

Zborník z konferencie

Duševné vlastníctvo na Slovensku IX

(k Svetovému dňu duševného vlastníctva)



24. apríl 2009

Banská Bystrica

ISBN 978-80-88994-62-6

© Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky, 2009, Jána Švermu 43, 974 04 Banská Bystrica

**ZBORNÍK
Z KONFERENCIE**

**DUŠEVNÉ VLASTNÍCTVO NA SLOVENSKU IX
(K SVETOVÉMU DŇU DUŠEVNÉHO VLASTNÍCTVA)**

**ÚPV SR
Banská Bystrica 2009**

Názov: Zborník z konferencie Duševné vlastníctvo na Slovensku IX
(k Svetovému dňu duševného vlastníctva)

Zostavil: Mgr. David Zaoral

Vydal: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky,
Banská Bystrica

ISBN 978-80-88994-62-6

OBSAH

A. Úvod	7
B. Svetový deň duševného vlastníctva	
Posolstvo Dr. Kamila Idrisa, generálneho riaditeľa WIPO, Svetovej organizácie duševného vlastníctva, pri príležitosti Svetového dňa duševného vlastníctva, 26. apríl 2008	8
C. Stav priemyselnoprávnej ochrany doma a v zahraničí	9
Ing. Darina Kyliánová, predsedníčka ÚPV SR Stav priemyselnoprávnej ochrany doma a v zahraničí	9
D. Chránené zemepisné označenia, Chránené označenia pôvodu a Zaručene tradičné špeciality	14
Ing. Zdenka Hajnalová, riaditeľka Odboru známk a dizajnov ÚPV SR Ochrana označení pôvodu výrobkov a zemepisných označení výrobkov na Slovensku a v zahraničí	14
Ing. Ján Bachratý, podpredseda ÚPV SR Príprava novely zákona o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označení výrobkov	21
MVDr. Mária Kantíková, PhD., generálna riaditeľka Sekcie potravinárstva, výživy a obchodu MP SR Všeobecný úvod do problematiky „Politika kvality“	30
Ing. Blanka Buchová, PhD., Odbor potravinárskeho priemyslu MP SR Zelená kniha kvality poľnohospodárskych výrobkov: normy pre produkty, požiadavky na výrobu a programy kvality	33
Ing. Michaela Pišová, Odbor potravinárskeho priemyslu MP SR Zaručené tradičné špeciality	35
E. Chránené zemepisné označenia, Chránené označenia pôvodu a Zaručene tradičné špeciality v praxi	37
Ing. Soňa Supeková, riaditeľka VÚP v Bratislave Chránené zemepisné označenie – uplatnenie v praxi v SR a vnímanie výrobkov s CHZO slovenským spotrebiteľom (prieskum 12/2008)	37
Ing. Vojtech Szemes, CSc., cechmajster Cechu pekárov a cukrárov regiónu západné Slovensko Zaručená tradičná špecialita - Bratislavský rožok	47

Ing. Ľudovít Bránecký , predseda OZ Skalický trdelník Skalický trdelník - prvý Slovenský výrobok s chráneným zemepisným označením	52
Ing. Ján Keresteš , predseda Cechu bryndziarov Bryndza ako probiotická potravina	56

A. ÚVOD

PROBLEMATIKA DEVIATEJ CELOSLOVENSKEJ KONFERENCIE O DUŠEVNOM VLASTNÍCTVE

OCHRANA OZNAČENÍ PŮVODU VÝROBKOV A ZEMEPISNÝCH OZNAČENÍ

Označením pôvodu alebo zemepisným označením zapísaným do registra ÚPV SR je možné chrániť si víno, liehoviny, minerálne vody, remeselné výrobky a pod., pochádzajúce z určitej vymedzenej zemepisnej oblasti, no rozdiel medzi oboma spôsobmi ochrany je v tom, že pri zemepisných označeniach (ZO) nie je podstatný pôvod surovín, naopak, pri označeniach pôvodu (OP) musia suroviny pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Na Slovensku je OP chránená napríklad Modranská majolika, Piešťanské bahno, Korytnica, Tokajské víno zo slovenskej oblasti alebo Trenčianska borovička „Juniperus“.

Inštitút ZO bol zavedený do národnej legislatívy až v roku 2003. Ako ZO požívajú na území EÚ vrátane Slovenska ochranu štyri produkty – Skalický trdelník, Slovenská bryndza, Slovenská parenica a Slovenský oštiepok a sú zapísané v registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení (CHOP a CHZO) vedeného Európskou komisiou.

Pri forme ochrany OP a ZO ide dodržiavanie výrobného postupu a zachovanie kvality výrobku, o dobrú povest' produktu v radoch spotrebiteľov.

Na zapísané OP a ZO nemožno poskytnúť licenciu či záložné právo a nemôžu byť ani predmetom prevodu práv na základe zmluvy. Keďže členom združenia alebo zväzu výrobcov alebo spracovateľov sa môže stať každý ďalší subjekt, ktorý vyrába, spracováva a pripravuje na vymedzenom území výrobok so zodpovedajúcou kvalitou, poskytnutie súhlasu na používanie OP alebo ZO licenčnou zmluvou stráca zmysel.

Pokiaľ ide o poľnohospodárske výrobky a potraviny, výrobcovia z členských štátov EÚ si ich môžu chrániť len na úrovni Európskeho spoločenstva. Prihlasovateľom je združenie, zväz výrobcov alebo spracovateľov s právnou subjektivitou, pričom podľa nariadení EÚ vyrábať produkt chránený OP alebo ZO pre poľnohospodárske výrobky a potraviny môže každý kto pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti a dodržiava špecifikáciu, čiže požiadavky späté s výrobou produktu.

CHOP zatiaľ nemáme, zrejme aj preto, že v takomto prípade, ako už bolo uvedené, suroviny musia pochádzať z vymedzenej oblasti a u nás na Slovensku výnimočné suroviny nemáme podložené výskumom a zdokumentované v literatúre, čo vyžaduje EK v prípade žiadostí o zápis OP.

Konaniu pred EK predchádza konanie o žiadosti o zápis do registra v Bruseli na národnej úrovni a jeho súčasťou je i vnútroštátne námietkové konanie.

Ak ide o CHOP alebo CHZO na etiketách poľnohospodárskych výrobkov a potravín sa uvádzajú príslušné symboly – červenožltý sa vzťahuje na CHOP a modrožltý na CHZO.

CHZO alebo CHOP je jedným z najvýznamnejších krokov smerujúcich ku kvalite, zárukou jedinečnosti produktu, jeho špecifických vlastností a k tomu sa viaže i príslušná kontrola zo strany už spomínaných slovenských kontrolných orgánov ale aj EK.

Podnikatelia, ktoré majú svoje produkty zapísané v registri CHOP a CHZO môže požiadať o dotácie z príslušného fondu EÚ a tiež z ministerstva pôdohospodárstva, čo je v súlade s filozofiou – pomôcť malým a stredným podnikom. Rozhodnutím ÚPV SR

o vyhovení žiadosti o zápis v Bruseli vzniká našim výrobcem tzv. prechodná ochrana, tzn. že by mohli žiadať ministerstvo o dotácie na národnej úrovni. Prechodná ochrana zaniká vydaním rozhodnutia EK o zápise do registra alebo zamietnutím žiadosti.

Víno a liehoviny je možné chrániť OP alebo ZO na národnej úrovni; v európskom spoločenstve sa liehoviny chránia len formou ZO a čo sa týka vína, na úrovni EÚ je možné ho chrániť formou OP aj ZO. Zápis do registra vedeného EK nie je závislý na národnom zápise.

Produkty, ktoré sme doteraz spomínali je možné chrániť si aj prostredníctvom Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodnom zápise z roku 1958. Žiadosť o zápis označenia pôvodu do medzinárodného registra Svetovej organizácie duševného vlastníctva sa zakladá na zápise označenia pôvodu na národnej úrovni.

Ako vyplýva už z názvu medzinárodného právneho predpisu, Lisabonská dohoda pozná na rozdiel od národnej a európskej legislatívy len inštitút označenia pôvodu.

Zo slovenských produktov sú Lisabonskou dohodou chránené napríklad – Piešťanské bahno, Slovenský oštiepok, víno Karpatská perla, Tokajské víno zo slovenskej oblasti, Trenčianska borovička – „Juniperus“.

ZARUČENÉ TRADIČNÉ ŠPECIALITY

Pokiaľ ide o ochranu tradičných poľnohospodárskych výrobkov a potravín bez spojitosti so zemepisným územím, je ich možné chrániť na území ES ako zaručené tradičné špeciality. Zaručená tradičná špecialita je tradičný poľnohospodársky výrobok alebo potravina, ktorej špecifický charakter je v spoločenstve uznaný na základe jeho zápisu v registri EK. Hlavnou výhodou zápisu je identifikácia výrobku kombináciou zemepisného názvu s označením zaručená tradičná špecialita a loga spoločenstva.

Členské štáty sú povinné chrániť zaručené tradičné špeciality, príslušné logo i vyhradené názvy. Táto povinnosť u nás na Slovensku prináleží ministerstvu pôdohospodárstva. Tejto inštitúcii skupina výrobcov podáva i žiadosť o zápis zaručenej tradičnej špeciality do registra EK a samozrejme súčasťou žiadosti musí byť aj špecifikácia výrobku.

Od vytvorenia uvedeného systému v roku 1992 bolo do registra EK zapísaných 44 poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

Zo Slovenska bolo podaných sedem žiadostí o zápis zaručených tradičných špecialít – Liptovská saláma, Lovecká saláma, Ovčí Salašnícky údený syr, Ovčí hrudkový syr – salašnícky, Spišské párky, Špekačky a Bratislavský rožok; Pressburger kipfel; Pozsonyi kifli. Všetky sú v konaní pred EK.

Zdroj: Úrad priemyselného vlastníctva SR

B. SVETOVÝ DEŇ DUŠEVNÉHO VLASTNÍCTVA

Posolstvo Dr. Francisa Gurryho, generálneho riaditeľa WIPO, Svetovej organizácie duševného vlastníctva, pri príležitosti Svetového dňa duševného vlastníctva, 26. apríl 2008

Ľudská činnosť vrátane desaťročí technologického rozvoja poškodila našu planétu. Rozsiahle znečistenie a rastúca spotreba svetových nerastných zásob a prírodných zdrojov vyvolali nebývalý tlak na životné prostredie. Zmena klímy je jednou z najväčších hrozieb, ktorej čelí spoločnosť – miznú ľadovce, zväčšujú sa púšte, len v samotnej Afrike bude do roku 2020 zvýšenému nedostatku vody čeliť 75 až 250 miliónov ľudí.

A keďže tento problém spôsobila ľudská činnosť, musí ľudská činnosť nájsť i jeho riešenie. Zelené inovácie, inými slovami vývoj a šírenie technológií potláčajúcich klimatické zmeny, sú kľúčom k obmedzeniu vyčerpania zdrojov našej planéty. Začali sa preteky v hľadaní efektívnych spôsobov využívania dostupných alternatívnych zdrojov energie, ako spútať vietor, príliv a odliv, ako zachytiť silu slnka a využiť geotermálnu energiu. Vyvíjame nové odrody rastlín, ktoré odolávajú suchu a záplavám. Nové ekologicky šetrné materiály nám pomôžu vybudovať udržateľnejší svet.

V tohtoročný Svetový deň duševného vlastníctva WIPO poukazuje na prínos vyváženého systému duševného vlastníctva k stimulácii, šíreniu a uplatneniu čistých technológií, k podpore zeleného plánovania, ktorého cieľom je zohľadnenie ekológie od návrhu produktu až po jeho likvidáciu, označovanie ekologických výrobkov pomáhajúce spotrebiteľom k informovaným rozhodnutiam a poskytujúce spoločnostiam konkurenčnú výhodu.

Sila ľudskej vynaliezavosti je najväčšou nádejou na obnovenie krehkej rovnováhy medzi nami a naším životným prostredím. Vynaliezavosť je naším najväčším aktívom pri hľadaní riešení tejto globálnej výzvy. Prostredníctvom zelených inovácií nám umožňuje prejsť z technológií minulosti založených na uhlíku na bezuhlíkové technológie budúcnosti.

C. STAV PRIEMYSELNOPRÁVNEJ OCHRANY DOMA A V ZAHRANIČÍ

STAV PRIEMYSELNOPRÁVNEJ OCHRANY DOMA A V ZAHRANIČÍ

Ing. Darina Kyliánová
predsedníčka ÚPV SR

I. ZMENY VO VNÚTROŠTÁTNYCH PRÁVNÝCH PREDPISOCH

Úrad pripravil do legislatívneho procesu návrh zákona o poplatku za udržiavanie platnosti patentu, európskeho patentu a dodatkového ochranného osvedčenia.

Cieľom návrhu zákona bolo samostatne upraviť výšku a vyberanie poplatkov za udržiavanie platnosti týchto patentov a dodatkových ochranných osvedčení. Príjmy z udržiavania platnosti patentov boli a sú z objektívnych dôvodov nepredikovateľné, čo malo za následok (aktuálne) vyššie ako plánované príjmy úradu. Táto skutočnosť je síce pozitívna, ale s ohľadom na požiadavky fungovania ÚPV SR ako rozpočtovej organizácie, problematická a vyžadovala si mimoriadne rozpočtové zásahy zo strany MF SR (čo je pomerne komplikovaná procedúra).

Cieľom tejto úpravy bolo teda odstrániť:

- nevhodné začlenenie udržiavacích poplatkov do sadzobníka správnych poplatkov – udržiavacie poplatky sa neplatia za úkony alebo konania správneho orgánu, ale za garantovanú časovú ochranu predmetu priemyselného práva na území štátu (teda za monopol);
- problémy, ktoré nastávajú v dôsledku zmeny minimálnej odvádzanej výšky udržiavacieho poplatku za európsky patent do Európskej patentovej organizácie. Na základe skúseností sa javí jednoduchšie novelizovať sadzobník poplatkov v osobitnom zákone o udržiavacích poplatkoch, ako novelizovať časť sadzobníka zákona o správnych poplatkoch;
- problémy pri plánovaní celkovej ročnej výšky poplatkov odvádzanej do Európskej patentovej organizácie na nasledujúci rok, pretože v čase návrhu štátneho rozpočtu na budúci rok úrad nedokáže predpokladať počet udržiavaných európskych patentov, ani rozhodnutie o výške pomernej časti udržiavacieho poplatku odvádzaného do Európskej patentovej organizácie Správnou radou Európskej patentovej organizácie, ktorá prijíma rozhodnutie na ďalší rok zvyčajne v decembri predchádzajúceho roku.

V októbri bol zákon schválený v Národnej rade SR, vyšiel v Zbierke zákonov pod číslom 495/2008 Z. z. a nadobudol účinnosť 1. februára 2009.

* * *

Úrad v priebehu roka 2008 ukončoval práce na novom zákone o ochranných známkach a pristúpil k príprave vyhlášky k zákonu. Zákon bol predložený na vnútrorezortné

pripomienkové konanie a pripomienky boli zapracované a prerokované. Návrh zákona je zaradený do Plánu legislatívnych úloh vlády SR na rok 2009.

Cieľom nového návrhu zákona bolo:

▪ **sprehl'adnenie nomenklatúry: definície ochranných známk „na jednom mieste“**

Nový zákon koncentruje definície medzinárodnej ochrannej známky, ochrannej známky Spoločenstva, všeobecne známej známky a zahraničnej ochrannej známky na jedno miesto. Tie sa v súčasne platnom zákone síce nachádzajú, ale na rôznych miestach, čo znižuje „čitateľnosť“ zákona. Navyše, v pripravovanom zákone pribudla aj definícia staršej ochrannej známky.

▪ **odstránenie dvojročného ochranného režimu ochrannej známky po jej zániku**

V pripravovanom zákone sa vypúšťa úprava dvojročnej doby od zániku ochrannej známky, pred uplynutím ktorej nemohlo dôjsť k zápisu zhodnej ochrannej známky do registra pre zhodné alebo podobné tovary alebo služby.

▪ **rozšírenie absolútne dôvody zamietnutia ochrannej známky**

Do absolútnych dôvodov pre zamietnutie prihlášky ochrannej známky boli doplnené ďalšie absolútne dôvody zamietnutia zápisu ochrannej známky tak, ako to umožňuje Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2008/95/ES z 22. októbra 2008 o aproximácii právnych predpisov členských štátov v oblasti ochranných známk, a síce

- *používanie tejto ochrannej známky možno zakázať na základe ustanovení iného zákona, než je zákon o ochranných známkach príslušného členského štátu alebo Spoločenstva;*
- *ochranná známka obsahuje znaky, emblémy a erby iné, než tie, ktoré sú uvedené v článku 6 Parížskeho dohovoru a ktoré sú predmetom verejného záujmu, s výnimkou prípadu, ak príslušné orgány povolili zápis tejto ochrannej známky v súlade s právnymi predpismi príslušného členského štátu.*

▪ **úprava námietkových dôvodov**

Došlo aj k úprave jednotlivých námietkových dôvodov.

V prípade posudzovania námietkových dôvodov, pri ktorých je rozhodujúca zhodnosť resp. podobnosť starších ochranných známk (resp. všeobecne známych známk) a prihlásených označení a zhodnosť resp. podobnosť k nim sa tovarov alebo služieb sa hodnotí existencia pravdepodobnosti zámeny na strane verejnosti.

Menia sa aj námietkové dôvody, podľa ktorých je teraz možné podať námietku z dôvodu existencie nezapísaného označenia a z dôvodu existencie obchodného mena a to tak, že sa zlučujú pod jeden námietkový dôvod, podľa ktorého sa pre úspešné uplatnenie tohto dôvodu bude vyžadovať či už pri nezapísanom označení alebo inom označení (medzi ktoré sa zaraďuje aj obchodné meno) vždy preukázanie rozlišovacej spôsobilosti tohto označenia vo vzťahu k tovarom alebo službám. (v súčasnosti stačí pri obchodnom mene podnikateľ so zhodnými alebo podobnými tovarmi alebo službami, čo však nie vždy preukazuje aj nadobudnutie rozlišovacej spôsobilosti)

▪ **preskúmanie dôsledkov prevodu ochrannej známky**

Podľa pripravovaného zákona nebude možný prevod ochrannej známky, ak by prevodom ochrannej známky mohlo dôjsť ku klamaniu verejnosti o povahe, kvalite alebo zemepisnom pôvode tovarov alebo služieb.

- **zápis licenčnej zmluvy do registra ÚPV SR**
 Pri podaní žiadosti o zápis licenčnej zmluvy do registra sa podľa pripravovaného zákona a vyhlášky k nemu bude vyžadovať len predloženie prehlásenia oboch jej zmluvných strán o jej existencii a nie licenčná zmluva.
 Majiteľ ochrannej známky bude môcť uplatňovať svoje práva z ochrannej známky proti nadobúdateľovi licencie len v prípadoch, ak nadobúdateľ licencie poruší ustanovenia licencie o jej trvaní, o podobe, v ktorej sa ochranná známka môže používať, o rozsahu tovarov alebo služieb, na ktoré je licencia poskytnutá, o území na ktorom sa môže ochrannej známky používať a o kvalite tovarov alebo služieb vyrobených alebo poskytnutých nadobúdateľom licencie.
- **obnova platnosti zápisu ochrannej známky aj na základe žiadosti záložného veriteľa**
 Podľa pripravovaného zákona bude možno obnoviť platnosť zápisu ochrannej známky aj na základe žiadosti záložného veriteľa a nie len na základe žiadosti majiteľa ochrannej známky.
- **predloženie námietok v lehote**
 V pripravovanom zákone sa pri podaní námietok výslovne upravila koncentračná zásada, t. j. povinnosť predložiť dôkazy v lehote na podanie námietok, s tým, že na dôkazy, ktoré budú predložené po uplynutí lehoty na podanie námietok sa prihliadať nebude. Dôkazy musia byť predložené, nestačí ich len označiť a neskôr predložiť, ako to upravuje súčasný zákon.
- **nahradenie pojmu výmaz ochrannej známky**
 Pripravovaný zákon zrušuje v súčasnom zákone používaný výraz „výmaz ochrannej známky“ a zavádza pojmy „zrušenie ochrannej známky“ a „vyhlásenie ochrannej známky za neplatnú“.
 K zrušeniu ochrannej známky dochádza z dôvodov, ktoré nastali po zápise ochrannej známky do registra, kým k vyhláseniu ochrannej známky za neplatnú dochádza z dôvodov, ktoré už existovali v čase zápisu ochrannej známky. Vyhlásenie ochrannej známky za neplatnú podľa pripravovaného zákona bude mať účinky od počiatku aj v prípade, ak k vyhláseniu ochrannej známky za neplatnú dôjde z tzv. námietkových dôvodov.
- **elektronické podanie prihlášky ochrannej známky**
 Pripravovaný zákon umožňuje urobiť podanie na úrad prostredníctvom elektronických prostriedkov, pričom ak je toto podanie podpísané elektronickým podpisom nie je potrebné ho doplniť v papierovej forme. (Podanie, ktoré je urobené elektronicky, avšak nie je podpísané elektronickým podpisom je potrebné doplniť do jedného mesiaca).
- **medzinárodná ochranná známka s dezignáciou SR ako predmet prieskumového a námietkového konania**
 Podrobnejšie sa upravili ustanovenia o zápise medzinárodnej známky. Výslovne sa v pripravovanom zákone upravilo, že zápis medzinárodnej ochrannej známky, v ktorom je vyznačená SR podlieha prieskumu aj námietkam ako prihláška národnej ochrannej známky.

* * *

Okrem zákona o ochranných známkach bola do Plánu legislatívnych úloh vlády SR na rok 2009 zahrnutá aj novela zákona č. 469/2003 Z. z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, ktorá nadväzuje na Nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom.

