

ČESKÉ POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU A CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM

CZECH FOOD PRODUCTS OF ANIMAL 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/10.11118/978-80-7509-996-9-0267>



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 Chráněné označení původu (CHOP) a Chráněné zeměpisné označení (CHZO). V České republice nese označení CHOP 17 potravin, ale pouze Pohořelický kapr je živočišného původu. Označení CHZO nese celkem 26 českých výrobků, z toho jsou čtyři výrobky potravinami živočišného původu. Jedná se o Třeboňského kapra, Jihočeskou Nivu, Jihočeskou Zlatou Nivu a Olomoucké tvarůžky.

Klíčová slova: Pohořelický kapr, Jihočeská Niva, Jihočeská Zlatá Niva, Olomoucké tvarůžky, Třeboňský kapr

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 17 food is labeled PDO, but only Pohořelický kapr is of animal origin. A total of 26 Czech products are labeled PGI, of which four are of animal origin. These are Třeboňský kapr, Jihočeská Niva, Jihočeská Zlatá Niva, and Olomoucké tvarůžky.

Keywords: Pohořelický kapr, Jihočeská Niva, Jihočeská Zlatá Niva, Olomoucké tvarůžky, Třeboňský kapr

ÚVOD / INTRODUCTION

Za účelem podpory zemědělské a zpracovatelské činnosti spojené s produkty vysoké jakosti, jejichž kvalita je dána lokalitou, z které dané produkty pocházejí, byl v Evropské Unii zřízen systém chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. Režim chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení je v Evropské Unii regulován především Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. V České republice pak tuto problematiku zároveň reguluje zároveň Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení. Nařízením č. 1151/2012 je dále zveřejněn veřejně přístupný rejstřík chráněných zeměpisných označení

a chráněných označení původu uznaných v rámci tohoto režimu. Tento rejstřík je pod názvem e-Ambrosia dostupný na stránkách Evropské komise (Evropská komise, 2024). Postup pro zápis výrobku nebo potraviny do seznamu CHOP a CHZO je uveden v nařízení č. 1151/2012. Pro zápis musí být podána žádost o zápis do seznamu vedeného Evropskou komisí (EK). V ČR se žádost podává nejprve Úřadu pro průmyslové vlastnictví, kde je posouzena, zkompletována a zaslána EK. *Evropská komise vydá tuto žádost jako nařízení EK a následně ji zveřejní v Úředním věstníku Evropské unie. Fyzické i právnické osoby všech členských států mají lhůtu tři měsíců k tomu, aby vznesly námitky proti navrhovanému zápisu. Pokud v dané lhůtě nejsou vzneseny žádné námitky, vydá Evropská komise nařízení o zápisu názvu do seznamu CHZO a CHOP a zapíše do databáze e-Ambrosia.* Cílem tohoto příspěvku je představit potraviny živočišného původu, jejichž zvláštní jakost je dána původem ve specifické oblasti České republiky.

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).



Obrázek 1: Žlutočervené logo pro CHOP. Zdroj: Potraviny s chráněným názvem – Státní veterinární správa (svscr.cz)

Česká republika má v právním rejstříku názvů zemědělských produktů a potravin, vín a lihovin (eAmbrosia) zapsaných 17 druhů potravin, z toho jen jedna je potravinou živočišného původu. Konkrétně se jedná o Pohořelického kapra, který má chráněné označení původu zapsáno od 9. května 2007 (Evropská komise, 2024). 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 potravy

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).

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 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.



Obrázek 2: Modrožluté logo CHZO. Zdroj: [Potraviny s chráněným názvem – Státní veterinární správa \(svscr.cz\)](http://Potraviny.s chráněným názvem – Státní veterinární správa (svscr.cz))

Od roku 2007 nese tuto ochrannou známku Třeboňský kapr, který musí být ve vymezené zeměpisné oblasti Třeboňsko rozmnožován, chován a sádkován. Následné zpracování pak může probíhat i v jiných oblastech. Kvalita Třeboňského kapra 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 potravy s vysokým obsahem živin. Doplnkové krmivo pro příkrmování je tvořeno obilovinami. Z hlediska organoleptických vlastností je Třeboňský kapr charakteristický velice kvalitním masem s minimálním obsahem tuku. Chuť masa je jemná s typickou rybí chutí Třeboňského kapra. Chuť je výrazná a typická v důsledku odchovu v kvalitní čisté vodě

ve vymezené oblasti, působení jejích přírodních a geografických podmínek při odchovu kapra, ovlivnění specifickým podložím Třeboňské pánve a zejména v důsledku převážně přirozené planktonní výživy z vody ve vymezené oblasti v kombinaci s příkrmováním (Evropská unie, 2007a).

