadmořskou výškou od 300 m do 700 m v řepařsko-ječném až bramborářsko-pšeničném a ječném výrobním typu (Vrbenský, 1960). Český modrý mák je mák olejný a vyznačuje se nízkým obsahem alkaloidů, vykazuje výrazně nižší hladiny morfinu a thebainu, což je jeho typická vlastnost, která indikuje i jeho senzorycké vlastnosti (vůně a chuť) (Evropská unie, 2008a).

## CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU/ PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

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 se může nést ochrannou známkou Chráněné označení původu, pokud potravině byl uznán status chráněného označení původu (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin). V Rejstříku označení původu nebo zeměpisných označení vedeného Evropskou komisí (eAmbrosia) je zapsáno šestnáct chráněných označení původu vztahujících se k potravinám rostlinného původu, jejichž zvláštní jakost je dána původem v některé oblasti České republiky.

ČESKÝ ZEMĚDĚLSKÝ PRODUKT/POTRAVINA S CHOP	ČESKÉ VINAŘSKÉ OBLASTI, PODOBLASTI NEBO TRATĚ S CHOP
Všestarská cibule	Znojmo
Chamomilla Bohemica	Slovácká
Český kmín	Mikulovská
Nošovické kysané zelí	Znojemská
Žatecký chmel	Morava,
Novosedelské Slámové víno	Velkopavlovická
	Litoměřická
	Čechy
	Šobes/Šobeské víno



### Všestarská cibule, CHOP od r. 2007

Všestarská cibule, která se pěstuje z vysoce kvalitních hybridních osiv a certifikované sadby. Historie pěstování započala v roce 1964 z podnětu všestarského družstva za využití šetrného způsobu pěstování. Barva slupky cibule je žluto-zlatá (nikoli tmavě hnědá), barva dužiny bílá až zeleno-bílá. Vyznačuje se cibulovitou, lahodnou, sladkou a různě pálivou chutí dle odrůd a sladkou a cibulovitě štíplavou vůní. Všestarská cibule se pěstuje na katastrálním území a okolí obce Všestary v Královéhradeckém kraji. V žádosti o zápis ochranné známky je popsán speciální technologický postup, který musí být dodržen. Všestarská cibule má čtyři základní pozitivní vlastnosti, které jsou dány souvislostí s prostředím a způsobem jejího pěstování, jedná se o vyrovnanost nutričních parametrů, vysokou hodnotou železa, velmi vysokou hodnotou vitamínu B3 (niacinu) a absencí, resp. nízkými hodnotami škodlivých látek (Evropská Komise, 2007).

### Chamomilla Bohemica, CHOP od r. 2008

Již v lednu 1975 bylo na našem území zaregistrováno označení původu „Chamomilla Bohemica“, protože se u nás pěstoval heřmánek výjimečné kvality a v souvislosti s velkým nárůstem poptávky ze zahraničí bylo třeba tuto plodinu odlišit od ostatní produkce heřmánku. Název „Chamomilla Bohemica“ se stal symbolem pro produkci tohoto heřmánku s typickými vlastnostmi, které jsou zaručeny specifickými přírodními podmínkami. Ochrannou známkou získal na základě zápisu do rejstříku 30. 7. 2008. Chamomilla Bohemica - neboli suchý květ heřmánku pravého (flos Chamomilla vulgaris) - Matricariae flos, Matricaria recutita (L.) Rauschert, Chamomilla recutita (L.) Rauschert - se vyznačuje přítomností až 1 % silice, v níž je hlavní účinná složka chamazulen, obsažený v droze v průměrných hodnotách 0,06-0,07 %. Těmito znaky převyšuje drogy jiných geografických proveniencí a převyšuje i jakostní požadavky kladené na květ heřmánku pravého Českým lékopisem 1997, Českým lékopisem 2002. Hlavními složkami silice jsou seskviterpeny a chamazulen. Mimo silici obsahuje kumariny (umbelliferon, herniarin), flavonoidy (apigenin-7-glukosid a jeho deriváty, luteolin quercetin, izorhamnetin) a dále azuleny (Evropská unie, 2007a).

### Český kmín, od r. 2007

Český kmín, pro jehož pěstování má Česká republika specifické podmínky dané přírodními a půdními podmínkami v návaznosti na tradice pěstování kmínu v polních podmínkách přesahující 150 let. Kmín se pěstuje na půdách hlinitopísčitych a písčitolinitých s obsahem jílu 10-30 %, s různou příměsí štěrku. Známku Chráněné označení původu získal Český kmín registrací v roce 2008 v kategorii ostatní produkty. Souhrn specifických půdních a klimatických podmínek spolu s dlouholetou tradicí, zkušenostmi a propracovanou metodikou pěstování kmínu na území ČR ovlivňuje specifické vlastnosti Českého kmínu, zejména vysoké výnosy semene kmínu s vysokým obsahem silic na úrovni 3-5 %. Plody jsou sklizeny ve vyšším průměrném stupni zralosti. Zcela specifickým jevem však je obsah jednotlivých složek aroma kmínové silice. U kmínu pěstovaného ve vymezené oblasti je hlavní součástí silice karvon. Jeho obsah je vyšší než 50 %, obvykle kolem 60 %, na rozdíl od ostatních, v jejichž silicích převažuje D-limonen. Právě obsah karvonu je to nejvýznamnější z kvality kmínové silice. Karvon má léčivé, antiseptické a retardační účinky, a právě těchto vlastností se využívá v celé řadě odvětví (Evropská Komise, 2007b).