Vzhľadom na to, že tejto téme sa budú podrobnejšie venovať moji kolegovia, obmedzím sa len na konštatovanie, že cieľom návrhu je zosúladienie právnej úpravy označení pôvodu a zemepisných označení v právnom poriadku Slovenskej republiky s novou komunitárnou právnou úpravou označení pôvodu výrobkov a zemepisných označení týkajúcich sa vín obsiahnutou v nariadení Rady (ES) č. 479/2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom.

II. ZMENY (V LEGISLATÍVE) NA MEDZINÁRODNEJ A KOMUNITÁRNEJ ÚROVNI

Oblasť ochrany duševného vlastníctva je na Slovensku úzko spätá a koordinovaná s dianím na európskej a svetovej scéne. Bez takéhoto úzkeho spojenia by medzinárodná harmonizácia práva a konania nebola možná a bola by namierená proti globálnym používateľom systému.

V tejto súvislosti mi dovoľte poznamenať, že SR (prostredníctvom úradu) nie je len pasívnym pozorovateľom tohto diania, ale aj jeho významným hráčom, o čom svedčia aj významné posty v riadiacich orgánoch medzinárodných organizáciách, napr. v Úrade pre harmonizáciu vnútorného trhu (OHIM) v Alicante, či vo Svetovej organizácii duševného vlastníctva (WIPO) v Ženeve.

Na druhej strane mi nedá nevysloviť znepokojenie nad politickou marginalizáciou oblasti ochrany duševného vlastníctva v praxi, ktorá sa dlhodobejšie premieta aj do finančnej situácie úradu a následne do našich medzinárodných aktivít. Súčasný stav považujem za nešťastný, najmä v kontexte všeobecného posilňovania významu stimulovania inovácií prostredníctvom ochrany duševného vlastníctva vo svete, osobitne v čase krízy.

* * *

Po tomto krátkom apeli sa v ďalšej časti mojej prezentácie budem v skratke venovať aktuálnemu vývoju v oblasti ochrany duševného vlastníctva na medzinárodnej a komunitárnej úrovni.

Svetová organizácia duševného vlastníctva (WIPO)

Rok 2008 bol v tejto organizácii rokom významných zmien. Členské štáty WIPO si na prelome mesiacov september a október, zvolili nového generálneho riaditeľa. Stal sa ním všeobecne uznávaný odborník Francis Gurry. V súvislosti s touto zmenou boli odštartované významné reformy v smerovaní aktivít a politiky tejto medzinárodnej inštitúcie, v ktorých sa aj náš úrad aktívne angažuje.

V priebehu roka zhromaždenie Únie PCT jednomyselne schválilo zmeny v poplatkoch PCT s účinnosťou od 1. júla 2008 a zmeny vo Vykonávacom predpise k PCT s účinnosťou od 1. januára a od 1. júla 2009. Zhromaždenie Madridskej únie schválilo zmeny vo Vykonávacom predpise k Madridskej dohode o medzinárodnom zápise ochranných známk s účinnosťou od 1. septembra 2009.

V súvislosti s dnešnou témou konferencie by som rada uviedla, že WIPO začalo práce na revízii Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodnom zápise, ktorá by mala zatriť, ale aj legislatívne zosúladiť medzinárodnú ochranu s komunitárnou ochranou.

Európska patentová organizácia (EPO)

Počas roka 2008 Správna rada EPO prijala zmeny vo Vykonávacom predpise k Európskemu patentovému dohovoru s účinnosťou od 1. apríla 2009 a zmeny v poplatkovom poriadku s účinnosťou od 1. apríla 2008 a od 1. apríla 2009. Prijaté zmeny boli zverejnené v Zbierke zákonov SR. Poplatky s výnimkou on-line poplatkov smerovali smerom nahor, čo je bohužiaľ v rozpore s dlhodobým cieľom finančného zatriťovania medzinárodnej patentovej ochrany (napr. v porovnaní s USA alebo s Japonskom), ako aj s cieľmi Lisabonskej stratégie finančne prístupnej patentovej ochrany. Zmena finančnej politiky odzrkadľuje o. i. zmeny medzinárodných štandardov finančného výkazníctva, ktorú EPÚ aplikuje od roku 2005.

Dôležitou zmenou bolo zvolenie nového predsedu Správnej rady EPO na jej decembrovom zasadnutí. Stal sa ním pán Benoît Battistelli, súčasný generálny riaditeľ francúzskeho Národného inštitútu priemyselného vlastníctva.

Európska únia (EÚ)

Obdobie celého roka sa nieslo v znamení hľadania spoločného riešenia pre efektívny a cenovo prijateľný patentový systém EÚ. Spoločnou snahou je navrhnúť bezpečný a účinný patentový systém, vrátane jednotného paneurópskeho systému riešenia patentových sporov. Tieto zámery boli predmetom početných diskusií v pracovnej skupine Rady EÚ pre patenty, na ktorých sa zúčastňovali aj zástupcovia úradu.

Z členstva v EÚ vyplýva pre úrad aj spolupráca s Úradom pre harmonizáciu vnútorného trhu (OHIM), ktorý je odbornou agentúrou Európskeho spoločenstva pre právnu ochranu známk Spoločenstva a dizajnov Spoločenstva.

Nosnou témou minuloročných rokovaní Správnej rady OHIM-u bolo hľadanie prijateľného riešenia na zabezpečenie rozpočtovej rovnováhy tejto organizácie. Delegácie všetkých členských krajín nakoniec dospeli ku kompromisnému riešeniu, ktorým sa sprístupňuje systém ochrany známky Spoločenstva širšej verejnosti prostredníctvom podstatného zníženia poplatkov.

D. CHRÁNENÉ ZEMEPISNÉ OZNAČENIA, CHRÁNENÉ OZNAČENIA PÔVODU A ZARUČENE TRADIČNÉ ŠPECIALITY

OCHRANA OZNAČENÍ PÔVODU VÝROBKOV A ZEMEPISNÝCH OZNAČENÍ VÝROBKOV NA SLOVENSKU A V ZAHRANIČÍ

Ing. Zdenka Hajnalová
riaditeľka Odboru známkov a dizajnov ÚPV SR

V súčasnej dobe ľudského poznania a úžasného rozvoja technológií v rôznych oblastiach vedy, keď v mnohých oboroch sa nemožné stáva možným a výrobky, alebo tovary, ktoré sú výnimočné a jedinečné vďaka buď ich zemepisnému miestu pôvodu, alebo vďaka šikovnosti a generáciami odovzdanými zručnosťami obyvateľov niektorej zemepisnej oblasti, by bolo možné tak dokonale umelo vyrobiť, a to kdekoľvek na svete, že bežný spotrebiteľ by len s námahou rozoznal, že nejde o výrobok, ktorý je typický svojimi vlastnosťami len pre konkrétnu vymedzenú zemepisnú lokalitu. Vytvorenie účinnej ochrany týchto špecifických výrobkov znamená v celosvetovom meradle zachovanie kultúrnych, sociálnych a spoločenských hodnôt a v neposlednom rade môže znamenať aj dôležitý nástroj vidieckeho rozvoja.

Parížsky dohovor na ochranu priemyselného vlastníctva už od roku 1883 zaväzuje všetky svoje únijské krajiny chrániť priemyselné vlastníctvo nielen vlastných štátnych príslušníkov, ale aj príslušníkov ostatných únijských krajín, ak požiadajú o ochranu v tom ktorom členskom štáte. Únijské krajiny musia okrem iného vytvoriť také právne nástroje, aby mohli zakázať také údaje, ktorých používanie by mohlo uvádzať verejnosť do omylu o vlastnosti, spôsobe výroby, charakteristike, spôsobilosti na použitie alebo o množstve tovaru. Táto ochrana priemyselného vlastníctva sa nevzťahuje len na priemysel, obchod, ale aj na poľnohospodárstvo a ťažobný priemysel, ako aj na prirodzené výrobky, napr.: víno, obilie, tabakové listy, ovocie, dobytok, nerasty, minerálne vody, pivo, kvetiny, či múku. Práve tieto posledne menované tovary sú tými tovarmi, ktoré disponujú vlastnosťami získanými len vďaka špecifickým prírodným alebo ľudským faktorom, ktoré existujú len v danom, konkrétnom zemepisnom mieste.

Čo sa týka legislatívnej úpravy v oblasti ochrany zemepisných označení výrobkov a označení pôvodu výrobkov je v jednotlivých štátoch vysoká miera rozmanitosti. Niekde sú predmetom samostatného zákona, niekde je ich ochrana zabezpečená vyhláškou, alebo nariadením, niekde dokonca sú upravené v rámci iných zákonov, najčastejšie zákonom o ochranných známkach. Rozdiely sa vyskytujú aj v samotných definíciách a v používanej terminológii, a to nielen na národných úrovniach, ale aj na regionálnych a medzinárodnej. Snaha o harmonizáciu v tejto oblasti je evidentná aj pri rokovaní o uzatvorení Dohody o obchodných aspektoch duševného vlastníctva (TRIPS), ktorá vstúpila do platnosti pre Slovenskú republiku 1.1.1995. Avšak články 22 až 24 Dohody týkajúce sa zemepisných označení výrobkov ponechávajú na členských štátoch určenie vhodného spôsobu uplatňovania týchto ustanovení.

Jedným z cieľov dnešnej konferencie je vniesť trochu viac svetla do problematiky, ktorá, ako som sa snažila v úvodných slovách naznačiť, nesie zásadné výzvy pre odborníkov z oblasti priemyselno- právnej ochrany, no nie je však na našom území neznáma. Ďalším významným aspektom, prečo Úrad priemyselného vlastníctva SR považoval za vhodné zamerať svoju pozornosť na tému označení pôvodu výrobkov a zemepisných

označení, je vývoj v oblasti podávania žiadostí o ochranu. Kým za účinnosti predchádzajúcej platnej legislatívy o označeniach pôvodu, ktorá platila do 1.12.2003, bolo na území SR zapísaných 170 označení pôvodu výrobkov pre výrobky pochádzajúce z Čiech a Slovenska, dnes, podľa platného zákona je na Slovensku prostredníctvom národnej legislatívy chránených spolu 16 označení pôvodu výrobkov.

Čo je hlavnou príčinou takéhoto poklesu záujmu o túto formu ochrany? Ako najvýznamnejší dôvod sa javí najprv vytváranie veľkých priemyselných podnikov a kolektivizácia v období socializmu, kedy štát nielenže nepodporoval, ale zakazoval malé a stredné podnikanie, čo viedlo k zániku tradičných výrobných podnikov získaných špecifickými postupmi s charakteristickými vlastnosťami, a neskôr, po vytvorení trhového hospodárstva po roku 1989, už len málo kto a málo kde sa vracia k pôvodným, pre určité regióny typickým výrobkom. Ak aj zahraniční investori ponechali názvy niektorým výrobkom (pivo Gemer), neexistuje na ich strane záujem o ochranu tohto označenia.

Už bývalé Československo bolo zmluvnou krajinou Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodného zápisu z 31.10.1958. V zmysle tejto dohody sa dodnes poskytuje ochrana pre označenia pôvodu na územiach únijských krajín, ktoré sú chránené v krajine pôvodu a zapísané na Medzinárodnom úrade duševného vlastníctva v Ženeve (ďalej Medzinárodný úrad). Ustanovenia tejto dohody nevylučujú ochranu označení pôvodu v jednotlivých krajinách tejto osobitnej únie na podklade iných medzinárodných dojednaní. A preto skôr, ako vstúpil do platnosti federálny zákon o ochrane označení pôvodu výrobkov č. 159/1973 Zb., boli už na území bývalej ČSSR chránené označenia pôvodu podľa Lisabonskej dohody. Takto získali ochranu označenia pôvodu zo Slovenska už v roku 1967: Tokajské víno zo slovenskej oblasti, Piešťanské bahno a Trenčianska borovička Juniperus.

I. OCHRANA OZNAČENÍ PŮVODU VÝROBKOV A ZEMEPISNÝCH OZNAČENÍ NA ÚZEMÍ SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Zákon č. 159/1973 Zb. o ochrane označení pôvodu výrobkov definoval ochranu, podobne ako Lisabonská dohoda, iba pre označenie pôvodu výrobku. Vzhľadom k tomu, že v roku 1995 vstúpila do platnosti pre územie Slovenskej republiky Dohoda TRIPS, a zároveň s prípravou nášho štátu na vstup do EÚ bolo nevyhnutné upraviť podmienky ochrany aj pre zemepisné označenia, k čomu došlo zákonom č. **469/2003 Z. z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov**. Zákon nadobudol účinnosť 1. decembra 2003. Jeho prvá novelizácia nadobudla platnosť 1. marca 2007 zákonom č. 84/2007 Z. z., ktorým sa zákon doplnil o nevyhnutné ustanovenia Smernice EP a Rady 2004/48/ES o vymožitelnosti práv duševného vlastníctva. Ďalšiu novelu zákona účinnú od 1.7.2007 si vyžiadalo nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín. Práve v týchto dňoch sa v legislatívnom procese nachádza ďalšia nevyhnutná zmena zákona, ktorá reflektuje na ďalšie nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom.

Význam ochrany podľa tohto zákona spočíva v informácii určenej spotrebiteľovi o tom, že výrobok má určité vlastnosti a kvalitu, ktoré sú dané jeho pôvodom.

Označenie pôvodu je zemepisný názov používaný na označovanie výrobkov, či už poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín, alebo remeselných a priemyselných výrobkov, ktorých vlastnosti sú dané špecifickými podmienkami – klimatické podmienky, zloženie pôdy, vody a pod. a výroba a spracovanie, všetky štádiá výrobného procesu prebiehajú na vymedzenom území, to znamená, že výrobné prevádzky sa nachádzajú len na tomto území.

Zemepisné označenie je údaj o tom, že daný výrobok pochádza z určenej zemepisnej oblasti. Na zápis názvu územia ako zemepisného označenia nie je nutné, aby vlastnosti príslušného výrobku boli výlučne alebo podstatne dané zemepisným prostredím. Postačuje je, ak má tento výrobok určitú kvalitu, povosť alebo iné vlastnosti, ktoré možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu, a v tomto prípade ani všetky štádiá výroby nemusia prebiehať na vymedzenom území. Zemepisné označenie predstavuje kategóriu so slabšou väzbou medzi vymedzeným územím a vlastnosťami výrobku.

Za výrobok je nutné považovať každú hmotnú vec, ktorá je buď vyrobená, alebo vyťažená, alebo inak získaná, bez ohľadu na stupeň jej spracovania a je určená k priamej spotrebe. Podľa uvedeného zákona je možné ako označenie pôvodu výrobkov a zemepisné označenie chrániť: víno, liehoviny, minerálne vody, remeselné výrobky, nerastné suroviny, drahé kamene,... (napr.: Poděbradská minerálna voda, Tokajské víno zo slovenskej oblasti, Trenčianska borovička Juniperus, Piešťanské bahno, Bohemia sekt, Modranská majolika, Baldovská minerálna voda, Lipovská minerálna voda Salvator, Korytnica).

Prihlášku označenia pôvodu môže podať združenie, alebo zväz výrobcov, alebo spracovateľov s právnou subjektivitou pre výrobok vyrobený, spracovaný a pripravený na vymedzenom území. (Ďalší subjekt má právo byť prijatý za člena združenia za podmienok stanovených zákonom). Prihláška sa podáva na Úrade priemyselného vlastníctva SR v Banskej Bystrici a musí obsahovať okrem žiadosti o zápis označenia do registra, mena a adresy príp. sídla prihlasovateľa, mena a adresy oprávneného zástupcu a podpisu prihlasovateľa aj vymedzenie výrobku. Vymedzenie výrobku musí obsahovať názov výrobku vrátane znenia označenia pôvodu, zemepisné vymedzenie územia, na ktorom sa výroba, spracovanie a príprava výrobku uskutočňuje, doklad potvrdzujúci, že výrobok pochádza z vymedzeného územia, opis vlastností, príp. kvalitatívnych znakov výrobku daných príslušným zemepisným prostredím a opis spôsobu získania výrobku. Ak prihlásené označenie spĺňa všetky zákonom ustanovené podmienky, úrad ho zapíše do registra. Podľa takéhoto postupu je možné konať o zápise označení pôvodu a zemepisných označení pre všetky druhy výrobkov, ak je požadovaná ochrana iba na území SR, okrem špecifického prípadu týkajúceho sa potravín a poľnohospodárskych produktov, čo bude vysvetlené ďalej. Zápisom označenia pôvodu alebo zemepisného označenia do registra Úradu priemyselného vlastníctva SR (ďalej úrad) sa prihlasovateľ stáva držiteľom osvedčenia o zápise označenia pôvodu výrobkov alebo zemepisného označenia a užívateľom zapísaného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa stáva člen združenia alebo zväzu výrobcov, ktorý toto označenie používa na výrobkoch, na ktoré sa vzťahuje zápis.

Zo zápisu do registra sú vylúčené také označenia, ktoré sú zhodné, ba dokonca aj pravdivo označujú zemepisné miesto, ale mohli by vyvolať mylnú predstavu, že pochádzajú z iného územia (napr. Praha – hlavné mesto ČR, Praha – obec na južnom Slovensku). Tiež nie je možné priznať ochranu označeniam, ktoré sú označením druhu výrobku bez ohľadu na to, že tento výrobok pochádza z daného územia (napr. cologne – je druhové označenie pre parfumované toaletné vody a hoci by aj pochádzal takýto výrobok zo zemepisnej oblasti s názvom Cologne, nebolo by možné ho zapísať do registra označení pôvodu). Zároveň nie je možné zapísať do registra označenie, ktoré je zhodné s názvom odrody rastliny, alebo plemena zvierat, alebo označenie pre rovnaký alebo podobný výrobok, ktoré je zhodné, alebo zameniteľné s už zapísaným označením pôvodu alebo zemepisným označením, alebo ochrannou známkou, alebo nezapísanou všeobecne známou známkou. V prípade označení pre vína alebo liehoviny je možné zapísať viac zhodných označení pôvodu a to predložením pravej delokalizačnej doložky a tým zabezpečiť vylúčenie mylnej domnienky o ich skutočnom pôvode. Právo na ochranu zapísaného označenia pôvodu výrobku, či zemepisného označenia vzniká dňom jeho zápisu do registra a doba jeho trvania je časovo neobmedzená. Zapísané označenie je chránené proti každému takému konaniu, ktoré by mohlo viesť ku

klamaniu spotrebiteľ o skutočnom pôvode výrobkov. Ďalej nikto nesmie takéto označenie zneužívať, prisvojovať si ho, či napodobňovať, hoci aj keby bol pravý pôvod uvedený, ale hrozilo by riziko zámieny. Preto nie je povolené používať označenie pôvodu výrobku spolu s výrazom: „druh“, „štýl“, „na spôsob“, „napodobenina“, „imitácia“ a podobne.

K zapísanému označeniu nemôže byť zriadené záložné právo, ani poskytnutá licencia, ani nemôže byť predmetom prevodu. Zrušiť zápis označenia pôvodu možno jednak z dôvodu, že označenie bolo zapísané v rozpore so zákonom, alebo podmienky pre zápis označenia odpadli, alebo výrobok nemá vlastnosti alebo znaky dané príslušným zemepisným prostredím, prípadne podľa kontrolného orgánu nespĺňa podmienky určené špecifikáciou výrobku. Spory o práva k označeniam pôvodu a zemepisným označeniam prejednávajú a rozhodujú súdy, kde najzávažnejším opatrením je alternatíva zničenia relevantných predmetov.

II. OCHRANA OZNAČENÍ PÔVODU VÝROBKOV A ZEMEPISNÝCH OZNAČENÍ NA ÚZEMÍ EURÓPSKEHO SPOLOČENSTVA

V súvislosti s prístupom SR k EÚ dochádza v oblasti označení pôvodu výrobkov a zemepisných označení pre určité poľnohospodárske výrobky a potraviny k zásadným zmenám. Ide o vybrané skupiny poľnohospodárskych výrobkov a potravín, ktorých ochrana spadá s ohľadom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva a **Nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 (pred tým Nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92) o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín, do výlučnej pôsobnosti Európskeho spoločenstva.**

Medzi potraviny podľa tohto nariadenia patrí okrem syrov, mäsa, mäsových výrobkov aj: pivo, nápoje z rastlinných extraktov, chlieb, pečivo, keksy, cukrovinky a ostatné pekárenské výrobky, prírodné gumeny, živice, cestoviny, seno, silice, korok, kvety, okrasné rastliny, vlna, prútie.

Rada EÚ prijala uvedené nariadenie, pretože považuje výrobu, spracovanie a distribúciu výrobkov a potravín v hospodárstve Spoločenstva za veľmi dôležité. Jej snahou je podporovať rozmanitosť poľnohospodárskej výroby a výrobkov, ktoré majú určité charakteristické vlastnosti, čo by malo byť prínosom pre vidiecke hospodárstvo, pretože by zlepšilo príjmy pre poľnohospodárov a udržalo vidiecke obyvateľstvo v týchto oblastiach. Stále narastá počet spotrebiteľov, ktorí pripisujú väčší význam, kvalite potravín v ich strave, čo vedie k označovaniu potravinových výrobkov s identifikovateľným zemepisným pôvodom. Nariadením sú stanovené pravidlá na ochranu jednak zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín tak, ako sú vymedzené v prílohe I. a II. k tomuto nariadeniu. Ako už bolo vyššie uvedené, tieto označenia pôvodu a zemepisné označenia by mali byť zapísané v registri na úrovni Spoločenstva, aby im bola zabezpečená ochrana aj v jednotlivých členských štátoch, hlavne, aby sa vyhlo rozdielnostiam podmienok ochrany v jednotlivých členských štátoch.