Plísňový sýr s názvem „Jihočeská Niva“ byl zapsán do rejstříku potravin s chráněným zeměpisným označením v roce 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).

Další plísňový sýr „Jihočeská Zlatá Niva“ byl do rejstříku potravin s chráněným zeměpisným označením rovněž zapsán v roce 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).

V roce 2010 byl do rejstříku potravin s chráněným zeměpisným označením zapsán též produkt „Olomoucké tvarůžky“. Olomoucké tvarůžky jsou odtučněný, 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 konzistenci 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).

ZÁVĚR / CONCLUSIONS

Spotřebitelé kladou důraz na kvalitní produkty původem z Evropské unie a oceňují specifické vlastnosti související s původem produktu. Systém chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení umožňuje takovéto potraviny jasně označit ochrannými známkami. Zatímco z české produkce potravin živočišného původu nese chráněné označení původu pouze Pohořelický kapr, chráněné zeměpisné označení má Třeboňský kapr, Jihočeská Niva, Jihočeská Zlatá Niva a Olomoucké tvarůžky.

LITERATURA / REFERENCES

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/>

Evropská unie (2006): 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 „Pohořelický kapr“. Úřední Věstník Evropské unie (2006/C 202/02), [on-line]. [cit. 3.2.2024] Dostupné z: https://www.svscr.cz/wp-content/files/zivocisne-produkty/Pohorelicky_kapr.pdf

Evropská unie (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 - „Třeboňský kapr“. Úřední Věstník Evropské unie (2007/C 66/01), [on-line]. [cit. 3.2.2024] Dostupné z: https://www.svscr.cz/wp-content/files/zivocisne-produkty/Trebonsky_kapr.pdf

Evropská unie (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 - „Jihočeská Niva“. Úřední Věstník Evropské unie (2007/C 278/07), [on-line]. [cit. 3.2.2024] Dostupné z: https://www.svscr.cz/wp-content/files/zivocisne-produkty/Jihoceska_niva.pdf

Evropská unie (2007c): Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2. nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin - „Jihočeská Zlatá Niva“. Úřední Věstník Evropské unie (2007/C 249/14), [on-line]. [cit. 3.2.2024] Dostupné z: https://www.svscr.cz/wp-content/files/zivocisne-produkty/Jihoceska_zlata_niva.pdf

Evropská unie (2007d): Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2. nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin - „Olomoucké tvarůžky“. Úřední Věstník Evropské unie (2007/C 182/11), [on-line]. [cit. 3.2.2024] Dostupné z: https://www.svscr.cz/wp-content/files/zivocisne-produkty/Olomoucke_tvaruzky.pdf

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. Úřední Věstník Evropské unie L 343, s.1.

Rybníkářství Pohořelice (2024): Pohořelický kapr- chráněné označení původu. [on-line]. [cit. 3.2.2024]. Dostupné z: [Pohořelický kapr | Rybníkářství Pohořelice \(rybnikarstvipohorelice.cz\)](https://rybnikarstvipohorelice.cz)

SVS ČR (2024): Potraviny s chráněným názvem. [on-line]. [cit. 3.2.2024].

Dostupné z: <https://www.svscr.cz/zivocisne-produkty/potraviny-s-chranenym-oznacnim/>

Třeboňský kapr, 2024. Třeboňský kapr- chráněné označení Evropské unie. [on-line]. [cit. 3.2.2024].

Dostupné z: <https://www.trebonskykapr.cz/trebonsky-kapr-chranene-oznaceni-evropske-unie>

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