

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 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

<https://doi.org/10.11118/978-80-7509-996-9-0261>



ABSTRAKT

Systém chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení se řídí nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012. V tomto jakostním režimu mohou být produkty a potraviny se specifickými vlastnostmi, které souvisejí s oblastí výroby označovány ochrannými známkami. V režimu chráněné označení původu je registrováno 16 potravin rostlinného původu (11 vín a 5 dalších výrobků) a v režimu chráněné zeměpisné označení je registrováno 22 produktů rostlinného původu (devět piv, devět pekařských výrobků, dvě vína, ovoce a zelenina a ostatní).

Klíčová slova: Český kmín, Chamomilla Bohemica, Morava, Čechy, pivo, víno

ABSTRACT

The system of protected designations of origin and protected geographical indications is governed by Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council. In this quality regime, products and foods with specific characteristics related to the production area may be labelled with Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (PGI) trademarks. In the Czech Republic, total of 16 foodstuffs of plant origin (11 wines and 5 other products) are registered under the Protected Designation of Origin regime and 22 products of plant origin (nine beers, nine bakery products, two wines, fruit and vegetables and others) are registered under the Protected Geographical Indication regime.

Keywords: Český kmín, Chamomilla Bohemica, Morava, Čechy, beer, wine

ÚVOD / INTRODUCTION

Zeměpisná označení zakládají práva duševního vlastnictví pro konkrétní produkty, jejichž vlastnosti jsou specifickým způsobem spjaté 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. V předešlém příspěvku České potraviny živočišného původu s chráněným označením původu a chráněným zeměpisným označením (tento sborník, autoři Novotná Kružíková a Lakdawala, 2024) byla pozornost zaměřena na představení systému chráněných označení, jeho principech a postup registrace produktu, uvedení grafických označení deklarující registraci

chráněné označení původu (CHOP) a chráněné zeměpisné označení (CHZO) a představení českých kvalitních potravin živočišného původu, které mají CHOP a CHZO.

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.

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. Konkrétně se jedná o následující zemědělské produkty a potraviny: Všestarská cibule, *Chamomilla Bohemica*, Český kmín, Nošovické kysané zelí, Žatecký chmel a Novosedelské Slámové víno a následující vinařské oblasti, podoblasti, obce či viniční tratě: Znojmo, Slovácká, Mikulovská, Znojemska, Morava, Velkopavlovická, Litoměřická, Čechy, Šobes/Šobeské víno).

Prvním z představovaných potravin je 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 štiplavou 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).

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).

Posledním z představených potravin je 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 hlinitopísčitých a písčitolhinitých s obsahem jílu 10-30 %, s různou příměsí šterku. Znamku 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 nejcenější z kvality kmínové silice. Karvon má léčivé, antiseptické a retardační účinky, a právě těchto vlastností se využívá v celé řadě odvětví (Evropská Komise, 2007b).

Charakteristika dalších zemědělských produktů a potravin s chráněným označením původu není z důvodu limitace rozsahu tohoto příspěvku uvedena.

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. Označení CHZO nese celkem devět nápojů z kategorie pivo (Černá Hora, Budějovické pivo, Budějovický měšťanský var, Českobudějovické pivo, Chodské pivo, České pivo, Brněnské pivo/Starobrněnské pivo, Březnický ležák a devět potravin náležících do dalších kategorií chléb, pečivo a cukrovinky. Patří sem Valašský frgál, Lomnické suchary, Hořické trubičky, Štramberské uši, Karlovarský suchar, Pardubický perník, Mariánskolázeňské oplatky, Karlovarské oplatky, Karlovarské trojhránky. Z kategorie ovoce a zelenina, čerstvé i zpracované nese značku CHZO Chelčicko - Lhenické ovoce a v kategorii ostatní je Český modrý mák. V kategorii vín jsou registrovány dva názvy, a to moravské a české.

V roce 2008 bylo zaregistrováno CHZO s názvem „České pivo“. 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 užití dekokční metody rmutovacího procesu, vařením mladiny a dvojstupňovým kvašením. Celková metoda výroby (pečlivě vybírané 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 něž jsou považovány permské červenky 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.