Žiadosť o zápis do registra EK sa podáva prostredníctvom oprávnených inštitúcií v jednotlivých členských štátoch, ktoré už na národnej úrovni preskúmajú tieto žiadosti, či spĺňajú podmienky stanovené v tomto nariadení. Na území SR je takouto oprávnenou inštitúciou ÚPV SR. Zároveň musí byť zabezpečená možnosť už na národnej úrovni podať námietky oprávnenou osobou, ktorá má trvalý pobyt, alebo sídlo na území SR, a to v lehote troch mesiacov od dátumu tohto zverejnenia. Ak sa v konaní o námietkach zistí, že námietka bola oprávnená, úrad žiadosť zamietne, v opačnom prípade zamietne námietky. Samozrejme do procesu prihlasovania a konania o námietkach je podľa ustanovení zákona č. 469/2003 aktívne zapojené aj Ministerstvo pôdohospodárstva, ktoré disponuje odborným

kvalifikovaným posúdením špecifikácie výrobku. Ak žiadosť o zápis do registra EK vyhovuje ustanoveniam nariadenia, úrad vydá rozhodnutie, ktorým sa žiadosť vyhovuje a zašle ju Európskej komisii na ďalšie konanie. Týmto rozhodnutím vzniká prechodná ochrana označenia na území SR, ktorá zaniká odo dňa vydania rozhodnutia o zápise do registra EK alebo odo dňa zamietnutia žiadosti. Registračné konanie pred EK umožňuje každej fyzickej alebo právnickej osobe, ktorá má oprávnený záujem v členskom štáte, alebo v tretej krajine, aby uplatnila svoje práva oznámením námietky. Námietky sa podávajú v lehote piatich mesiacov odo dňa, keď EK zverejnila v Úradnom vestníku EÚ podstatné náležitosti žiadosti. EK preskúma prípustnosť námietok a v prípade, že námietka je prípustná, vyzve zainteresované strany, aby sa zapojili do príslušných konzultácií a poskytne šesť mesačnú lehotu na dosiahnutie dohody. Ak sa konfliktne strany nedohodnú, potom Komisia prijme rozhodnutie so zreteľom na tradičné a korektné použitia a skutočnú pravdepodobnosť zámieny.

Podľa uvedeného nariadenia sú pre slovenských výrobcov zatiaľ chránené zemepisné označenia výrobkov: Skalický trdelník, Slovenská bryndza, Slovenská parenica a Slovenský oštiepok. V konaní pred EK sú ďalšie žiadosti zo Slovenska, a to Oravský korbáčik, Zázrivský korbáčik a Tekovský salámový syr.

Označenia pôvodu a zemepisné označenia chránené na území Spoločenstva podliehajú monitorovaciemu systému úradných kontrol na zabezpečenie súladu so špecifikáciami príslušných poľnohospodárskych výrobkov a potravín. Na území SR je akreditovaným oprávneným kontrolným orgánom Štátna veterinárna a potravinová správa SR, alebo BEL/NOVAMANN, International, s.r.o.

Ako dôležitú skutočnosť je potrebné ešte spomenúť ustanovenie Nariadenia, ktorým sa upravujú vzťahy medzi ochrannými známkami, označeniami pôvodu a zemepisnými označeniami. Podľa tohto ustanovenia, ak by žiadosť o zápis ochrannej známky zodpovedala situáciám vymedzeným v čl. 13 Nariadenia (zavádzanie spotrebiteľa o skutočnom pôvode výrobku, klamlivé označenie pôvodu, povahy, základných vlastností výrobku vyvolávajúce mylnú predstavu o jeho pôvode, zneužívanie či napodobovanie, aj pri uvedení skutočného pôvodu, ale v spojení s výrazom štýl, typ, metóda, napodobenina a pod., akékoľvek priame či nepriame obchodné používanie zapísaného označenia na výrobky, na ktoré sa zápis nevzťahuje) a týkala sa rovnakej triedy výrobkov, bude zamietnutá, ak sa žiadosť o registráciu ochrannej známky podala po dátume predloženia žiadosti o zápis označenia pôvodu, alebo zemepisného označenia Komisii.

V júli 2008 bolo Európskou komisiou prijaté nariadenie, ktorým sa zaviedli farebné symboly, ktoré môžu byť uvedené na obaloch chránených označení pôvodu a zemepisných označení poľnohospodárskych výrobkov a potravín. Logo pre chránené označenie pôvodu je v červeno žltom vyhotovení a logo pre chránené zemepisné označenie v modro-žltom vyobrazení.



Na úrovni ES bolo prijaté nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. **110/2008 o definovaní , popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89**, ktoré sa uplatňuje od 20. mája 2008. Týmto nariadením sa okrem iného prijali opatrenia, ktorých cieľom je zabezpečiť ochranu povesti a tradičného charakteru dotknutých liehovín v rámci Spoločenstva. V zásade je možné konštatovať niektoré odchýlky od ochrany označení potravín a poľnohospodárskych výrobkov. Pri liehovinách na úrovni ES je možné uplatniť ochranu len zemepisným označením. Čo sa týka postupu registrácie, je odlišný od konania podľa nariadenia č. 510/2006, pretože konanie o zápise zemepisného označenia pre liehoviny nepodlieha národnému námietkovému konaniu. Námietky proti zemepisnému označeniu liehoviny sa podávajú Komisii oprávnenou osobou v lehote 6 mesiacov od dátumu uverejnenia technickej dokumentácie v Úradnom vestníku EÚ. Ďalším rozdielom je aj názov pre špecifikácie, ktoré musí liehovina spĺňať – technická dokumentácia. Ochrana zemepisného označenia pre liehoviny zápisom do registra ÚPV SR nie je týmto nariadením vylúčená.

V rámci prístupových rokovaní boli vynegovované zápisy ako chránených zemepisných označení pre tieto liehoviny zo Slovenska: **Karpatské brandy špeciál, Špišská borovička, Slovenská borovička Juniperus, Slovenská borovička, Inovecká borovička, Liptovská borovička, Pravá bošácka slivovica, Laugarício vodka, Demänovka bylinná horká, Demänovka bylinný likér.**

Na základe hodnotiacich a konzultačných procesov v rámci sektoru vína v Spoločenstve, na základe ktorých boli konštatované závery, že spotreba vína v Spoločenstve výrazne klesá a objem vývozu vína rastie podstatne pomalšie od r. 1996, než objem dovozu, Rada EÚ dospela k záverom, že je vhodné zásadne zmeniť režim Spoločenstva vzťahujúci sa na sektor vína. Tento cieľ by mali naplniť ustanovenia **nariadenia Rady (ES) č. 479/2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom**, ktoré nadobudlo účinnosť 13. júna 2008. Nariadenie definuje pojem označenie pôvodu, ktorým je názov regiónu, určitého miesta, príp. krajiny, ktorý sa používa na opis produktu a musí spĺňať určité podmienky. Hrozno, z ktorého sa vyrába, musí pochádzať výlučne z tejto oblasti. V prípade definície zemepisného označenia pre víno platí podmienka, že podiel hrozna z danej zemepisnej oblasti použitého na výrobu je aspoň 85 %. Žiadosť o ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia vína sa podáva v členskom štáte a postup je obdobný ako v prípade označení pre poľnohospodárske produkty a potraviny. T.z., na národnej úrovni prebieha námietkové konanie a v prípade splnenia všetkých požiadaviek podľa platných právnych noriem žiadosť je zaslaná Európskej komisii. Po preskúmaní žiadosti Komisiou, táto ak usúdi, že sú splnené podmienky nariadenia, zverejní jednotný dokument v Úradnom vestníku EÚ s odkazom na uverejnenú špecifikáciu výrobku. Oprávnené osoby, prípadne aj členské štáty, alebo tretie krajiny môžu podať v lehote dvoch mesiacov od dátumu zverejnenia námietku proti navrhovanej ochrane.

Na základe povinnosti určenej členským štátom v čl. 38 nariadenia, aby tieto prijali právne predpisy na dosiahnutie súladu s uvedeným článkom v lehote do 1.8.2009, bola pripravená novela zákona č. 469/2003 Z. z., ktorá sa práve nachádza v štádiu medzirezortného pripomienkového konania.

III. OCHRANA OZNAČENÍ PÔVODU VÝROBKOV PROSTREDNÍCTVOM MEDZINÁRODNÉHO ZÁPISU PODĽA LISABONSKEJ DOHODY

Od roku 1993 je Slovenská republika zmluvným štátom Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodnom zápise.

V súčasnosti má Lisabonská dohoda 26 zmluvných štátov: Alžírsko, Bulharsko, Burkina Faso, Kongo, Kostarika, Kuba, Francúzsko, Gabon, Gruzínsko, Haiti, Maďarsko, Irán, Izrael, Taliansko, Mexiko, Nikaragua, Peru, Portugalsko, Moldavsko, Kórejská ľudovodemokratická republika, Česká republika, Srbsko, Čierna Hora, Slovensko, Togo a Tunisko.

V súčasnosti je prostredníctvom tejto medzinárodnej zmluvy chránených spolu 37 označení pôvodu pochádzajúcich zo Slovenska.

Žiadosť o medzinárodný zápis označenia pôvodu (nie zemepisného označenia) výrobku sa podáva na ÚPV SR a medzinárodný zápis sa zakladá na národnom zápise predmetného označenia. Zmluvné krajiny Lisabonskej dohody môžu v lehote jedného roka odmietnuť zápis označenia na svojom území. Ak tak zmluvný štát neurobí, má tento medzinárodný zápis označenia pôvodu rovnaké účinky, ako keby bola zapísaný do registra úradom.

V rámci tohto stručného uvedenia problematiky nie je možné úplne vyčerpať všetky problémy, s ktorými je nutné sa popasovať na poli legislatívy nielen národnej, ale i regionálnej a medzinárodnej. Len v samotných nariadeniach EÚ je medzi tromi druhmi výrobkov – potravinami, liehovinami a vínami značné množstvo rozdielností a aj napriek snahe EÚ zjednodušiť a sprehľadniť pravidlá v rámci jednotného trhu a zabezpečenia potravinovej kvality a bezpečnosti, sú potrebné rokovania, ktoré dospejú k takým záverom, aby boli zohľadnené jednak národné prístupy a jednak regionálne.

Práve v marci tohto roku zasadala pri Medzinárodnom úrade WIPO v Ženeve prvýkrát pracovná skupina Lisabonskej únie za účelom zefektívnenia konania o medzinárodnom zápise označení pôvodu. Vážnou otázkou, ktorou bude nutné sa zaoberať je riešenie regionálneho systému fungovania zemepisných označení a označení pôvodu v spojení s medzinárodným systémom. Zatiaľ nie je možné uplatniť si medzinárodnú ochranu označenia pôvodu zo zápisu označenia podľa nariadení EÚ. Našťastie, snaha o hľadanie riešení je viditeľná aj na strane EÚ. V minulom roku vydala Komisia ES Zelenú knihu o kvalite poľnohospodárskych výrobkov, normy pre výrobky, požiadavky na hospodárenie a systém kvality, o ktorej však bude bližšie uvedené v ďalšom príspevku.

PRÍPRAVA NOVELY ZÁKONA O OZNAČENIACH PÔVODU VÝROBKOV A ZEMEPISNÝCH OZNAČENIACH VÝROBKOV

Ing. Ján Bachratý
podpredseda ÚPV SR

Návrh zákona ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 469/2003 Z. z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

- V označeniach pôvodu a zemepisných označeniach doteraz neexistuje jednotná koncepcia ochrany, ako je to u patentov alebo ochranných známk.
- Takéto označenia sú v jednotlivých krajinách chránené prostredníctvom rôznych právnych prostriedkov (zákony, vyhlášky, nariadenia, formou rozhodnutí podľa verejného práva, prostredníctvom nekalej súťaže).
- Rovnako kompetencia v danej oblasti je v krajinách rôzna.
- Rôznorodosť týchto prístupov sa potom premietá aj do používanej terminológie
 - Lisabonská dohoda používa „označenie pôvodu“,
 - Dohoda TRIPS „zemepisné označenie“,
 - Európska legislatíva si vytvorila vlastnú terminológiu.

Napr. nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 týkajúce sa poľnohospodárskych výrobkov a potravín rozlišuje dve základné kategórie „zemepisné označenie“ a „označenie pôvodu“. Navyše toto nariadenie stanovuje, že „tradičné nezemepisné názvy“ sa považujú za označenia pôvodu alebo zemepisné označenia a tiež „určité zemepisné označenia“ sa považujú za označenia pôvodu.

Okrem toho nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 týkajúce sa vín používa tiež dve základné kategórie „zemepisné označenie“ a „označenie pôvodu“ ale definuje ich z určitými odchýlkami. Ale v prípade liehovín nariadenie Parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 je možné chrániť len „zemepisné označenia“

- Pre úplnosť treba povedať, že v Slovenskej republike platia súčasne tri systémy ochrany – národný systém, Lisabonský systém a komunitárny systém.

§ 2

Vymedzenie základných pojmov

d) zemepisným označením vína označenie odkazujúce na určité miesto, región alebo vo výnimočných prípadoch krajinu používaný na označenie produktu, ktorý má špecifickú kvalitu, povest' alebo iné charakteristiky, ktoré môžu byť pripísané tomuto územiu, ktorý sa vyrába na tomto území, získava sa z odrôd viniča druhu *Vitis vinifera* alebo z odrôd vzniknutých krížením druhu *Vitis vinifera* s inými druhmi rodu *Vitis* a aspoň 85 % hrozna použitého na jeho výrobu pochádza výlučne z tohto územia,

c) označením pôvodu vína názov určitého miesta, regiónu alebo vo výnimočných prípadoch krajiny používaný na označenie produktu, ktorého kvalita a charakteristiky sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi, ktorý sa vyrába na tomto území, získava sa z odrôd viniča druhu *Vitis vinifera* a hrozno, z ktorého sa vyrába, pochádza výlučne z tohto územia,

h) užívateľom zapísaného označenia pôvodu výrobku alebo zapísaného zemepisného označenia výrobku člen združenia alebo zväzu výrobcov alebo spracovateľov, ktorý fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá zapísané označenie pôvodu výrobku alebo zapísané zemepisné označenie výrobku používa na výrobkoch, na ktoré sa vzťahuje zápis ktoré spĺňajú podmienky ustanovené v § 15, 16 a 16a,

g) pravou delokalizačnou doložkou zemepisný údaj, ktorý vymedzuje územie, odkiaľ výrobok pochádza.

§ 4

Výluky zo zápisu do registra

d) označenie pre rovnaký alebo podobný výrobok, ktoré je zhodné alebo zameniteľné už zapísaným označením pôvodu, zemepisným označením, ochrannou známkou, alebo nezapísanou všeobecne známou známkou,

označenie, ktorého zápisom by mohlo dôjsť k zámene s už zapísaným označením pôvodu, zemepisným označením, ochrannou známkou alebo všeobecne známou známkou,

e) označenie zhodné alebo zameniteľné so zapísanou všeobecne známou známkou, ak by použitie tohto označenia na akýchkoľvek výrobkoch poukazovalo na spojitosť medzi takto označenými výrobkami a majiteľom zapísanej všeobecne známej známky a záujmy majiteľa zapísanej všeobecne známej známky by mohli byť týmto použitím poškodené.

§ 5

Zápis rovnakých názvov území pre víno alebo liehoviny

Do registra môžu byť pri zachovaní zásad poctivého obchodného styku zapísané dve alebo viaceré označenia pôvodu alebo zemepisné označenia na víno alebo liehoviny, ktoré obsahujú rovnako písané alebo rovnako znejúce názvy území, ak osoba, ktorá podľa § 14 podala prihlášku označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, použitím pravej delokalizačnej doložky zabezpečí taký spôsob používania týchto označení, ktorý nie je spôsobilý vo verejnosti vyvolať mylnú domnienku o skutočnom pôvode výrobku.

Práva a povinnosti vyplývajúce zo zápisu

§ 6

(2) Držiteľ osvedčenia o zápise má právo zakázať užívateľovi používanie označenia pôvodu, ak užívateľ označuje výrobok zapísaným označením pôvodu a tento výrobok nemá vlastnosti alebo kvalitatívne znaky dané príslušným zemepisným prostredím [§ 15 ods. 1 písm. d)] alebo nespĺňa požiadavky určené špecifikáciou poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny.

Prihláška označenia pôvodu

§ 14

(3) Prihláška musí obsahovať

- a) žiadosť o zápis označenia pôvodu do registra s výslovným prejavom vôle prihlasovateľa, že žiada o zápis označenia pôvodu,
- b) priezvisko, meno, adresu trvalého pobytu a štátnu príslušnosť prihlasovateľa; ak je prihlasovateľom právnická osoba, jej obchodné meno alebo názov a sídlo,
- c) vymedzenie výrobku alebo, ak ide o liehovinu alebo víno, ich špecifikáciu,
- d) priezvisko, meno a adresu miesta podnikania oprávneného zástupcu prihlasovateľa, ak nie je totožná s adresou trvalého pobytu, alebo adresu trvalého pobytu, alebo obchodné meno alebo názov a sídlo oprávneného zástupcu prihlasovateľa, ako aj plnomocenstvo, ak je prihlasovateľ zastúpený alebo musí byť zastúpený) (§ 37 ods. 2),
- e) podpis prihlasovateľa alebo osoby oprávnenej konať v jeho mene.

§ 15a

Špecifikácia liehoviny musí obsahovať

- a) názov, ktorý sa má chrániť a kategóriu liehoviny,
- b) popis liehoviny vrátane základných fyzikálnych, chemických a/alebo organoleptických vlastností výrobku, ako aj špecifických vlastností liehoviny v porovnaní s príslušnou kategóriou,
- c) definíciu dotknutého zemepisného územia,
- d) popis spôsobu získania liehoviny, a ak je to vhodné, originálnych a nemenných miestnych metód,
- e) v prípade liehoviny s označením pôvodu údaje potvrdzujúce, že kvalita a charakteristiky liehoviny sú v podstatnej miere alebo výlučne dané zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi a v prípade liehoviny so zemepisným označením podrobnosti, ktoré potvrdzujú spojenie so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom.

§ 15b

Špecifikácia vína musí obsahovať

- a) názov, ktorý sa má chrániť,
 - b) opis vína,
1. pre vína s označením pôvodu ich hlavné analytické a organoleptické vlastnosti,
 2. pre vína so zemepisným označením ich hlavné analytické vlastnosti, ako aj hodnotenie alebo uvedenie ich organoleptických vlastností,
- c) prípadne osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína, ako aj príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby vína,
 - d) vymedzenie príslušného zemepisného územia,
 - e) maximálne hektárové výnosy,
 - f) označenie odrody alebo odrôd viniča, z ktorého sa víno vyrába,
 - g) v prípade vína s označením pôvodu údaje potvrdzujúce, že kvalita a charakteristiky vína sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi a v prípade vína so zemepisným označením

údaje potvrdzujúce, že víno má špecifickú kvalitu, povest' alebo iné charakteristiky, ktoré možno pripísať uvedenému zemepisnému pôvodu.

§ 17

Konanie o prihláške

(1) Úrad preskúma, či

- a) označenie pôvodu uvedené v prihláške spĺňa podmienky zápisu do registra,
- b) prihláška obsahuje náležitosti podľa § 14 až 15b,
- c) je prihlasovateľ zastúpený oprávneným zástupcom 5) (§ 37 ods. 2).

(2) Úrad v rámci prieskumu podľa odseku 1 požiada Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo") alebo ním poverenú odbornú spôsobilú osobu o vyjadrenie, či špecifikácia podľa § 15a a 15b spĺňa ustanovené náležitosti.

§ 19

Zápis zmien vymedzenia výrobku, zmien špecifikácie

Prihlasovateľ alebo držiteľ osvedčenia o zápise môže podať žiadosť o zmenu vymedzenia výrobku, zmenu špecifikácie liehoviny alebo zmenu špecifikácie vína, najmä pri zohľadnení vývoja v oblasti vedecko-technických poznatkov alebo z dôvodu nového zemepisného vymedzenia územia.

Zrušenie zápisu označenia pôvodu

§ 21

(1) Úrad zruší zápis označenia pôvodu, ak na základe návrhu dotknutej osoby (ďalej len "navrhovateľ"), kontrolného orgánu, alebo z vlastného podnetu zistí, že

- a) označenie pôvodu bolo zapísané do registra v rozpore s podmienkami na jeho zápis,
- b) podmienky dané príslušným zemepisným prostredím určené na zápis označenia pôvodu do registra zanikli,
- c) výrobok, pre ktorý je označenie pôvodu zapísané, nemá vlastnosti alebo kvalitatívne znaky dané príslušným zemepisným prostredím [§ 15 ods. 1 písm. d)] nespĺňa požiadavky určené vymedzením podľa § 15 alebo špecifikáciou podľa § 15a alebo § 15b a tieto neboli splnené ani dodatočne v lehote určenej úradom.

(2) Zápis označenia pôvodu podľa odseku 1 písm. c) sa nezruší, ak sa na trhu nachádza výrobok, ktorý má vlastnosti alebo kvalitatívne znaky dané príslušným zemepisným prostredím [§ 15 ods. 1 písm. d)] spĺňa požiadavky určené vymedzením podľa § 15 alebo špecifikáciou podľa § 15a alebo § 15b, alebo ak sa taký výrobok na trhu nenachádza, ale prírodné podmienky nezanikli.

Ochrana označenia pôvodu alebo zemepisného označenia poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín podľa práva Európskeho spoločenstva

§ 32

(1) Osoby podľa § 14, ktoré majú na území Slovenskej republiky trvalý pobyt alebo sídlo, môžu prostredníctvom úradu podať žiadosť o ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny podľa osobitného predpisu⁷⁾ (ďalej len „žiadosť o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny“), ktoré sú vyrobené, spracované alebo pripravené v Slovenskej republike.

(2) Žiadosť o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny sa podáva na úrade v troch vyhotoveniach.

(3) Úrad preskúma, či je žiadosť o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny odôvodnená, spĺňa ustanovené náležitosti a označenie nie je súčasťou výluk^{7a)}.

(4) Úrad v rámci prieskumu podľa odseku 3 požiada ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo") alebo ním poverenú odborne spôsobilú osobu^{7b)} o vyjadrenie, či špecifikácia poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny^{7c)} (ďalej len "špecifikácia") spĺňa ustanovené náležitosti.

(5) Úrad vyzve žiadateľa, aby nedostatky zistené podľa odseku 3 odstránil v ním určenej lehote. Ak žiadateľ nedostatky neodstráni, úrad žiadosť o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny zamietne. Na túto skutočnosť musí byť žiadateľ vo výzve upozornený.

(6) Ak je žiadosť o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny odôvodnená, spĺňa ustanovené náležitosti a označenie nie je súčasťou výluk^{7a)}, úrad jej podstatné náležitosti zverejní vo vestníku.

§ 33

(1) Po zverejnení podstatných náležitostí žiadosti o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny vo vestníku môže každý, kto preukáže oprávnený záujem a má trvalý pobyt alebo sídlo na území Slovenskej republiky (ďalej len "námietateľ"), podať v lehote troch mesiacov od tohto zverejnenia úradu námietky proti tejto žiadosti. Námietky musia byť odôvodnené a musia v nich byť označené dôkazy, z ktorých vyplýva, že prihlasované označenie pôvodu alebo zemepisné označenie nespĺňa podmienky ustanovené osobitným predpisom⁷⁾ na zápis do registra chránených označení pôvodu a zemepisných označení vedeného Európskou komisiou⁸⁾.

(5) Ak úrad v konaní o námietkach zistí, že prihlásené označenie nespĺňa podmienky ustanovené osobitným predpisom⁷⁾, žiadosť o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny zamietne; v opačnom prípade zamietne námietky.

§ 33a

(1) Ak je žiadosť o ochranu pre poľnohospodárske výrobky alebo potraviny odôvodnená a spĺňa ustanovené náležitosti a označenie nie je súčasťou výluk 7a) a nebola zamietnutá podľa § 33 ods. 5, úrad vydá rozhodnutie, ktorým sa žiadosti vyhovie.

§ 36

Zmena a doplnenie špecifikácie poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

(1) Ak dôjde k zmene a doplneniu špecifikácie poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na konanie sa primerane použijú ustanovenia § 32 až 35.

(2) Ak sa zmena a doplnenie špecifikácie poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny netýka žiadnej zmeny jednotného dokumentu, alebo ak sa zmena a doplnenie týka dočasnej zmeny špecifikácie poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny vyplývajúcej z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánom verejnej moci, úrad posúdi zmenu a doplnenie a po vydaní rozhodnutia, ktorým sa žiadosti vyhovie, vo vestníku oznámi zmenu špecifikácie poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, elektronický prístup k špecifikácii poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny a písomne oznámi túto skutočnosť Európskej komisii.

§ 36a

Zrušenie zápisu

Fyzická osoba a právnická osoba, ktorá preukáže oprávnený záujem a má trvalý pobyt alebo sídlo na území Slovenskej republiky, môže na úrade podať žiadosť o zrušenie zápisu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia v registri chránených označení pôvodu a zemepisných označení vedeného Európskou komisiou z dôvodu, že poľnohospodársky výrobok alebo potravina už nespĺňa podmienky špecifikácie poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny. Na konanie o žiadosti o zrušenie zápisu pred úradom sa primerane použijú ustanovenia § 33 a 33a.

Ochrana označenia pôvodu alebo zemepisného označenia vín podľa práva Európskeho spoločenstva

§ 36b

(1) Osoby podľa § 14 môžu prostredníctvom úradu podať žiadosť o ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia pre vína podľa osobitného predpisu^{8c}) (ďalej len „žiadosť o ochranu pre vína“), ktoré sú vyrobené v Slovenskej republike.

(2) Žiadosť o ochranu pre vína sa podáva na úrade v troch vyhotoveniach.

(3) Úrad preskúma, či žiadosť o ochranu pre vína spĺňa podmienky podľa osobitného predpisu^{8c}).

(4) Úrad v rámci prieskumu podľa odseku 3 požiada ministerstvo alebo ním poverenú odbornú spôsobilú osobu^{7b)} o vyjadrenie, či špecifikácia vína^{8d)} spĺňa ustanovené náležitosti.

(5) Úrad vyzve žiadateľa, aby nedostatky zistené podľa odseku 3 odstránil v ním určenej lehote. Ak žiadateľ nedostatky neodstráni, úrad žiadosť o ochranu pre vína zamietne. Na túto skutočnosť musí byť žiadateľ vo výzve upozornený.

(6) Ak žiadosť o ochranu pre vína spĺňa podmienky podľa osobitného predpisu^{8c)} úrad jej podstatné náležitosti zverejní vo vestníku.

§ 36c

(1) Po zverejnení podstatných náležitostí žiadosti o ochranu pre vína vo vestníku môže namietateľ podať v lehote troch mesiacov od tohto zverejnenia úradu námietky proti tejto žiadosti. Námietky musia byť odôvodnené a musia v nich byť označené dôkazy, z ktorých vyplýva, že prihlasované označenie pôvodu alebo zemepisné označenie nespĺňa podmienky ustanovené osobitným predpisom^{8c)} na zápis do registra chránených označení pôvodu a zemepisných označení vedeného Európskou komisiou^{8e)}.

(2) Ak úrad zistí, že námietky neboli podané namietateľom, včas, nie sú riadne odôvodnené alebo v nich neboli označené dôkazy, z ktorých vyplýva, že prihlasované označenie pôvodu alebo zemepisné označenie nespĺňa podmienky ustanovené osobitným predpisom^{8c)} na zápis do registra chránených označení pôvodu a zemepisných označení vedeného Európskou komisiou^{8e)}, úrad konanie o námietkach zastaví. Rozhodnutie o zastavení konania o námietkach úrad doručí žiadateľovi a namietateľovi.

(3) Úrad námietky, o ktorých sa konanie nezastavilo podľa odseku 2, zašle žiadateľovi; zároveň vyzve žiadateľa a namietateľa, aby rozpor odstránili mierom v lehote dvoch mesiacov. Ak rozpor nebol odstránený, žiadateľ a namietateľ zašlú úradu svoje vyjadrenia v lehote jedného mesiaca od márneho uplynutia lehoty na ukončenie konania zmierom.

(4) Ak sa nepodarí zmierovacím konaním odstrániť rozpor medzi žiadateľom a namietateľom podľa odseku 3, rozhodne o námietkach úrad. Ak sa námietky týkajú špecifikácie výrobku alebo vymedzenia zvláštnosti zemepisného prostredia^{8d)}, úrad požiada pred rozhodnutím o námietkach ministerstvo o vyjadrenie, či sú námietky oprávnené.

(5) Ak úrad v konaní o námietkach zistí, že prihlásené označenie nespĺňa podmienky ustanovené osobitným predpisom^{8c)}, žiadosť o ochranu pre vína zamietne; v opačnom prípade zamietne námietky.

§ 36d

(1) Ak žiadosť o ochranu pre vína spĺňa podmienky podľa osobitného predpisu^{8c)} a nebola zamietnutá podľa § 36c ods. 5, úrad zverejní jednotný dokument a špecifikáciu vína a zabezpečí k nim elektronický prístup.

(2) Po zverejnení údajov podľa odseku 1 úrad zašle Európskej komisii žiadosť o ochranu pre vína, ktorá obsahuje náležitosti podľa osobitného predpisu^{8f}) na ďalšie konanie a o tejto skutočnosti informuje žiadateľa.

§ 36e **Zmena špecifikácie vína**

(1) Ak dôjde k zmene špecifikácie vína, na konanie sa primerane použijú ustanovenia § 36b až 36d.

(2) Ak sa zmena špecifikácie vína netýka žiadnej zmeny jednotného dokumentu, úrad posúdi zmenu a po vydaní rozhodnutia, ktorým sa žiadosti vyhovuje, vo vestníku oznámi zmenu špecifikácie vína, elektronický prístup k špecifikácii vína a písomne oznámi túto skutočnosť Európskej komisii.

§ 36f **Zrušenie zápisu**

Fyzická osoba a právnická osoba, ktorá preukáže oprávnený záujem, môže na úrade podať žiadosť o zrušenie zápisu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia v registri chránených označení pôvodu a zemepisných označení vedeného Európskou komisiou z dôvodu, ak víno už nespĺňa podmienky špecifikácie vína. Na konanie o žiadosti o zrušenie zápisu pred úradom s primerane použijú ustanovenia § 36c a 36d.

Ochrana zemepisných označení liehovín podľa práva Európskeho spoločenstva

§36g

(1) Pri ochrane zemepisných označení liehovín sa postupuje podľa osobitného predpisu^{8g}).

(2) Úkony podľa osobitného predpisu^{8h}) vykonáva úrad.

§ 39a **Prechodné ustanovenia k úpravám účinným od 1. augusta 2009**

Na označenie pôvodu a zemepisné označenie vína a na označenie pôvodu a zemepisné označenie liehoviny, ktorým bola pred dňom nadobudnutia účinnosti tohto zákona priznaná ochrana označení pôvodu a zemepisných označení podľa doterajších predpisov, sa vzťahuje ochrana označení pôvodu a zemepisných označení podľa prvej až štvrtej časti tohto zákona, ak držiteľ osvedčenia o jeho zápise splní podmienky zápisu podľa tohto zákona do 1. augusta 2011. Po márnom uplynutí tejto lehoty takéto označenie pôvodu a zemepisné označenie stráca účinky.

Poznámky pod čiarou k odkazom 8c až 8g znejú:

8c) Nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 z 29. apríla 2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005, (ES) č. 3/2008 a zrušujú nariadenia (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 (Ú. v. EÚ L 148, 6.6.2008).

8d) Čl. 35 ods. 2 Nariadenia Rady (ES) č. 479/2008.

8e) Čl. 46 Nariadenia Rady (ES) č. 479/2008.

8f) Čl. 38 ods. 5 písm. b) Nariadenia Rady (ES) č. 479/2008.

8g) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 2008 o definovaní, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89 (Ú. v. EÚ L 39, 13.2.2008).

8h) Čl. 17 ods. 2 Nariadenia Rady (ES) č. 110/2008.

VŠEOBECNÝ ÚVOD DO PROBLEMATIKY „POLITIKA KVALITY“

MVDr. Mária Kantíková, PhD.
generálna riaditeľka Sekcie potravinárstva, výživy a obchodu MP SR

POLITIKA KVALITY:

Farmári v EÚ sú čoraz viac vystavení globálnej konkurencii a dopytu spotrebiteľov. To znamená, že musia poskytnúť kupujúcim svoje výrobky v správnom množstve, v správnej kvalite a za dobrú cenu. Kvalita je kľúčový prvok pre úspech vo vysoko konkurenčnom prostredí, čo platí pre výrobcu základných komodít ale aj výrobcov produkujúcich výrobky s pridanou hodnotou.

Problematika kvality sa v posledných rokoch stáva ešte dôležitejšou a tento trend bude nepochybne pokračovať. Pojem kvalita je ťažké jednoducho definovať, keďže sa jedná o komplex hodnôt, kde okrem dlho-zavedených pojmov ako chuť, vzhľad a textúra sa na kvalite podieľajú aj ďalšie aspekty ako sú, spôsob výroby a ochrana životného prostredia alebo zdravia zvierat. V poslednej európsky spotrebiteľia sú čoraz viac náročnejší na štandardy kvality potravín. Rovnako sa zvyšuje dopyt po väčšej rozmanitosti a ponuke potravín. Potraviny miestnej a tradičnej výroby sú už pomerne dlho v popredí spotrebiteľského záujmu v Európskej únii.

Tradičné výrobky, vyrobené zaujímavými a unikátnymi spôsobmi, sú súčasťou nášho spoločného kultúrneho dedičstva. Z tohto dôvodu sa táto problematika stala diskutovanou témou v Európe, na ktorú pružne zareagovalo najprv Francúzske predsedníctvo a teraz v tom pokračuje České predsedníctvo a to prípravou tzv. „Zelenej knihy o kvalite poľnohospodárskych výrobkov“, ktorá bola prijatá dňa 15. októbra 2008. Jej hlavnou úlohou je podnietiť diskusiu o „lepšom riadení“, tvorbe a vývoji politiky kvality, čím by sa mala zabezpečiť európskym poľnohospodárom reálna príležitosť poskytnúť spotrebiteľom presne to, čo požadujú – kvalitu a zároveň jasne odlíšiť svoje výrobky na trhu.

V Európskej únii sa problematika chránených označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných poľnohospodárskych výrobkov a potravín súhrne nazýva ako politika kvality.

Politika kvality je filozofia rozvoja kvality originálnych a tradičných výrobkov a podpory kultúrnych tradícií a regiónov, v ktorých sa tieto výrobky vyrábajú.

Kvalita výrobku je schopnosť výrobku uspokojiť potreby a požiadavky spotrebiteľa. Dnes je jedným z najvýznamnejších kritérií pre úspech výrobku na trhu. V súvislosti s Politikou kvality EÚ sa kvalita chápe širšie a možno ňou rozumieť vlastnosti výrobku charakterizujúce určitú kultúru, tradíciu a špecifikum regiónu alebo oblasti, umožňujúce zachovanie tradícií a života vidieka.

V Európskej únii existujú dva stupne ochrany výrobkov. V tejto súvislosti sa od roku 1993 zaregistrovalo viac ako 700 označení, ktoré označujú predovšetkým viac ako 150 syrov, 160 druhov mäsa a mäsových výrobkov, 150 druhov čerstvého alebo spracovaného ovocia a zeleniny a 80 druhov olivového oleja. Prvý stupeň ochrany ustanovuje dobrovoľný režim ochrany označení pôvodu a zemepisných označení na území Spoločenstva. Druhým stupňom je bežnejšie označované ako „zaručené tradičné špeciality“, ktoré pokrývajú dopyt spotrebiteľa po tradičných produktoch s charakteristickými vlastnosťami.

Európska únia v rámci svojej politiky kvality akceptuje, chráni, podporuje, registruje a kontroluje výrobky rozdelené do troch kategórií označených značkami kvality:

- Chránené označenie pôvodu (CHOP)
- Chránené zemepisné označenie (CHZO)
- Zaručená tradičná špecialita (ZTS)

PDO-PGI-TSG – poľnohospodárske produkty a potraviny okrem vín a liehovín.



1. PDO (Protected designation of origin) – „chránené označenie pôvodu“ – pôvod poľnohospodárskych výrobkov a potravín vyrobených a/alebo spracovaných v regiónoch alebo na miestach, ktoré tieto označenia pomenúvajú, zo surovín pochádzajúcich z tejto oblasti a spracované v tejto oblasti.



2. PGI (Protected geographical indication) – „chránené zemepisné označenie“ - podmienky obdobné ako pri PDO, umožňuje sa iba využiť surovínové zdroje i z iných, avšak presne vymedzených lokalít.



3. TSG (Traditional speciality guaranteed) - „zaručená tradičná špecialita“ je tradičný poľnohospodársky výrobok alebo potravina, ktorých špecifický charakter je uznaný. Tradičný je taký, ktorého používanie na trhu bolo preukázané, došlo k vystriedaniu generácií a časové obdobie by sa malo považovať za jednu ľudskú generáciu trvajúcu aspoň 25 rokov.

Pre zjednotenie používania, schvaľovania, registrácie, ochrany a kontroly značiek kvality boli **Európskou úniou** prijaté nasledovné **nariadenia**:

- **nariadenie Rady (ES) č. 510/2006** o chránených zemepisných označeniach a chránených označeniach pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín,
- **nariadenie Rady (ES) č. 509/2006** o poľnohospodárskych produktoch a potravinách ako o zaručených tradičných špecialitách,
- **nariadenie Komisie (ES) č. 1898/2006**, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín,
- **nariadenie Komisie (ES) č. 1216/2007**, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

Legislatívny rámec pre tieto označenia v Slovenskej republike tvorí:

- **Zákon č. 152/1995 Z.z. ZÁKON NÁRODNEJ RADY SLOVENSKEJ REPUBLIKY z 27. júna 1995 o potravinách (§ 9a),**
- **Zákon č. 469 z októbra 2003 "O označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov" v platnom znení.**

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

1.nariadenia Rady č. 510/06 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

2.nariadenia Rady č. 509/06 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

3. nariadenie Komisie (ES) č. 1898/2006, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

4. nariadenie Komisie (ES) č. 1216/2007, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

ZELENÁ KNIHA KVALITY POĽNOHOSPODÁRSKÝCH VÝROBKOV: NORMY PRE PRODUKTY, POŽIADAVKY NA VÝROBU A PROGRAMY KVALITY

Ing. Blanka Buchová, PhD.
Odbor potravinárskeho priemyslu MP SR

S rozširovaním globalizácie vytvárajú výrobky z rozvíjajúcich sa krajín s nízkymi výrobnými nákladmi vyšší tlak na poľnohospodárov EÚ. Hospodárska súťaž rastie v prípade poľnohospodárskych komodít aj výrobkov s pridanou hodnotou. Najsilnejšou zbraňou poľnohospodárov EÚ vzhľadom na tieto nové obchodné výzvy je „kvalita“. EÚ má výhodu, pokiaľ ide o kvalitu, ktorá je zabezpečená vďaka veľmi vysokej bezpečnosti zaistenej cez celý potravinový reťazec vďaka legislatíve EÚ, do ktorej poľnohospodári a výrobcovia všeobecne investovali. Existuje však niekoľko aspektov, ktoré môžu podporiť kvalitu vo všeobecnom zmysle.

Kvalita predstavuje splnenie očakávaní spotrebiteľov. Kvalita poľnohospodárskych výrobkov, sú vlastnosti výrobkov, ako sú spôsoby poľnohospodárstva používané v mieste hospodárenia atď., pri ktorých poľnohospodár chce, aby boli známejšie, a ktoré chce spotrebiteľ spoznať. Kvalita je problémom každého poľnohospodára a každého kupujúceho, či už ide o tovary vyrábané podľa základných noriem, alebo o vysokokvalitné výrobky, v ktorých Európa vyniká.

EÚ uvažuje nad zabezpečením najvhodnejšieho politického a regulačného rámca na ochranu a podporu kvality poľnohospodárskych výrobkov bez vytvorenia dodatočných nákladov alebo záťaže. Ako prvý krok plánuje otvoriť širokú konzultáciu o tom, či sú existujúce nástroje primerané, alebo ako by sa mohli zlepšiť a aké nové iniciatívy by sa mohli prijať.

Dokument zelená kniha reprezentuje všeobecné pravidlá Politiky kvality. Hlavným zámerom zelenej knihy je vyprovokovať už spomínanú diskusiu k tejto téme a vyzýva všetky zúčastnené strany a výrobcov k odpovediam.

Časť I sa zameriava na základné poľnohospodárske požiadavky a obchodné normy pre výrobky vyrobené v EÚ vrátane tých, ktoré ustanovujú osobitné vlastnosti výrobku.

Časť II sa zameriava na existujúce systémy kvality, medzi ktoré patria zemepisné označenia, „zaručené tradičné špeciality (ZTS)“, výrobky najvzdialenejších regiónov a fungovanie jednotného trhu s výrobkami ekologického poľnohospodárstva.

Časť III sa zameriava na systémy certifikácie, najmä v súkromnom sektore, ktoré výrobcom pomáhajú informovať kupujúcich a spotrebiteľov o ich výrobkoch.

Účelom zelenej knihy je teda podnietiť diskusiu a písomné príspevky. Všetky zainteresované strany a subjekty sa preto vyzývajú na reakciu. Ako sa uvádza v oznámení Komisie o „lepšom riadení“, vývoj politiky by mal byť čo možno najtransparentnejší a opatrenia by sa mali prijať iba po pozornom vypočutí zainteresovaných subjektov. Zelená kniha je teda prvým krokom na ceste tvorby politiky. Príspevky respondentov poskytnú základ, ktorý Komisia zohľadní pri navrhovaní dokumentu týkajúceho sa politických možností, oznámenia, ktoré sa podľa súčasného plánu uverejní v máji 2009. Úspech konzultácie v prípade tejto zelenej knihy závisí od ochoty veľkého množstva zainteresovaných subjektov oznámiť a objasniť obavy, analýzy a nápady v tomto dôležitom verejnom procese.

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

1. nariadenia Rady č. 510/06 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.
2. Zelená kniha kvality poľnohospodárskych výrobkov: normy pre produkty, požiadavky na výrobu a programy kvality

ZARUČENÉ TRADIČNÉ ŠPECIALITY

Ing. Michaela Píšová
Odbor potravinárskeho priemyslu MP SR

HLAVNÉ CIELE POLITIKY KVALITY:

- Podpora rozmanitosti poľnohospodárskej výroby a rozvoj originálnych tradičných výrobkov,
- Rozvoj vidieka a hospodárstva na vidieku, predovšetkým v znevýhodnených a vzdialených oblastiach,
- Podpora kultúrnych tradícií,
- Reagovať na dopyt spotrebiteľov po tradičných výrobkoch, vyznačujúcich sa špecifickými vlastnosťami,
- Zvyšovanie trhovej hodnoty výrobku,
- Garantovanie kvality jednotným systémom posudzovania, kontroly a registrácie.