Český modrý mák se vyznačuje výjimečnými sensorickými 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 sensorické vlastnosti (vůně a chuť) (Evropská unie, 2008a).

V roce 2013 dostal známku Ochranné zeměpisné označení Valašský frgál. Známy 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 třou 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 rozválění 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).

ZÁVĚR / CONCLUSIONS

Spotřebitelé kladou důraz na kvalitní produkty a oceňují specifické vlastnosti související s původem produktu. Systém chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení umožňuje potraviny jasně označit ochrannými známkami čímž oceňují jejich specifické vlastnosti související s původem potraviny. Z české produkce potravin rostlinného původu nese jakostní označení chráněné označení původu celkem 16 českých produktů rostlinného původu z toho je 11 chráněné označení pro víno. Chráněné zeměpisné označení nese 22 českých zemědělských produktů a potravin rostlinného původu, přičemž výrazně zastoupena je kategorie pivo a pekařské výrobky.

LITERATURA / REFERENCES

Evropská unie. Oficiální internetová stránka Evropské unie. [cit. 12.02.2024]

Dostupné z: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_cs

Evropská Komise (2007): Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 „Všestarská cibule“ Č. ES:

CZ/PDO/005/0437/23.11.2004 CHOP. Úřední Věstník Evropské unie C 228/18 [on-line]. [cit. 12.02.2024]

Dostupné z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2007:228:FULL>

Evropská Komise (2007a): Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin Žádost o zápis „Chamomilla Bonhemica“. Úřední Věstník Evropské unie C 243/11 [on-line]. [cit. 12.02.2024] Dostupné z <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2007:243:FULL>

Evropská Komise (2007b): Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin Žádost o zápis „Český kmín“. Úřední Věstník Evropské unie 2007/C 184/10 [on-line]. [cit. 12.02.2024] Dostupné z <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2007:184:FULL>

Evropská Komise (2008): Nařízení Komise (ES) č. 676/2008 ze dne 16. července 2008 o zápisu určitých názvů do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Ail de la Drôme (CHZO), Všestarská cibule (CHOP), Slovenská bryndza (CHZO), Ajo Morado de Las Pedroñeras (CHZO), Gamoneu nebo Gamonedo (CHOP), Alheira de Vinhais (CHZO), Presunto de Vinhais nebo Presunto Bísaro de Vinhais (CHZO). Žádost o zápis „Všestarská cibule“. Úřední Věstník Evropské unie L189/19 [on-line]. [cit. 12.02.2024] Dostupné z eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0676

Evropská unie (2008a): Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin. Žádost o zápis České pivo“. Úřední věstník Evropské unie 2008/C 16/05. [on-line]. [cit. 12.2.2024]

Dostupné z [c_01620080123cs00000000.pdf](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0676) (europa.eu).

Evropská unie (2020): Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. Žádost o zápis „Český modrý mák“. Úřední Věstník Evropské unie 2020/C 317/10 [on-line]. [cit. 12.02.2024] Dostupné z [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0925\(03\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0925(03))

Evropská unie (2013): Nařízení rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin (2) „Valašský frgál“. Úřední Věstník Evropské C155/9 [on-line]. [cit. 13.02.2024]

Dostupné z [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52013XC0601\(02\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52013XC0601(02))

Evropská komise (2024): e-Ambrosia rejstřík zeměpisných označení EU. [on-line]. [cit. 3.2.2024]. Dostupné z: <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

Zákon č. 452/2001 Sb. ze dne 29. listopadu 2001 o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele. Sbírka zákonů České republiky, částka 168/2001.

Kontaktní adresa / Contact Information: Ing. Kamila Novotná Kružíková, Ph.D. Ústav ochrany a welfare zvířat a veřejného veterinárního lékařství, Fakulta veterinární hygieny a ekologie, Veterinární univerzita Brno, Palackého třída 1946/1, 612 42 Brno, Česká republika, e-mail: novotnak@vfu.cz