„Zaručené tradičné špeciality“ (ZTŠ) sú názvy poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín, ktoré sa vyrábajú použitím tradičných surovín alebo tradičných spôsobov výroby, alebo ktoré majú tradičné zloženie. Systém sa vzťahuje na poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu a množstvo potravín, ako pivo, cukrovinky, cestoviny, predvarené jedlá, polievky, zmrzliny a sorbety.

Od zavedenia systému v roku 1992 bolo zaregistrovaných 20 názvov ZTŠ. Približne 30 názvov výrobkov čaká na registráciu.

Registrácia vo väčšine prípadov slúži na identifikáciu tradičnej formy výrobku: názov sa môže naďalej používať pri netradičných výrobkoch. Viac ako dve tretiny žiadateľov sa rozhodlo pre tento druh registrácie *bez* zachovania názvu. Názov sa môže výhradne zaregistrovať, ako alternatívna možnosť, v takom prípade sa môže používať iba na opis výrobku vyrobeného v súlade so špecifikáciou bez ohľadu na to, či má označenie „zaručená tradičná špecialita“, skratku „ZTŠ“ alebo logo EÚ, alebo nie. To dokazuje, že väčšina registrácií ZTŠ slúži na identifikáciu tradičného výrobku, a nie na ochranu názvu.

Platná legislatíva v EÚ pre „Zaručené tradičné špeciality“:

1. Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín
2. Nariadenie Komisie (ES) č. 1216/2007 z 18. októbra 2007, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

Vymedzenie základných pojmov (nariadenie 506/2006):

- pod pojmom „špecifický charakter“ sa rozumie vlastnosť alebo súbor vlastností, ktorými sa určitý poľnohospodársky produkt alebo potravina jasne odlišujú od ostatných podobných produktov alebo potravín rovnakej kategórie;
- pod pojmom „tradičný“ sa rozumie preukázané používanie na trhu Spoločenstva po dobu, ktorá sa rovná aspoň dobe, ktorá sa spravidla pripisuje ľudskej generácii;(25 rokov)

- pod pojmom „**zaručená tradičná špecialita**“ sa rozumie tradičný poľnohospodársky produkt alebo potravina, uznané Spoločenstvom pre svoj špecifický charakter ich zaregistrovaním podľa tohto nariadenia

Proces registrácie ZTŠ:

- Zodpovedný orgán štátnej správy je Ministerstvo pôdohospodárstva SR (administrácia prihlášky a kompetencia)
- posúdenie špecifikácie Výborom na posúdenie špecifikácií poľnohospodárskych výrobkov a potravín, ktorý je zložený zo zástupcov Ministerstva pôdohospodárstva SR, Úradu priemyselného vlastníctva a Výskumného ústavu potravinárskeho, Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR, Úradu verejného zdravotníctva

Postup registrácie zaručených tradičných špecialít sa koná v dvoch etapách:

- **1 etapa:** žiadosť o registráciu je predložená skupinou výrobcov Ministerstvu pôdohospodárstva SR. Po posúdení žiadosti „Výborom,, sa koná námietkové konanie na národnej úrovni (uverejnenie špecifikácie vo Vestníku MP SR – 1 mesiac)
- **2. etapa:** žiadosť je zaslaná Európskej komisii – DG AGRI, ktorá preskúma žiadosť, či spĺňa podmienky ustanovené nariadením (12 mesiacov). Následne EK zverejní informácie o registrácii v Úradnom vestníku EÚ a koná sa námietkové konanie (6-mesiacov), počas ktorého každá fyzická alebo právnická osoba po uverejnení hlavných náležitostí žiadosti môže podať námietku proti registrácii. Po ukončení procesu, Komisia zapíše výrobok do registra zaručených tradičných špecialít.

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

1.nariadenia Rady č. 509/06 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

2. nariadenie Komisie (ES) č. 1216/2007, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

E. CHRÁNENÉ ZEMEPISNÉ OZNAČENIA, CHRÁNENÉ OZNAČENIA PÔVODU A ZARUČENE TRADIČNÉ ŠPECIALITY V PRAXI

CHRÁNENÉ ZEMEPISNÉ OZNAČENIE – UPLATNENIE V PRAXI V SR A VNÍMANIE VÝROBKOV S CHZO SLOVENSKÝM SPOTREBITEĽOM (PRIESKUM 12/2008)

Ing. Soňa Supeková
riaditeľka, Výskumný ústav potravinársky v Bratislave

V posledných rokoch sa výrazne zvýšil záujem verejnosti, profesionálnych asociácií, nevládných organizácií, výrobných podnikov, obchodu, medzinárodných partnerov a ostatných zainteresovaných o ochranu záujmov spotrebiteľov. Trendom agropotravinárstva v najbližšej budúcnosti je upriamiť pozornosť na spotrebiteľa ako na najdôležitejší element v potravinárskom reťazci a posilniť orientáciu výskumných programov na spotrebiteľskú vedu. Zámerom spotrebiteľského výskumu je lepšie pochopiť nároky spotrebiteľov na potraviny, na vnímanie kvality potravín, ich charakteristík a bezpečnosti. Zmýšľanie a chápanie spotrebiteľov sa môže výrazne líšiť od názorov odborníkov. Je nevyhnutné zabezpečiť, aby spotrebiteľ dôveroval skutočnosti, že na jednotnom trhu sa nachádzajú zdraviu neškodné potraviny, s deklarovanými kvalitatívnymi atribútmi, ktoré navyše splňajú aj jeho osobné požiadavky. Znalosť nárokov a požiadaviek spotrebiteľa získaných objektívnymi vedeckými metódami je účinným nástrojom na jednoduchšiu (z pohľadu získania konzumenta) a ekonomickejšiu orientáciu výskumu, techniky, výroby a obchodu.

KEÚČOVÉ SLOVÁ

spotrebiteľ, chránené označenia, tradícia, Politika kvality EÚ, kvalita

Úvod

Dôležitou úlohou v rámci Spoločenstva je aj realizácia Politiky kvality EÚ pre chránené označenia. Chránenie pôvodných a tradičných potravín z pohľadu EÚ je nielen dôležitým faktorom na zachovanie kultúry a národných tradícií v jednotlivých krajinách v oblasti potravinárstva ale aj nemenej dôležitým marketingovým rozmerom pre výrobcu na získanie záujmu a dôvery spotrebiteľa. Dnes môžeme konštatovať, že už štyri výrobky z SR majú právo používať chránené zemepisné označenie EÚ. Aby však úsilie výrobcov v tejto oblasti bolo odmenené záujmom verejnosti, táto musí byť informovaná. Poznanie teda spotrebiteľského správania a preferencií v oblasti kvality a bezpečnosti potravín má dnes veľký význam. V zahraničí sa potravinársky sektor zaoberá výskumom predikcie správania spotrebiteľov už niekoľko rokov. V Slovenskej republike sa problematika doteraz realizovala predovšetkým v súvislosti s ekonomickými ukazovateľmi pre výrobu a obchod. Zlepšenie kvalitatívnych znakov výrobkov v prevažnej miere vychádza z výsledkov výskumu v oblasti zdravotnej neškodnosti a benefitu bez komplexnejších informácií o vnímaní kvality potravín spotrebiteľom. Prvotné informácie o požiadavkách a názoroch spotrebiteľov je možné získať pomocou vhodne zvolených metód výskumu, spracovania a vyhodnotenia údajov.

Pod pojmom **Politika kvality** sa rozumie zabezpečenie ochrany poľnohospodárskych výrobkov a potravín a podpora ich predaja s tým, že tieto potraviny spĺňajú určité kvalitatívne parametre, ktoré ich odlišujú od ostatných obdobných výrobkov svojimi presne definovanými požiadavkami na ich surovinové zloženie a technologický postup výroby.

Jednou z dôležitých úloh, ktorými sa zaoberá EÚ je implementácia Politiky kvality EÚ pre chránené označenia. Ochrana originálnych a tradičných potravín zo strany EÚ nie je len dôležitý faktor zachovania kultúrnych a národných tradícií v jednotlivých členských štátoch v oblasti potravinárstva ale taktiež dôležitý marketingový rozmer pre výrobcov s ohľadom na záujem a dôveru.

Kvalita je spornou otázkou pre každého farmára a kupujúceho a taktiež aj jednanie o komoditách vyrábaných podľa základných noriem alebo vysokokvalitných výrobkoch, v ktorých Európa exceluje. Európske právo zabezpečuje prísne požiadavky garantujúce štandardy všetkých európskych výrobkov. Okrem toho, európske schémy kvality identifikujú výrobky a potraviny produkované a vyrábané podľa schválených špecifikácií.

S ohľadom na konštantné zvyšovanie záruky kvality a certifikačných schém, Európsky parlament požiadal Európsku komisiu o analýzu možnosti zaviesť spoločný právny rámec pre ochrany návrhov v potravinovom reťazci. Za účelom zabezpečiť čo najlepšie dostupné poznatky v oblasti potravinového reťazca je program podporovaný skutočnosťou, že Európska komisia sa rozhodla vytvoriť analýzu na kombinácii výskumu a priamych vstupov nezúčastnených osôb.

KVALITA JE KĹÚČOM K ÚSPECHU

Európa je známa diverzitou svojho farmárčenia a svojich poľnohospodárskych výrobkov, ktoré získava na základe jej prírodných podmienok a farmárskych metód vyvíjajúcich sa po stáročia. Dnes, spolu so skvelou kuchyňou, európske potraviny a nápoje hrajú hlavnú úlohu v kultúrnej identite európskych obyvateľov a regiónov. Vysoká kvalita je kľúčovou výhodou európskeho poľnohospodárstva. Európa má veľa rozdielnych regiónov. Podmienky pre poľnohospodársku výrobu sa rôznia. Odlišné regióny majú odlišné aj špecifické výrobné metódy a kulinárske tradície. Európsky a globálni spotrebitelia poukazujú svojim rastúcim záujmom na kvalitu v týchto potravinách. Európska Únia má majoritný podiel na pozdvihnutí týchto vysokých atribútov kvality. Prístup EÚ zahŕňa aj striktný monitoring a kontrolný systém, pretože tak zaisťuje efektívnu funkčnosť európskeho jednotného trhu.

Členské štáty Európskej únie uplatňujú rozdielne alternatívy pre ich politiku kvality. Sú to:

- Chránené zemepisné označenia (CHZO, CHOP)
- Programy zabezpečenia kvality potravín
- Bioprodukcia.

Toto sú základné kamene Politiky kvality EÚ. Členské štáty si však vybrali rôzne cesty, vzhľadom na historické príčiny a vzhľadom na rozdielne správanie spotrebiteľov.

Tradičná potravina môže znamenať pre milión jedincov, milión rozličných vecí. Tradičné potraviny zahŕňajú potraviny, ktoré boli konzumované lokálne alebo regionálne veľa generáciami. Spôsoby pre ochranu týchto miestnych špecialít boli prenášané z generácie na generáciu a stali sa charakterom života pre veľa spoločenstiev. V niektorých prípadoch sa nezachovali formálne recepty v dokumentoch ale často boli spájané s pozitívnymi zdravotnými účinkami a taktiež s miestnou históriou. Diverzita tradičných výrob pre výber

spotrebiteľa množstvo kvalitných európskych potravín je podstatnou konkurenčnou výhodou pre európsky potravinársky priemysel. V súvislosti s umiestňovaním kvalitných a tradičných potravinárskych produktov na európskom a globálnom trhu je dôležité spomenúť otázky, spojené s imidžom výrobcu, výrobku a regiónu, resp. krajiny pôvodu. Uvedené otázky môžu zohrať významnú úlohu pri presadzovaní potravinárskeho výrobku na trhu v zahraničí, samozrejme pri správne zvolenej marketingovej stratégii. Zachovanie a podpora tradičných regionálnych produktov sa prejavuje aj v systéme ich právnej ochrany.

MATERIÁL A METÓDY

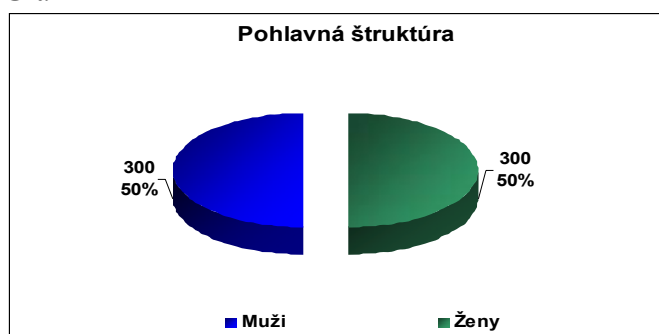
Pre daný výskum bol použitý proporcionálny systém zamerania sa na respondentov v závislosti na veku a pohlaví na vzorke 600 respondentov.

Predkladáme prvotné grafy znázorňujúce štruktúru respondentov v závislosti od pohlavia, veku, vzdelania, pracovného zamerania a bydliska. Ďalej predkladáme grafy znázorňujúce odpovede respondentov na otázky o politike kvality EÚ, o chránených označeniach EÚ, o tradičných potravinárskych výrobkoch a o slovenských výrobkoch, ktoré už majú právo používať Chránené zemepisné označenie. Prvým potravinárskym výrobkom, ktorý získal CHZO bol Skalický trdelník v roku 2007 a v roku 2008 to boli Slovenská bryndza, Slovenská parenica a Slovenský oštiepok. Zaujímala nás informovanosť slovenských spotrebiteľov o týchto skutočnostiach.

Grafy sú spracované v závislosti na pohlaví respondentov, odpovede na niektoré otázky sú spracované do tabuliek v závislosti od veku respondentov. Prvotné spracované výsledky výskumu boli publikované vo vedeckom časopise Journal of Food and Nutrition Research, ktorý je abstrahovaný v databáze Current Contents.

VÝSLEDKY

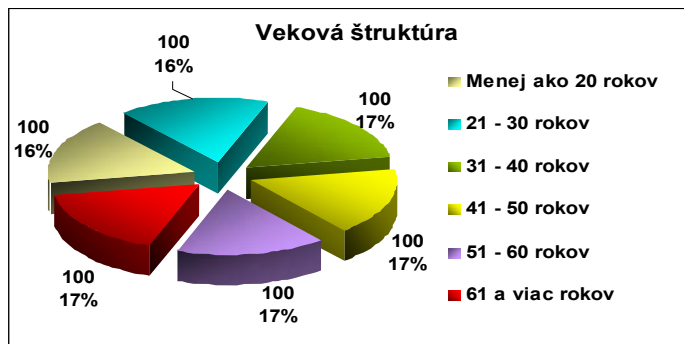
Graf 1



Zdroj: vlastná výskum a výpočty

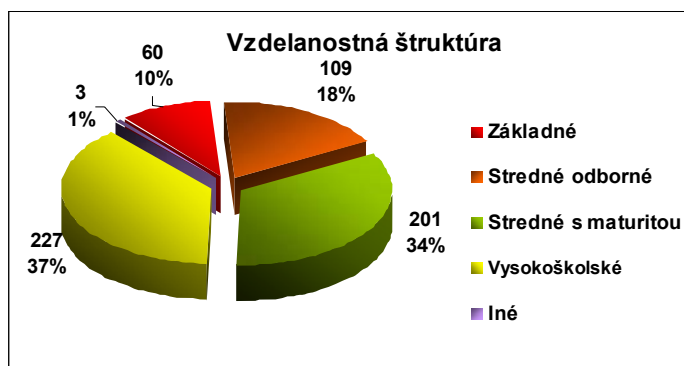
Pre daný výskum bol použitý proporcionálny systém zamerania sa na respondentov v závislosti na veku a pohlaví.

Graf 2



Zdroj: vlastná výskum a výpočty

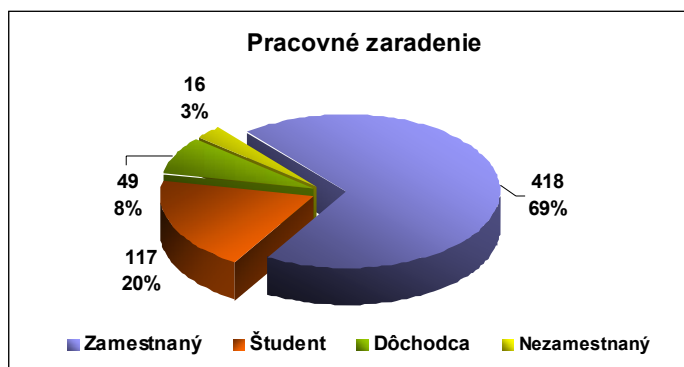
Graf 3



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

Medzi respondentmi boli zastúpené všetky vzdelanostné kategórie, ale najviac bolo stredoškolsky a vysokoškolsky vzdelaných respondentov.

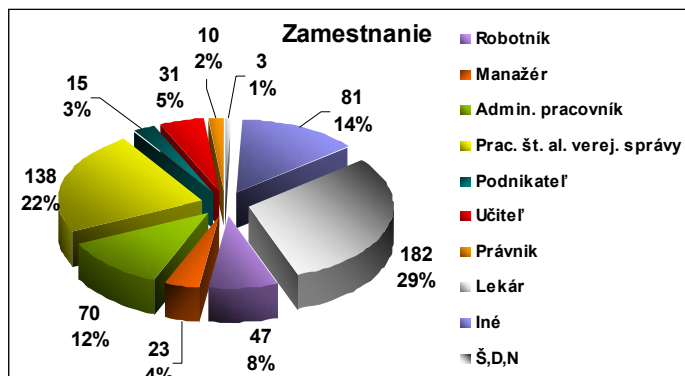
Graf 4



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

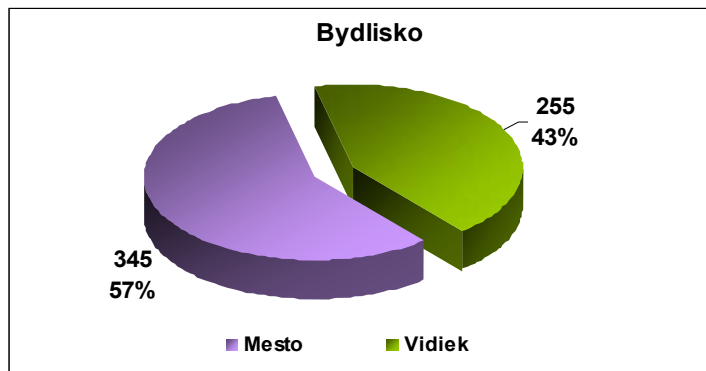
Prieskumu sa zúčastnili prevažnou mierou zamestnaní respondenti.

Graf 5



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

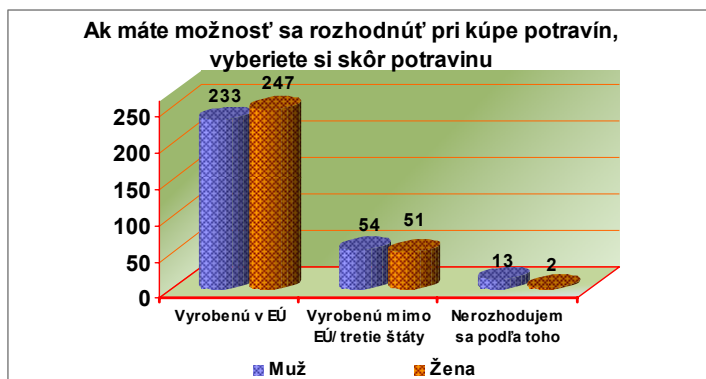
Graf 6



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

Zúčastnení respondenti pochádzajú prevažne z aglomerácií mestského typu.

Graf 7



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

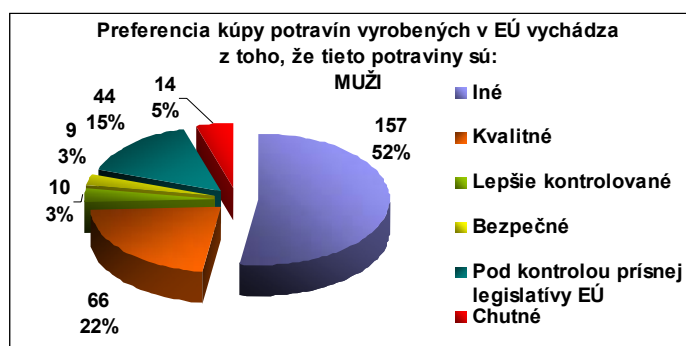
Viac ako 75% respondentov ako z radov žien, tak aj z kategórie mužov si pri rozhodovaní o kúpe potravín vyberajú potraviny vyrobené v EÚ.

Tabuľka 1

Preferencia kúpy potravín vyrobených v EÚ vychádza z toho, že tieto potraviny sú:				
Pohlavie			Frequency	Percent
Muž	Valid	Iné	157	52,3
		Kvalitné	66	22,0
		Lepšie kontrolované	10	3,3
		Bezpečné	9	3,0
		Pod kontrolou prísnej legislatívy EÚ	44	14,7
		Chutné	14	4,7
		Total	300	100,0
Žena	Valid	Iné	108	36,0
		Kvalitné	72	24,0
		Lepšie kontrolované	22	7,3
		Bezpečné	17	5,7
		Pod kontrolou prísnej legislatívy EÚ	68	22,7
		Chutné	13	4,3
		Total	300	100,0

Zdroj: vlastný výskum a výpočty

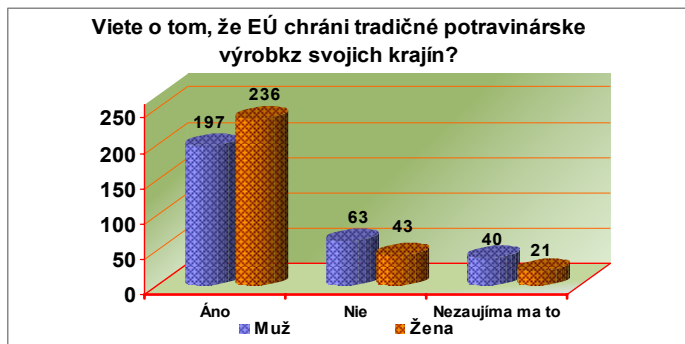
Graf 8



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

Kvalita a kontrola prostredníctvom legislatívy EÚ sú hlavnými faktormi preferencie kúpy potravín vyrobených v EÚ.

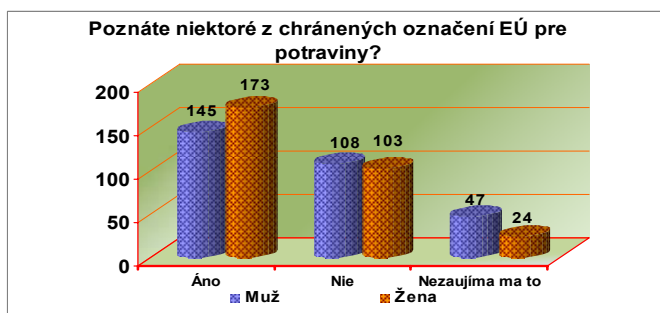
Graf 9



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

72 % respondentov má informácie o tom, že EÚ chráni potravinárske výrobky svojich krajín.

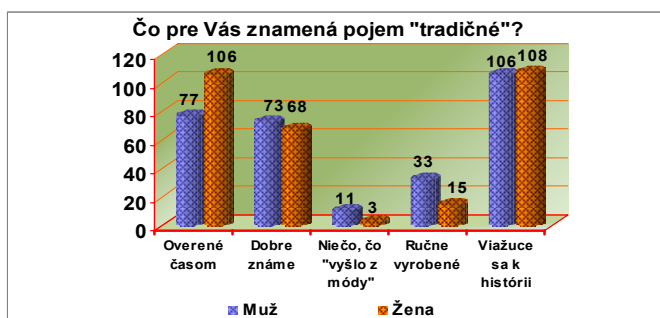
Graf 10



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

Viac ako 50 % respondentov pozná niektoré z chránených označení EÚ.

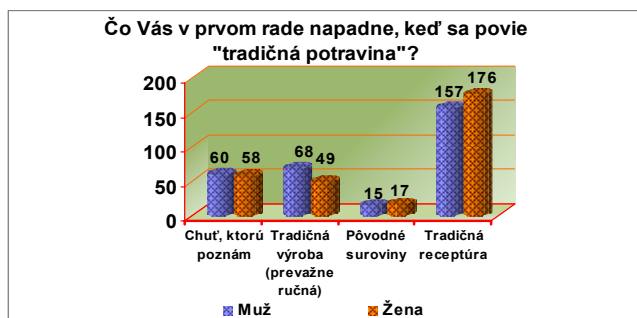
Graf 11



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

Pojem „tradičné“ sa pre viac ako 30 % respondentov spája so slovným spojením „overené časom“ a pre 35 % respondentov „viažuce sa k histórii“.

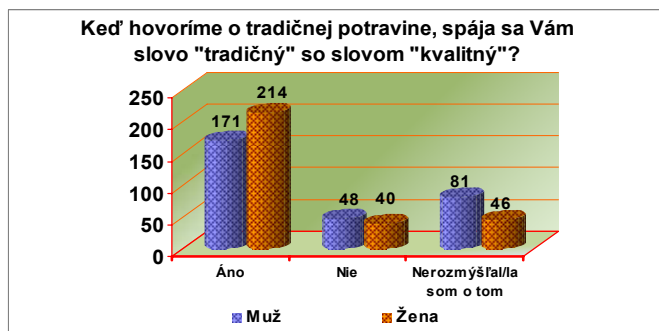
Graf 12



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

Pre 55 % respondentov pojem „tradičná potravina“ korešponduje s pojmom „tradičná receptúra“.

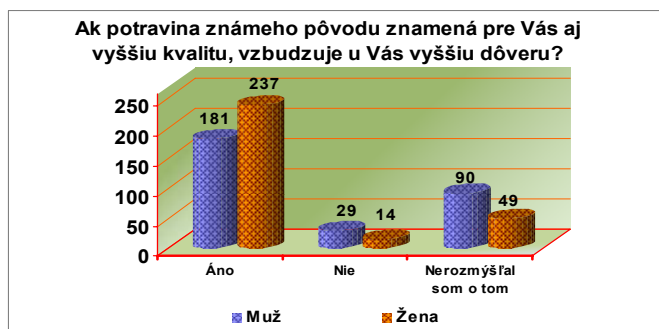
Graf 13



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

64 % respondentov slovo „tradičný“ spája so slovom „kvalitný“.

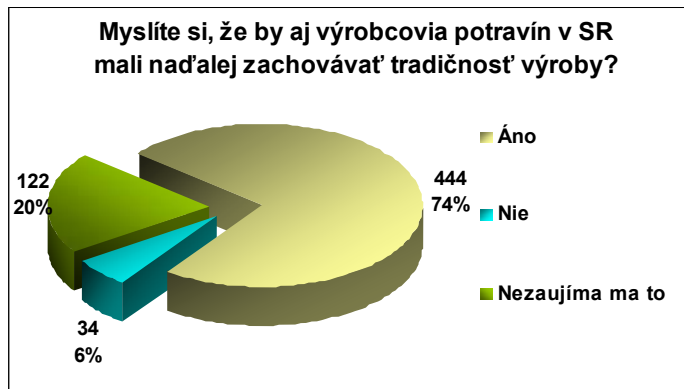
Graf 14



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

Pre 70 % respondentov potraviny známeho pôvodu vzbudzujú aj vyššiu dôveru.

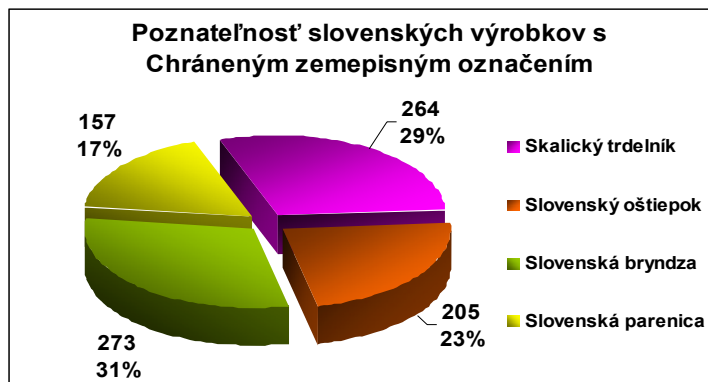
Graf 15



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

74 % respondentov si myslí, že by aj výrobcovia potravín v SR mali naďalej zachovávať tradičnosť výroby.

Graf 16



Zdroj: vlastný výskum a výpočty

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

1. Becker, T., Staus, A.: European food quality policy: the importance of geographical indications, organic certification and food quality insurance schemes in European countries at the 12th EAAE Congress, Gent. 2008
2. European Commission: European Research on Traditional Foods. Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. 2007, 4, 6 s. ISBN 92-79-03315-8
3. Horáková, I.: Marketing v současné světové praxi. Praha: Grada Publishing. 1992, 368 s. ISBN 80-85424-88-6
4. Kita, J. a kol.: Marketingové aplikácie. Bratislava: Vydavateľstvo Ekonóm. 2000, 74 s. ISBN 80-225-1250-8
5. Kotler P., Wong V., Sanders J., Armstrong G.: Moderní marketing. Praha: Grada Publishing. 2007, 628 s. ISBN 978-80-247-1545-2
6. Koudelka, J.: Spotřební chování a marketing. Praha: Grada Publishing. 1997, 191 s. ISBN 80-7169-372-3
7. Kulčáková, M., Richterová, K.: Spotřebitel na trhu. Bratislava: SPRINT, 1997, 182 s. ISBN 80-6054-233-06
8. Solomon, M.R., Marshall, G.W., Stuart, E.W.: Marketing očima světových marketing manažeru. Praha: COMPUTER PRESS. 2006, 274 s. ISBN 80-251-123-4
9. Šimo, D.: Agrárny marketing I. Bratislava: Vydavateľstvo Ekonóm. 2008, 13–14 s. ISBN 978-80-225-2528-2
10. Turčínková, J., Matulová, R.: Kvantitativní analýza chování spotřebitele na trhu. In. Bobák, R. Sborník Mezinárodní Bařovy Doktorandské konference, 1. vyd., Zlín: Ústav manařmentu, FaME, UTB v Zlíně. 2005, 38 s. ISBN 80-7318-257-2

ZARUČENÁ TRADIČNÁ ŠPECIALITA - BRATISLAVSKÝ ROŽOK

Ing. Vojtech Szemes, CSc.

cechmajster Cechu pekárov a cukrárov regiónu západné Slovensko

Každý národ alebo štát si svojim spôsobom váži tých, ktorí ho preslávili vo svete a mal by považovať za drahokamy svojej histórie tie výrobky, cez ktoré sa zviditeľnil, začali ho uznávať a v rôznych kútoch sveta ho pripomínajú. Takých osobností sú desiatky a aj výrobkov, ktoré nesú názvy miest, regiónov alebo osobností je tiež neúrekom.

Trošku skromnejší by bol výpočet z potravinárskych výrobkov, ale pri spomienke na niektoré francúzske vína, holandské syry alebo belgickú čokoládu sa nám zbiehajú sliny. Nie je to inak ani pri Sacherovej torte, Plzenskom pive, Čabajskej klobáse a mohol by som menovať ďalej. Žiaľ, Slovensko má len málo takých výrobkov, ktorými sa zapísalo do európskej alebo svetovej gurmánskej histórie. Nie sú to len potraviny alebo jedlá, ale aj výrobky vôbec a možno by sa všetko spolu zmestilo na prsty jednej ruky. Medzi tých málo výrobkov slovenského pôvodu nepochybne patrí pekársky aj cukrársky Bratislavský rožok s makovou alebo orechovou plnkou.

V dobe jeho vzniku ešte Bratislava nebola Bratislavou ale Pressburgom alebo Pozsonyom. V tej dobe sa ani rožok nenazýval rožkom ale „beugle“ (bajgle alebo pajgle), prípadne „patkó“, čo je maďarské pomenovanie podkovy.

Ako vznikol nápad u pekára Scheuermanna vyrobiť „Pressburgské beugle“ v roku 1785 sa asi už nikdy nedozvieme. V historických análoch Prešporoku je len zmienka o tom, že tento známy pekár vyrábala „čierne“ i „biele“ výrobky, čo preložené do súčasného jazyka znamená, že vyrábala chlieb i pečivo.

Pekáreň mal niekde oproti hotelu Carlton na dnešnom Hviezdoslavovom námestí a neskôr i na Námestí SNP, kde dnes stojí Hlavná pošta alebo Ministerstvo kultúry. Mal aj obchod smerom na námestie, kde sa konali trhy a preto asi u neho prevažovala výroba pečiva. Pečivo kupovali nie len Prešporčania, ale aj trhovníci a nosili ho aj domov najmä tí, ktorí boli z okolia Prešporoku. Dedinskí pekári totiž len zriedka robili pečivo, piekol sa hlavne chlieb. V knihe o Bratislave z roku 1905 v maďarskom jazyku o dnešnom Hviezdoslavovom námestí sa doslova píše: V blízkosti sa nachádza stará Scheuermannova (dnes Lauda) pekáreň na makové a orechové podkovičky, ktorý založil slávu Bratislavy v tejto špecialite. K týmto špecialitám patrí aj „bratislavský suchár“ ...

Starý Prešporok v roku 1785 mal sotva 20.000 obyvateľov, ale bol korunovačným mestom a preto nový výrobok vo výklade pekára Scheuermanna 6. decembra na Mikuláša vyvolal oprávnený rozruch najprv medzi trhovníkmi, ale správa o novom výrobku sa rýchlo rozšírila medzi Prešporčanmi. „Beugle“ sa v ten deň vraj veľmi rýchlo rozpredali a zo dňa na deň stúpala záujem o ne najprv len u Prešporčanov a neskôr aj u Viedencanov a boli žiadané aj v Budapešti.

Pekárovi Scheuermannovi sa začalo dariť, priestory, v ktorých bol už nestačili a preto kúpil dom aj na dnešnom Námestí SNP.

Táto pekáreň už bola viac menej špecializovaná na jemné pečivo ale hlavne na beugle. Tie sa s odstupom roka vozili už do Viedne a neskôr aj do Budapešti. Nakoľko pekár Scheuermann nemal potomka syna, len dcéry, tajomstvo prípravy cesta – ale hlavne ako pripravoval náplne a čo do nich dával – prezradil vraj až pred smrťou svojmu zaťovi Laudonovi, ktorý po ňom pokračoval v remesle. V rokoch 1800 – 1900 rodinnú štafetu niesli ďalej pekárski majstri Korče, Schwappach a Kastnerovci.

Foto 1: Náhrobný kameň pekárskeho majstra Korčeho



Pekársky majster Korče, zrejme zať Laudona, bol aj nositeľom rytierskeho Rádu Františka Jozefa I. a rožky dodával údajne aj na cisársky dvor do Viedne. Pochovaný je na Martinskom cintoríne v spoločnej hrobke s Kastnerovcami a jeho syn Johan, tiež pekársky majster, je pochovaný na Ondrejskom cintoríne na konci Dunajskej ulice.

Nepodarilo sa zatiaľ presnejšie zaradiť do chronológie Augustína Schwappacha, ktorý žil asi v rokoch 1850 – 1915 a patrila do tejto dynastie rodu. On zriadil prvú pekáreň špecializovanú len na Bratislavské rožky a pec mal vykurovanú elektrinou. Jeho zásluhou je, že Bratislavský rožok sa stal prvým chráneným potravinárskym výrobkom na území terajšieho Slovenska.

Foto 2: Ochranná známka



Som majiteľom jednej tejto ochrannej známky, ktorú niekedy na prelome rokov 1890 – 1900 vyrobila firma POSNER v Budapešti. Výrobok bol chránený ako Bratislavská maková a orechová podkova. Názov rožok vznikol až neskôr, asi pred necelými 100 rokmi. Ochrana výrobku zrejme súvisela s tým, že sa už vtedy objavovali informácie z rôznych európskych krajín alebo aj z Ameriky o veľmi chutných výrobkoch, ktoré boli plnené makom alebo

orechmi a nazývali ich „Viedenské beugle“. Údajne pod týmto názvom boli v niektorých štátoch predávané aj podobné výrobky. Na ochrannnej známke však nie je žiadne evidenčné číslo a doteraz sme sa nedopátrali nejakej evidencie.

O tom, že to asi bola pravda, svedčí aj moja osobná skúsenosť. Keď sa slovenské družstvo pekárov na majstrovstvách sveta v Paríži na veľtrhu EUROPAIN v roku 1999 prebojovalo do finále aj s Bratislavským rožkom a následne sme o pár mesiacov navštívili pekáreň a cukráreň pána Dorfera neďaleko Štrasburgu, ktorý bol vtedy podpredsedom francúzskych pekárov a jedným z hlavných odborných organizátorov EUROPAINu, pán Dorfer mi pripomenul, že ten výrobok, ktorý sme predvádzali na výstave pozná ako Viedenské rožky a že o Pressburger Kipfell (ako som mu to preložil) nikdy nepočul.

Možno aj táto skúsenosť bola pre nás prvým impulzom, že musíme s tým Bratislavským rožkom niečo robiť, aby neupadol do zabudnutia kde vlastne vznikol a odkiaľ pochádza.

Ďalším a možno väčším impulzom boli viaceré skúsenosti zo slovenských pekárskych a cukrárskych výrobní. Čo všetko sa vyrába a predáva pod názvom Bratislavský rožok je skoro neuveriteľné.

Počínajúc obvyčajným pekárskym jemným pečivom z brioškového cesta na rožkovom stroji vytvarované 60 g rožky bez náplne maľované vajíčkami a posypané celými makovými zrníčkami zahnuté do písmena U mali názov Bratislavské rožky v jednej nemenovanej pekárni (správne to mali byť makovky).

Koncom 70-tych rokov minulého storočia, keď bolo na Slovensko zakúpených niekoľko japonských automatov RHEON do najväčších cukrární, dala sa na nich vyrábať taká – dalo by sa povedať rovná hadica prakticky z lineckého a bola plnená makom. Z hadice sa rezali asi 10 – 12 cm kusy, ktoré buď sa upiekli rovné alebo trochu sa ohli, niekde sa natierali vajíčkom a tak piekli a inde ich piekli bez maľovania, ale po upečení ich posypali práškovým cukrom a vo vitríne cukrárskej predajne vedľa nich bola cedulka, že sú to Bratislavské rožky (rožteky).

Myslím, že vrcholom tejto tragikomiky Bratislavského rožku bolo, keď som pred pár rokmi zbadal výrobok sformovaný zo štvorca lítkového cesta tak, že do stredu štvorca dali makovú náplň, dva rohy proti sebe silnejšie preložili a voľné dva rohy trochu ohli akoby do tvaru rožka, ale z bokov bola vidieť maková náplň. Po upečení ich posypali práškovým cukrom a predávali ich pod názvom Bratislavské rožky. Vážnosť tohto môjho poznatku bola v tom, že to bolo na odbornom učilišti, kde okrem rôznych profesií pre služby vychovávali aj cukrárov. Neviem, odkedy tie rožky takto vyrábali a koľko vyučených cukrárov z tejto školy je už v praxi a nevedia, ako má Bratislavský rožok skutočne vyzeráť a ako sa má vyrábať.

Mohol by som v takýchto príkladoch pokračovať aj ďalej, ale to nemá byť poslaním môjho vystúpenia.

Foto 3,4: Aj takéto výrobky sa nazývali „Bratislavské rožky“



Už pred viac ako 100 rokmi záležalo pekárovi Schwappachovi, aby sa všeličo nepredávalo s názvom Bratislavské podkovičky, nemalo by to byť ľahostajné ani nám, dnes na začiatky tretieho tisícročia v globalizujúcom sa svete. Dôležitejšie však je, aby aj budúce generácie, ktoré prídu po nás vedeli, ako vlastne Bratislavský rožok vyzerá. Aby aspoň na Slovensku, kde tento výrobok uzrel svetlo sveta bol vyrábaný taký, aký má byť.

Náš Cech v roku 2007 usporiadal 1. medzinárodnú súťaž „O najlepšie Bratislavský rožok“ a následne začal práce na ochranu Bratislavského rožka. V potravinovom kódexe sú definované niektoré principiálne kritériá Bratislavského rožka. Zrejme kontrolné orgány ešte nie tak prísne posudzujú dodržiavanie týchto kritérií. Spracovanie podkladov pre chránenie Bratislavského rožka v rámci EÚ ako Zaručenej tradičnej špeciality si vyžiadalo dosť papierovania. Zrejme príslušná komisia nezasadá často a zosumarizovanie prípadných pripomienok členských štátov tiež dosť trvá, kým sa dostanú k autorovi. Ako dobrovoľní funkcionári to robíme popri vlastnej bežnej podnikateľskej činnosti.

Čo vlastne bude chránené na tejto zaručenej tradičnej špecialite

1. V receptúre chceme, aby obsah tuku v ceste bol min. 30% na množstvo múky a aby množstvo náplne bolo min. 50% z hmotnosti hotového výrobku.
2. V povrchových senzorických znakoch chceme, aby výrobok bol lesklý a mramorovaný.
3. V tvare výrobku chceme zachovať podkovičku u makových a písmeno C u orechových rožkov

4. V technológii výroby chceme, aby sa nepoužívali chemické alebo iné umelé prípravky a aby výrobok bol zhotovený ručne, nie na priemyselných výrobných linkách.

Foto 5: Takto majú vyzerat' Bratislavské rožky



Pri splnení týchto podmienok ho môže vyrábať ktokoľvek na svete a môže ho nazvať či už Bratislavský rožok, Pressburger Kipfel alebo Pozsonyi kifli, prípadne spojením slova Bratislava a rožok v príslušnom národnom jazyku.

V doterajšom priebehu schvaľovacieho procesu nám veľmi pomáha Ministerstvo pôdohospodárstva SR, za čo týmto vyslovujeme úprimné poďakovanie. Dúfame, že schvaľovací proces sa už schýľuje ku koncu a bude úspešný.

Chceme, aby Európa i svet videli, že slovenská pekárska a cukrárska výroba prispela do tohto remeselného dedičstva a dúfame, že spoločným úsilím sa nám podarí tento špecifický a veľmi chutný výrobok zachovať aj pre budúce generácie.

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

- Ortway T.: Ulice a námestia Bratislavy, 1905
- Szemes, V. – Mainitz, R. : Technológia pekárskej výroby, 1999
- Reklama v novinách Pressburger Wegweiser z roku 1863
- Viedenské noviny Neue Freie Presse zo 16.4.1938
- Dokumenty z Archívu mesta Bratislavy

SKALICKÝ TRDELNÍK PRVÝ SLOVENSKÝ VÝROBOK S CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Ing. Ľudovít Bránecký
predseda OZ Skalický trdelník

Touto prednáškou by som chcel odprezentovať jeden z tradičných slovenských výrobkov, ktorý je známy najmä na západnom Slovensku, ale otvorením trhu a rozvojom turizmu bol spropagovaný nie len na celom Slovensku ale aj v zahraničí, najmä v Českej republike a Rakúsku.

Skalický trdelník je tradičný cukrárenský výrobok z jemného kysnutého cesta, vyrábaný v Skalici a blízkom okolí. Jeho tradíciou a pôvodom sa budem zaoberať v neskoršej časti prednášky. Skalický trdelník je jeden s fenoménov mesta Skalice. Mesto Skalica je historicky významné mesto, prvé písomné zmienky o existencii Skalice pochádzajú z roku 1217 a 1256. V roku 1372 bolo uhorským kráľom Ľudovítom I. povýšené na slobodné kráľovské mesto. Mesto Skalica vždy patrilo medzi najvýznamnejšie Slovenské mestá. Koncom 19. storočia bolo piatym najväčším mestom na Slovensku. V roku 1918 sa Skalica stala na niekoľko dní sídlom Dočasnej vlády pre Slovensko.

Okrem historického významu mesta Skalice je toto mesto známe najmä svojimi tromi fenoménmi:

1. Skalický trdelník, ktorého pôvod a význam predstaví táto prednáška.
2. Skalický rubín – červené víno značkové, ktorého marketing a povedomie v súčasnosti vysoko predbieha jeho samotnú dostupnosť na trhu. Príčiny a samotné východiská sú na ďalšiu samostatnú prednášku, ktorá by veľmi úzko bola spojená s Úradom priemyselného vlastníctva a duchovným vlastníctvom Slovenska.
3. Kultúra a šport v meste Skalica, ktorých dôležitosť je určite vyjadrená v motte súčasného primátora mesta: „Veľkosť mesta nie je daná počtom jeho obyvateľov, ale podmienkami, ktoré toto mesto vytvára pre svojich obyvateľov a návštevníkov tohto mesta“. Určite najčerstvejším príkladom je dosiahnutie druhého miesta v Slovenskej Slovnaft extralige v ľadovom hokeji, ale aj veľké festivaly Trdlofest a Skalické dni.

Trdlovanie Skalického trdelníka má bohatú históriu a datuje sa od začiatku 19. storočia. Na prelome 19. a 20. storočia sa začal predávať na jarmokoch. Výroba Skalického trdelníka sa vo väčšom rozsahu začína až v polovici 20. storočia, odkedy pochádza aj väčšina písomných dokumentov. V ústnom podaní sa hovorí, že výrobný recept na trdelníky, ktorý sa rozšíril po Skalici a jeho okolí, priniesol kuchár grófa, básnika a spisovateľa Jozefa Gvadányiho, ktorý žil v Skalici v období rokov 1783 – 1801. Prvým zachovaným písomným dokumentom o Skalickom trdelníku je rukopis maďarského básnika Gyulu Juhásza, ktorý pôsobil na miestnom gymnáziu ako profesor začiatkom 19. storočia. Písomné zmienky o domácej špecialite sa nachádzajú aj v knihe Ferdinanda Dúbravského – Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica – 1921. V tejto súvislosti je dôležité pripomenúť, že v dobe tzv. hlbokého socializmu, kedy prakticky neexistovala možnosť súkromného podnikania, neexistovali žiadni remeselníci, sa tradícia Skalického trdelníka udržovala vďaka niekoľkým rodinám v Skalici, ktoré jeho výrobu vykonávali, zabezpečovali jeho predaj priamym odberateľom, dokonca sa predával vo vtedy veľmi známej Vinárni u Františkánov v Skalici. Rodina Bránecká a Buchtová patrili k najvýznamnejším udržiavateľom tradičnej výroby Skalického trdelníka. Okolo roku 1980 sa začal Skalický trdelník vyrábať v novovybudovanej pekárni Západoslovenských pekární, š.p. prevádzka Skalica.

Recept na Skalický trdelník sa nemenil od počiatku jeho výroby v 19. storočí až do súčasnosti. Jediná zmena, ktorá si zaslúži pozornosť, je náhrada pôvodne používaného rumu za tuzemský rum a následne za rumovú arómu, ktorá mimochodom bola najväčším orieškom pri podávaní prihlášky do Bruselu, nakoľko presne v tom čase sa dokončovala Európska legislatíva ohľadom používania a reklamy alkoholu, čo bolo v priamom konflikte. Pri prečítaní si receptu určite každá kuchárka podotkne, že pripraviť cesto na Skalický trdelník nie je žiadny problém. Avšak len skúsená pekárka Skalického trdelníka vie a potvrdí, že jeho príprava je predmetom dlhej praxe získanej pri miesení tohto cesta. Dôvodom tohto tvrdenia je spôsob spracovania tohto cesta, ktoré sa musí rozšúľať na tenký šúlok, ktorý sa následne namotáva na drevené trdlo a peče. Cesto musí vykazovať dostatočnú jemnosť, aby bolo schopné namotania v závitovom tvare, navzájom sa spojiť v jednotlivých závitoch, a pritom byť dostatočne pevné, aby pri otáčaní a pečení sa na sálavom teple netrhlo a neodmotávalo. Len dostatočne dlhá prax dáva predpoklady pekárke na to, aby dokázala odhadnúť konzistenciu cesta tak, aby pri výrobe Skalického trdelníka mala minimálne straty. Pečenie Skalického trdelníka je ďalšou veľmi dôležitou úlohou podmienenou dostatočnou praxou. Skalický trdelník sa peče 12 až 15 minút na sálavom teple. Pokiaľ je sálavé teplo produkované z drevenej pahreby je toto vyznačené na etikete ako pečený na pahrebe. Charakteristika dymu produkovaná pri horení pahreby sa prenáša do samotného výrobku a zvýrazňuje jeho chuť a vôňu. V prípade, že sálavé teplo je produkované z elektrického alebo plynového žiariča výrobok nie je označený žiadnym prívlastkom. Toto rozdelenie má význam aj ekonomický. Pečenie na elektrickom alebo plynovom infražiariči je niekoľkonásobne produktívnejšie, nakoľko sa peče niekoľko (až 20 ks trdelníkov) naraz. Pri pečení na pahrebe sa naraz pečú maximálne dva kusy, jeden z ľavej a jeden pravej strany pahreby. Ďalšie tri až štyri kusy sa predpekajú a nakýsajú na vzdialenejších pozíciách od pahreby. Z popisu prípravy cesta a pečenia Skalického trdelníka je zrejme, že jeho výroba nie je jednoduchá a na jeho výrobu treba mať okrem vytvorených podmienok aj skúsenosti.

Po novembri 1989 sa s rozvojom súkromného podnikania začali rozvíjať aj aktivity okolo výroby a predaja trdelníka ako výrobku s podobným tvarom a vzhľadom, ale veľmi odlišnou chuťou, povrchovou úpravou a zložením cesta. Táto situácia sa začala vyhrocovať najmä vtedy, keď so vznikajúcimi mobilnými pekárňami trdelníka začali niektorí výrobcovia používať názov „Skalický trdelník“, „Pravý trdelník“ až dokonca „Pravý skalický trdelník“. Nadnesene povedané vrcholom tohto falzifikovania bolo, keď takto nazývaný trdelník začali ponúkať v niekoľkých variantoch ako škoricový, makový, lekvárový a pod.

Situácia s falzifikátmi Skalického trdelníka dospela až do situácie, kedy sa touto situáciou začalo zaoberať Mestské zastupiteľstvo v Skalici, ktoré poverilo Mestský úrad v Skalici hľadať možnosti potlačenia týchto falzifikátov na trhu. Je pravdou, že falzifikáty sa objavovali len na Slovensku a v Českej republike. Zrejme profesionalita a znalosť pomerov so zneužívaním značky v ostatných okolitých krajinách obmedzili rozširovanie týchto falzifikátov v týchto krajinách. Falzifikáty okrem vedenia mesta trápili aj výrobcov, ktorý Skalický trdelník oficiálne vyrábali podľa pôvodnej receptúry.

Na podnet spoločnosti Skalické a Senické pekárne, a.s. zvolalo Mesto Skalica stretnutie oficiálnych výrobcov a drobných výrobcov Skalického trdelníka za účelom hľadania východiska z danej situácie. Účastníkom tohto stretnutia bol aj Ing. Stanislav Šilhár, CSc, ktorý mal najviac informácií o možnostiach ochrany tradičných výrobkov, a hlavne mal nesmierny záujem na tom, aby aj Slovenská republika sa zaradila do rodiny krajín Európy, ktoré si svoje tradičné výrobky vážia a chcú si ich ochraňovať. Na základe týchto informácií sa uskutočnil prvý krok a to založenie účelového občianskeho združenia Skalický trdelník, nakoľko len občianske združenie alebo iné profesné združenie je oprávneným žiadateľom

o registráciu chráneného zemepisného označenia. Stalo sa tak 18. 8. 2004. Za pomoci tohto pána sme vypracovali receptúru podľa historických prameňov a najmä podľa pamätí drobných výrobcov, ktorú sme dňa 3. 12. 2004 zaslali na schválenie príslušnému orgánu MP SR. Receptúra bola dňa 1. 3. 2005 uverejnená vo vestníku MP SR. Nakoľko žiadny oprávnený subjekt nepodal k receptúre námietku bola táto dňa 25. 4. 2005 schválená. Priamo úrad MP SR poslal túto schválenú receptúru na ÚPV SR(Úrad priemyselného vlastníctva) v Banskej Bystrici na vydanie certifikátu o ochrane tohto výrobku.

2. 8. 2005 sa stal Skalický trdelník chráneným výrobkom na území Slovenskej republiky. Nakoľko súčasťou tejto prihlášky ako aj rozhodnutia bolo presne stanovené územie, na ktorom sa Skalický trdelník môže vyrábať, teoreticky skončilo obdobie výroby falzifikátov. Praktickej realizácii tohto však bránila aktuálna legislatíva, ktorá umožňovala zákaz výroby falzifikátov len dohodou, alebo súdnou cestou na základe podania podnetu OZ na príslušný súd. Praktickému uplatneniu však bránila najmä personálna a finančná stránka OZ Skalický trdelník, ktorý nebol schopný túto činnosť zabezpečiť.

Činnosť spojená s ochrannou Skalického trdelníka pokračovala dvomi cestami. V spolupráci s ÚPV SR a MP SR sa začala vypracovávať prihláška registrácie chráneného zemepisného označenia do Bruselu, ktorú už nepodáva OZ, ale Slovenská republika prostredníctvom ňou stanoveného úradu. 18. 8. 2005 bola zaslaná prihláška na príslušný orgán Európskej komisie. Po niekoľkonásobných konzultáciách medzi uvedenými spracovateľmi a Európskou komisiou sa nám spoločne podarilo dňa 6. 9. 2006 zaregistrovať definitívnu prihlášku chráneného zemepisného označenia Skalický trdelník. 21. 4. 2007 bola naša žiadosť o registráciu uverejnená vo vestníku Európskej únie. Celých 6 mesiacov mali krajiny Európskeho spoločenstva možnosť vzniesť pripomienky, alebo námietky k tejto registrácii. Nakoľko túto možnosť využil len najmladší člen únie Rumunsko, a aj to len formálne 1 deň po skončení pripomienkového konania, bola registrácia ukončená a dňa 15. 12. 2007 bol zverejnený vo vestníku Európskej únie zápis Skalického trdelníka do registra chránených zemepisných označení.

7. 1. 2008 sme získali oprávnenie používať tzv. modré koliesko ako výraz tradičného výrobku pre zvýšenie marketingovej značky Skalického trdelníka.

Pravidlá pre chránené zemepisné označenia majú presne stanovený systém kontroly. V čase podávania našej prihlášky vlastnila platnú akreditáciu pre výkon takejto kontroly jediná organizácia Bel/Novamann, ktorá bola uvedená aj v samotnej prihláške. Preto OZ Skalický trdelník uzatvorila dňa 10. 1. 2008 rámcovú zmluvu o výkone kontroly tradičného výrobku. Dňa 24. 1. 2008 boli vykonané kontroly u jednotlivých výrobcov, ktorých počet bol aj je štyri. Následne dňa 22. 2. 2008 boli jednotlivým výrobcom vydané certifikáty, ktoré ich oprávňovali a zároveň zaväzovali používať logo chráneného zemepisného označenia na svojich Skalických trdelníkoch najneskôr do jedného mesiaca.

Samotné spracovanie a umiestnenie loga na etikete sa potýkalo s neskúsenosťou našich ústredných orgánov a nedostatočnou Európskou legislatívou, ktorá nestanovuje presné pravidlá jeho používania. Opäť je potrebné zdôrazniť, že vďaka spoločnému úsiliu sme aj tento problém úspešne prekonali.

Druhá cesta sa časovo a vecne zlúčila s prvou na konci registračného obdobia Skalického trdelníka v EÚ. Jednalo sa o úpravu vnútorných smerníc a nariadení s pôsobnosťou na území SR, ktorá bola vykonávaná v spolupráci s vtedajším ministrom pôdohospodárstva p. Jureňom, VÚP (výskumným ústavom potravinárskym) a štátnou veterinárnou správou. Vypracovala sa vyhláška na ochranu tradičných výrobkov a to nie len voči falzifikátom, ale aj samotným štátnym orgánom. Jej vydaním sa zásadne zmenil prístup príslušných orgánov k výkonu samotných kontrol prevádzok vyrábajúcich tradičné výrobky, ktoré musia zohľadňovať tradičnosť výroby. Zároveň touto vyhláškou bola štátna veterinárna

správa poverená kontrolou dodržiavania registrovaných chránených výrobkov pred ich falzifikáciou. Uvedenie tejto vyhlášky do praxe znamenalo skutočné zastavenie výroby falzifikátov Skalického trdelníka, čím sme dosiahli svoj cieľ.

Počas prípravy podkladov pre registráciu a samotnej registrácie sa uskutočnilo niekoľko podporných aktivít, ktoré mali Slovenskú pôsobnosť. Bolo to najmä sprístupnenie značky kvality SK užívateľom, a to zrušením registračného poplatku a veľmi intenzívnou reklamnou kampaňou najmä v hypermarketoch a masmédiách. Získanie značky kvality sa stalo nepísanou podmienkou na získanie ochrannej známky.

Za každým úspechom sa skrýva množstvo práce rôznych úradov a inštitúcií, ktoré sú zastúpené konkrétnymi ľuďmi, a bez práce ktorých by sa žiadne úspechy nedosiahli. Inštitúcie bez ktorých by sa registrácia Skalického trdelníka nedala uskutočniť sú uvedené nižšie aj s menami ľudí, ktorých podiel na tomto úspechu bol najvýznamnejší:

- Výskumný ústav potravinársky – Ing. Stanislav Šilhár CSc.
- MP SR – Ing. Blanka Buchová PhD.
- Úrad priemyselného vlastníctva SR – Ing. Jana Oravcová
- Regionálny úrad verejného zdravotníctva

Neoceniteľnú úlohu v tomto procese zohralo mesto Skalica, ktoré okrem financovania celého tohto procesu v celkovej výške takmer 5 000,- €, zabezpečilo marketingovú a propagačnú činnosť Skalickému trdelníku. Mesto zriadilo prevádzku na pečenie skalického trdelníka tradičným spôsobom na pahrebe, vybudovalo mobilné zariadenie na predvádzanie pečenia Skalického trdelníka, ktorého prezentácia sa uskutočnila na rôznych výstavách a prezentačných akciách už v piatich krajinách EÚ mimo Slovenska.

V závere tejto prednášky by som rád zhrnul hlavné dôvody a výstupy s procesu registrácie chráneného zemepisného označenia. Myslím si že hlavným podnetom, ktorý sme na 100 % naplnili, je samotná ochrana výrobku Skalický trdelník. Skutočne dnes sa Skalický trdelník vyrába len na presne ohraničenom území za prísne stanovených podmienok a pod kontrolou kompetentných orgánov, ktoré zákazníkom garantujú pravosť tohto originálneho tradičného výrobku.

Druhý, možno vo svete resp. EÚ dôležitejší aspekt zatiaľ naplnený nie je a zrejme jeho naplnenie má pred sebou ešte dlhú cestu. Jedná sa o ekonomické výhody zo získania chráneného zemepisného označenia, ktoré dodáva výrobku punc kvality, tradície a regionálnosti. V našej krajine je však zatiaľ povedomie spotrebiteľov v oblasti chránených výrobkov na veľmi nízkej úrovni, a tak aj ekonomické zhodnotenie tejto značky je zanedbateľné. V tejto oblasti najmä štát a štátne agentúry musia vyvinúť vyššie úsilie, aby sa podobne ako po zavedení značky kvality zvýšilo povedomie spotrebiteľov a zvýšené náklady spojené s jej uplatňovaním priniesli výrobcovi aj ekonomický efekt.

Čo povedať na koniec? Hádám len pozvať vás všetkých do Skalice na ochutnávku pravého čerstvého Skalického trdelníka, či už individuálne alebo organizovane napr. na Trdlofest – festival trdla a vína, a popriať vám dobrú chuť pri jeho konzumácii.

SLOVENSKÁ BRYNDZA A DÔVODY JEJ OCHRANY

Ing. Ján Keresteš
predseda Cechu bryndziarov

V kontexte potravinárskych výrob ovčie a hlavne mliečne produkty historicky určovali akcelerácie rozvoja spoločnosti, stáli pri určovaní národnej identity a kultúry, stali sa základom filogenetického vývoja spoločnosti.

V novodobom hodnotení sú takéto produkty zaraďované medzi funkčné probiotické potraviny so značným vplyvom na zdravotný stav obyvateľstva. Sú súčasťou stratégie výživovej politiky, potravinovej dostupnosti, dostupnosti, hygieny a bezpečnosti.

Vývojovo dlhodobo určovali biotechnologizáciu potravinových zdrojov a aplikácie biotechnológií do výrobných technológií.

V poslednej genetickej frekvencii radikálny pokles spotreby mlieka a mliečnych naturálnych výrobkov oproti nadmernej spotrebe olejov, margarínov, tukov, cukrov, sýtených sladených nealkoholických nápojov, neidentifikovateľných mäsových výrobkov zo separátov a nadmernej spotreby soli, sa stali predmetom vedeckého záujmu. Spotreba mlieka a mliečnych výrobkov v roku 2003 na úrovni 129 litrov/rok je minimum za posledné storočie.

Nedostatočná a neodborná formulácia stratégie výživovej politiky sa prejavila v zhoršovaní zdravotného stavu obyvateľstva. Výživové syndrómy participujú na 75 %-úmrtnosti obyvateľstva vplyvom kardiovaskulárnych a rakovinových ochorení, až 40 % podielom obezity a osteoporózy hlavne u mladej generácie a až 60 % medikáciou občanov v dôchodkovom veku.

Výrazné zníženie spotreby mlieka a mliečnych výrobkov upriamilo pozornosť vedy a výskumu na možnosti probiotického využívania potravín a potravinových zdrojov dnes už v boji proti civilizačným ochoreniam a na možnosti využitia fermentovaných mliečnych výrobkov, zvlášť bryndze.

Výsledky výskumov ukázali, že bryndza je najvýraznejšou funkčnou potravinou mliečneho typu, je mikrobiálnym fenoménom Slovenska a z toho dôvodu i významnou biodiverzifikovanou živou potravinou.

Súčasná analýza mlieka a zvlášť ovčieho mlieka túto vedeckú interpretáciu potvrdzujú.

VÝZNAM MLIEKA A TUKU PRE ZDRAVIE

Súčasná spotreba mlieka v porovnaní s relatívne nedávnou minulosťou sa na Slovensku podstatne znížila. Nie sme však výnimkou, pretože podobná situácia sa vyvinula aj v ostatných stredoeurópskych krajinách a v niektorých ekonomicky vyspelých štátoch vrátane USA.

Za hlavnú príčinu tohto stavu možno považovať najmä nepochopenie významu mlieka pre výživu a zdôrazňovanie iba jeho negatívnych vlastností a najmä tuku. Zníženie príjmu mlieka prispelo aj k zhoršenému zdravotnému stavu obyvateľstva. Rôzne mýty o škodlivosti mlieka prispeli taktiež k jeho opovrhovaniu – mlieko vraj zahlieňuje celý organizmus, spôsobuje astmu, cukrovku, rakovinu a pod.

Ale odborníci na zdravú výživu zaraďujú v súčasnosti mlieko medzi najvýživnejšie a najkomplexnejšie potraviny. Tvoria ho bielkoviny, tuky, minerály, vitamíny, enzýmy a ďalšie

zložky významné z hľadiska výživy a udržiavania zdravia. Vysoko kvalitné bielkoviny obsahujú aminokyseliny, ktoré si ľudský organizmus nedokáže syntetizovať.

Podstatnou zložkou mlieka je aj tuk a mliečny cukor, ktoré sú pre organizmus zdrojom energie. Mlieko zásobuje telo minerálnou výživou. V mlieku sa nachádzajú rôzne biologicky účinné zložky, prakticky všetky vitamíny, vyše 60 rôznych enzýmov a iných biologických faktorov s protirakovinovými, antimikrobiálnymi, antisklerotickými, imunostimulačnými a ďalšími vlastnosťami. Preto súčasná veda považuje mlieko za funkčnú potravinu, čo znamená, že okrem základnej funkcie nasýtenia bielkovinami, tukmi a cukrami, sa vyznačuje aj viacerými zdravie a vitalitu posilňujúcimi účinkami.

BIOAKTÍVNE MLIEČNE PEPTIDY

Trávacie enzýmy v ľudskom tele, ako aj enzýmy mliečnych baktérií v priebehu výroby syrov a zakysaných potravín (jogurt, acidofilné mlieko, kefír, bryndza a iné) natrávia mliečnu bielkovinu a uvoľňujú z nej rôzne látky zvané bioaktívne peptidy, ktoré sú pre zdravie osočné.

Fosfopeptidy sú nosičmi minerálnych živín, napríklad vápnika a vylepšujú jeho vstrebávanie v črevách. Iné bioaktívne peptidy viažu niektoré vitamíny B-komplexu (vitamín B₂, B₁₂, kyselina listová) a zvyšujú ich vstrebávanie do krvi. Nedávno boli objavené malé peptidy, ktoré znižujú krvný tlak. Iné biopeptidy znižujú aj „zlý“ LDL cholesterol, ďalšie majú opiové účinky podobné morfinu, čiže pôsobia analgeticky. Z mliečnych bielkovín sa uvoľňujú aj antitrombotické biopeptidy. Z kazeinu, hlavnej mliečnej bielkoviny, počas spracovania mlieka na syry vzniká glykomakropeptid, ktorý okrem antimikrobiálnej aktivity stimuluje množenie bifidobaktérií, čiže má prebiotické účinky. Keďže glykomakropeptid neobsahuje fenylalanín, používa sa na výrobu potravín pre pacientov trpiacich na fenylketonuriu. Srvátková bielkovina zvaná laktoferín je významným prenášačom železa a pomáha zneškodňovať patogény v črevách. Ďalšou premenou laktoferínu vzniká laktofericín, ktorý je účinný proti vírusom spôsobujúcim hepatitídu C, herpes a bradavice (ľudský papilomavírus). Mlieko obsahuje aj látky s antioxidačnými vlastnosťami, ktoré neutralizujú reaktívne kyslíkové radikály, čím znižujú riziko rakovinových procesov a iných chorobných stavov.

NEBEZPEČNÝ TUK ?

Mlieko sa stalo súčasťou ľudskej potravy až nástupom poľnohospodárskej revolúcie, teda približne pred 10 000 rokmi. Do obdobia II. svetovej vojny bolo mlieko považované za najvýživnejšiu potravinu, často aj za liek, o čom svedčí vtedajšia prezývka „biela krv“. Začiatkom druhej polovice minulého storočia začali sa objavovať informácie aj o niektorých negatívnych vlastnostiach mlieka a najmä tuku. Treba však uviesť, že zloženie tuku nie je rovnaké u všetkých živočíchov. Kravský mliečny tuk obsahuje vyše 50 percent nasýtených mastných kyselín, z ktorých niektoré sú považované za hlavnú príčinu obezity, kôrnatenia ciev často s fatálnymi následkami (mozgová príhoda, infarkt, cukrovka II. typu).

Z 12 hlavných mastných kyselín zastúpených v mlieku sa iba 3 nasýtené mastné kyseliny (s počtom uhlíkov C12 – C16) podieľajú na tvorbe zlého LDL cholesterolu. Ale krátke a stredne dlhé mastné kyseliny (s počtom uhlíkov C4 – C10) napriek tomu, že patria medzi nasýtené mastné kyseliny, sú pre organizmus užitočné. Podieľajú sa na znižovaní hmotnosti a najmä telesného tuku, chránia pred vývinom rakoviny, zneškodňujú niektoré vírusy a choroboplodné baktérie vrátane *Helicobacter pylori*.

Keďže stredne dlhé mastné kyseliny sú vynikajúcimi zdrojmi energie pre bunky a tkanivá, používajú sa aj ako lieky. Podávajú sa predčasne narodeným deťom, podvyživeným pacientom a pacientom po ťažkých vyčerpujúcich operáciách, osobám s bypassom, pri nedostatočnej tvorbe žlčových kyselín, vrcholovým športovcom a iným.

Z mastných kyselín s dlhým uhlíkovým reťazcom (počet uhlíkov C18 – C24) sú niektoré nevyhnutné (esenciálne) pre zdravie, lebo ľudský organizmus si ich nedokáže vyrobiť. Sú to mononenasýtené a polynenasýtené mastné kyseliny. Mononenasýtená kyselina olejová tvorí v tuku kravského mlieka 25 percentný podiel (8 g/liter), v ovčom 37 percentný a v olivovom oleji 67 percentný. Kyselina olejová zamedzuje tvorbe „zlého“ LDL cholesterolu a poškodzovaniu ciev.

Polynenasýtené mastné kyseliny sa nachádzajú v mlieku v množstve 2 g /liter a delia sa na dve skupiny: omega-6 a omega-3. Pre zdravie sú osožné najmä omega-3 mastné kyseliny, ktoré sa vyznačujú protizápalovými, antitrombotickými a cievy rozširujúcimi účinkami. Vo veľkom množstve sa vyskytujú najmä v morských rybách, plodoch mora, v orechoch a rôznych semenách. Mimoriadne prospešnou je aj konjugovaná linolová kyselina, ktorú poznáme pod skratkou CLA. Jej obsah v kravskom tuku je 0,5 – 0,7 percenta, v ovčom je až 5-krát väčší. CLA bráni ukladaniu tuku v tukových bunkách a urýchľuje jeho spaľovanie. Okrem protiočasných vlastností má aj protirakovinové účinky, chráni pred srdcovocievnyimi ochoreniami a zabraňuje oxidácii cholesterolu, čo je významné najmä preto, že takéto oxidačné produkty sú zvlášť nebezpečné nielen z hľadiska kôrnatenia ciev, ale aj z hľadiska vzniku rakoviny. CLA sa už predáva v lekárňach vo forme kapsúl s reklamným dôrazom ako potravinový doplnok proti obezite.

Mlieko obsahuje aj zložitejšie tuky zvané sfingolipidy, ktoré majú celý rad významných funkcií hoci tvoria len 1 percento kravského tuku. Sú zložkami bunkových membrán a zabezpečujú ich správnu funkciu. Hoci ročný príjem sfingolipidov na osobu je iba 100 –115 g, významne prispievajú k potláčaniu rakovinového procesu, podporujú funkcie imunitného systému, majú aj antimikróbné a ďalšie pozitívne vlastnosti.

Nenasýtené mastné kyseliny spolu so stredne dlhými mastnými kyselinami patria medzi najsilnejšie protívirusové a protibaktériové zložky tukov aj v ľudskom mlieku. Antimikróbný účinok tukov sa v praxi používa už od nepamäti formou mydiel. Mliečny tuk môže pôsobiť proti mikróbov na rôznych miestach ľudského organizmu. Mikróbocidné účinky tukov a ich mastných kyselín majú významnú ochrannú úlohu pri infekciách kože, slizníc a mukózných membrán. Niektoré sú účinné aj proti sexuálne prenosným baktériám (chlamýdie) a vírusom vrátane HIV (pôvodca AIDS), čo viedlo k príprave terapeuticky účinných hydrogélův.

Mikróbocidné tuky sa dostali do praxe ako súčasť ústnych vôd s dezinfekčnými účinkami najmä proti baktériám *Streptococcus mutans* spôsobujúcich zubný kaz. Antimikróbný účinok tukov sa uplatňuje aj pri likvidácii patogénnych baktérií v žalúdku a črevách, čo má osobitný význam pri ochrane novorodencov.

Mlieko je významným dodávateľom v tuku rozpustných vitamínov A, D, E a K. Pochopiteľne, čím je obsah tuku v mlieku nižší, tým je chudobnejšie aj o uvedené vitamíny. Obávanými mastnými kyselinami sú predovšetkým trans-mastné kyseliny, ktoré sa vyskytujú najmä v niektorých stužených tukoch. Našťastie v mlieku našich preživavcov je ich obsah nízky, dokonca niektoré prírodné trans-mastné kyseliny sú užitočné pre zdravie.

O význame mliečneho tuku pre zdravie vypovedajú aj dávnejšie výsledky pozorovania detí. U tých, ktoré pili iba nízko-tučné mlieko sa črevné ochorenia (hnačky) vyskytovali 5-krát častejšie ako u detí, ktoré boli živé plnotučným mliekom. Podobné výsledky sa dosiahli aj pomocou experimentálnych zvierat. Napríklad potkany, ktoré boli zámerne nakazené baktériami *Listeria monocytogenes*, ak boli živé plnotučným mliekom, túto infekciu prekonali.

Nedávno sa zistilo, že u vydatých žien – pracovníčok v poľnohospodárstve, ktoré denne pili tri a viac pohárov plnotučného mlieka, riziko neotehotnenia bolo výrazne nižšie ako u žien, ktoré mlieko prakticky nepili. Doplnujúce výsledky ďalších vedeckých pracovísk potvrdzujú, že plnotučné mlieko a jeho tuk s rozpustenými vitamínmi znižujú výskyt zápalových ochorení ženských pohlavných orgánov najmä vajcovodov a vaječníkov, čo znižuje riziko neotehotnenia.

Iné výsledky dlhoročných pozorovaní veľkého počtu starších žien presvedčujú, že konzumácia surového, nepasterizovaného plnotučného kravského mlieka nepredstavuje riziko rakoviny prsníka.

RENEŠANCIA MLIEKA

Na základe poznatkov o nežiaducich účinkoch niektorých nasýtených tukov, mlieko a mliečne výrobky sa v druhej polovici minulého storočia začali považovať za nezdravé, poškodzujúce najmä cievy a srdce.

Mliečny priemysel reagoval na informácie o škodlivosti nasýtených tukov výrobou mliečnych produktov s nižším obsahom tukov. V dôsledku masívnych informácií o škodlivosti tuku a ignorovaním výsledkov o ich dobrých vlastnostiach poklesol konzum tukov a mlieka nielen v USA, ale aj u nás. V USA sa v roku 1945 skonzumovalo 4-krát viac mlieka ako nealkoholických nápojov, kým v roku 2000 spotreba nealkoholických nápojov prevyšovala spotrebu mlieka 2,5-krát. Zníženie príjmu mlieka a tukov bolo nahradené zvýšeným príjmom uhl'ohydrátov, čo znamenalo aj zvýšenie príjmu energie. K zhoršenému zdravotnému stavu obyvateľstva prispeli aj rôzne podniky rýchleho občerstvenia (fastfoody) a dôsledok sa dostavil – v USA je takmer 70 percent obyvateľov obézných. Okrem obezity sa epidemicky šíria aj ďalšie civilizačné choroby: cukrovka 2. typu, osteoporóza, srdcovo-cievne a ďalšie ochorenia. Postupne, hromadením výsledkov o pozitívnych vlastnostiach tuku a zvlášť mliečneho tuku (pozor! nie je tuk ako tuk) sa začalo upúšťať od prísnej beztukovej diéty. Odborníci na zdravú výživu začali odporúčať najmä tuky s vysokým obsahom nenasýtených mastných kyselín, mierny konzum aj nasýtených tukov (tým sa úplne nedá vyhnúť) a podľa možnosti vyhýbať sa potravinám obsahujúcim trans-mastné tuky.

Najnovšie vedecké poznatky vyvracajú názory, že by denná konzumácia už jedného litra plnotučného mlieka (34 g tuku) mohla spôsobovať choroby srdcovo-cievneho systému vrátane infarktu myokardu a mozgových príhod. Množia sa dôkazy, že striedma konzumácia mlieka a syrov pomáha pôsobením bioaktívnych bielkovín, tukov a minerálov znižovať riziko chronických chorôb vrátane vysokého tlaku, osteoporózy, nadváhy a telesného tuku, zubného kazu, rakoviny hrubého čreva a niektorých ďalších foriem rakoviny. Za vzor by nám mohlo poslúžiť Švajčiarsko i Francúzsko. Napriek vysokému konzumu mlieka a syrov (v prepočte 54 g tuku denne) výskyt uvedených „moderných“ ochorení je tam podstatne nižší. Takže mlieko a mliečny tuk sú z hľadiska zdravia potrebné ako rastlinná potrava a možno povedať, že sa vzájomne dopĺňajú. Vázobné mliečne bioproteíny významne prispievajú k vstrebávaniu kyseliny listovej nielen obsiahnutej v mlieku, ale aj tej, ktorá pochádza z rastlín napríklad z listovej zeleniny. Vitamín B₁₂ sa nachádza iba v mlieku a v mäse, v rastlinách sa nevyskytuje. Preto prísni vegetariáni (vegáni) by si ho mali dopĺňať tabletami – potravinovými doplnkami.

Význam mlieka a mliečneho tuku pre zdravie vyznávajú naši pediatri, ktorí tehotným ženám a deťom odporúčajú piť primerané množstvá plnotučného mlieka.

Komplex faktorov ako druh a množstvo konzumovaného živočíšneho tuku, výdaj energie pomocou fyzickej aktivity, množstvo prijímanej zeleniny, ovocia a vlákniny, čiže správny pomer rastlinnej a živočíšnej potravy určuje, či sa zlé vlastnosti tuku prejavia, alebo nie.

O KVALITE OVČIEHO MLIEKA A BRYNDZE

Ovčie mlieko sa získava pasením oviec na pasienkoch v stredných a vyšších polohách, bez dopadu automobilových a iných exhalátov, umelých hnojív, pesticídov a prikrmovania stimulačnými látkami typu antibiotík a hormónov, preto oprávnene môže byť zaradené spolu s bryndzou medzi biopotraviny.

Ovčie mlieko je hustejšie a výživnejšie ako kravské, obsahuje dvojnásobok bielkovín, tuku a vitamínov B-komplexu ako aj vitamínov rozpustných v tuku (A, D, E a K) a minerálnych živín (vápnik, fosfor, horčík, železo, zinok, meď). Obsah vitamínu B₃, C a D je dokonca 5-krát väčší ako v kravskom mlieku.

Pre dosiahnutie základnej dennej dávky vitamínu C (50 µg) stačí vypiť liter ovčieho mlieka kým kravského až 5 litrov.

Ovčí tuk má priaznivejšie zloženie mastných kyselín ako kravský, preto je aj zdravší. Obsahuje 2 – 4-krát viac mastných kyselín s krátkym a stredne dlhým reťazcom (C4 – C10), ktoré nezvyšujú cholesterol v krvi, neukladajú sa do tukových tkanív, ale sú využité priamo pečťou ako zdroje energie. Keďže tieto mastné kyseliny sa rýchlo vstrebávajú podávajú sa aj ako lieky pacientom s problémami absorpcie, pri pankreasovej nedostatočnosti, pri deficite žlčových kyselín a pri ďalších zdravotných problémoch (predčasne narodené deti, podvyživení pacienti, deti trpiace epilepsiou a podobne). Kyselina maslová (C4), ktorá sa vyskytuje iba v tuku prežúvavcov, navyše moduluje funkcie génov a pripisujú sa jej pozoruhodné účinky v prevencii rakoviny.

Ovčie mlieko obsahuje 2-krát viac mononenasýtených mastných kyselín (kyselina olejová), a 3-krát viac polynenasýtených dlhoreťazcových mastných kyselín (kyselina linolová, α -linolénová a vakcénová) ako mlieko kravské, z ktorých niektoré patria medzi esenciálne. Znamená to, že ľudský organizmus si ich nevie vyrobiť a je odkázaný výlučne na ich príjem potravou. Významný je aj obsah konjugovanej linolovej kyseliny (CLA), ktorá je osobitne cenná pre jej „odtučňovacie“, protirakovinové a protisklerotické účinky. Jej obsah v ovčom mlieku je až 5-krát väčší ako v kravskom. Keďže v ovčom mlieku prevládajú zdravšie mastné kyseliny pochopiteľne obsah tých, ktoré sú pre zdravie rizikové je nižší.

Z 12. hlavných mastných kyselín iba 3 nasýtené mastné kyseliny (C12, C14 a C16) sa podieľajú na zvýšenej tvorbe cholesterolu a aterogenných plakov, takže sú rizikové z hľadiska poškodzovania srdcovocievneho systému.

Určité zdravotné riziko sa pripisuje stuženým trans-mastným tukom, ktoré sa vyrábajú hydrogenáciou rastlinných olejov. Avšak trans-mastné kyseliny nachádzajúce sa v ovčom i kravskom mlieku sú pre zdravie užitočné. Prevažná časť CLA obsiahnutej v mliečnom tuku vzniká práve konverziou vakcénovej kyseliny, ktorá je trans mastnou kyselinou.

Zvýšenú kvalitu mlieka vrátane zväčšenia obsahu „zdravých“ mastných kyselín možno dosiahnuť skladbou krmiva a najmä zelenou pašou. Slovenské pasienky pokrývajú druhy rastlín bohaté na rôzne prekursorov vrátane esenciálnych mastných kyselín, čo sa prejavuje aj na kvalite bryndze (vyšší obsah omega-3 mastných kyselín, významne nižší pomer omega-6/omega-3 mastných kyselín a iných).

Slovenské ovčie mlieko dosahuje kvalitatívne parametre vysokohorského alpského kravského mlieka a v niektorých zložkách ho dokonca prevyšuje. Napríklad obsah α -linolénovej kyseliny je o 50 % vyšší, obsah mastných kyselín s krátkym a stredne dlhým

reťazcom je o 100 % vyšší a obsah CLA je o 20 % vyšší ako v alpskom mlieku. Pravidelný konzum alpského mlieka a syrov je podstatou „Švajčiarskeho paradoxu“ (nízky výskyt kardiovaskulárnych ochorení).

Ovčie mlieko je bohatšie aj na bielkoviny čomu zodpovedá aj dvojnásobný obsah esenciálnych aminokyselín. Z týchto vetvené aminokyseliny (izoleucín, leucín a valín) sú významné pre stavbu a regeneráciu svalovej hmoty, čo oceňujú najmä pracovníci so zvýšenou fyzickou aktivitou a športovci. Vyššie zastúpenie majú aj sírne aminokyseliny, menovite metionín a cystín, z ktorých sa v tele tvoria antioxidačné, antimutagenné a protirakovinové zlúčeniny (napr. glutatión, glutatiónperoxidáza a iné).

Ovčie mlieko je výdatným zdrojom rôznych bioaktívnych peptidov, ktoré sa uvoľňujú počas jeho spracovania na ovčí syr a bryndzu aktivitou mliečnych baktérií a kvasiniek. Uvedme aspoň biopeptidy s účinkami imunostimulačnými, antitrombotickými a znižujúcimi krvný tlak ako aj peptidy prenášajúce minerálne živiny a niektoré vitamíny. Ovčie mlieko obsahuje viac aj minoritných bielkovín dôležitých pre udržovanie zdravia: imunoglobulíny, laktoferín, transferín, kalmodulín (bielkovina viažuca vápnik) a bielkoviny prenášajúce kyselinu listovú a iné vitamíny. Napríklad laktoferínu je v ovčom mlieku až 10-krát viac ako v mlieku kravskom. Laktoferín má význam nielen ako prenášač železa v živých systémoch, ale má aj antimikróbne a protirakovinové účinky a pomáha regulovať imunitný systém v organizmoch so zoslabenou imunitou.

Aj obsah nebielkovinového dusíka v ovčom mlieku je vyšší ako v kravskom mlieku. Uvedme aspoň taurín uplatňujúci sa pri syntéze žľových kyselín, ktorý vzniká zo sírnych aminokyselín. V ovčom mlieku sa nachádza pomerne veľa kyseliny orotovej (450 mg/ml), čo je 4-krát viac ako v kravskom mlieku. Kyselina orotová je stavebnou zložkou nukleových kyselín (konkrétne pyrimidinových nukleotidov). Charakteristickou zložkou ovčieho mlieka je aj glykozid amygdalín pochádzajúci najmä zo semien lipnicových tráv, ktorý je pôvodcom mandľovej arómy a prisudzuje sa mu aj protinádorová aktivita.

Porovnávacie analýzy ovčieho a kravského mlieka dokumentujú, že ovčie mlieko je bohatšie na všetky zložky významné nielen z hľadiska výživy, ale aj z hľadiska ochrany pred prenosnými a neprenosnými chorobami. Keďže na výrobu 1 kg tradičnej bryndze sa použijú priemerne 4 litre surového nepasterizovaného mlieka (v máji 5 litrov, koncom leta 3,5 litra), takúto tradičnú bryndzu možno považovať za výživovú a probiotickú bombu.

Bryndza ako fermentovaný živý ovčí syr okrem toho, že je výdatným zdrojom kvalitných bielkovín, vitamínov a minerálov obsahuje veľké množstvo probiotických mliečnych baktérií a kvasiniek, ktorých počty v grame bryndze dosahujú hodnoty od 1 do 10 miliárd. Kým v jogurtoch a acidofilnom mlieku sa nachádzajú iba dva alebo tri druhy mliečnych baktérií v tradičnej bryndzi je ich až desaťnásobok. Sú to najmä viaceré druhy mliečnych baktérií rodov *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Leuconostoc* a *Streptococcus* a mikroskopické huby *Galactomyces geotrichum*, *Kluyveromyces lactis* a *Mucor circinelloides*.

Mliečne mikroorganizmy počas spracovania mlieka na bryndzu natrávia mliečnu bielkovinu a tuk, takže prispievajú k zvýšenej stráviteľnosti bryndze. Okrem toho v priebehu fermentácie baktérie a kvasinky obohacujú bryndzu aj o niektoré vitamíny a iné biologicky aktívne látky. Zostava mikroorganizmov v bryndzi sa podobá pôvodnému kaukazskému kefiru vyrábaného z nepasterizovaného ovčieho mlieka. Takýto kefir je považovaný za elixír zdravia a dlhovekosti nielen domorodcami, ale aj odborníkmi z renomovaných klinických pracovísk. Bryndzu možno odporúčať aj jednotlivcom, ktorým mlieko spôsobuje rôzne zdravotné ťažkosti, pretože ich črevá nedokážu stráviť mliečny cukor. Počas fermentácie hrudkového syra na salaši a v bryndziarni mikroorganizmy skvasujú mliečny cukor na

kyselinu mliečnu, takže jeho podiel je v zrelej bryndzi značne znížený. Preto správne vyzretú bryndzu znášajú aj jedinci, ktorým v tenkom čreve chýba enzým tráviaci mliečny cukor.

Ďalšou prednosťou tradičnej bryndze je, že sa vyrába bez akéhokoľvek tepelného spracovania. Mnohé bioaktívne látky si zachovávajú pôvodnú aktivitu len v surovom mlieku. Vyššie teploty ich znehodnocujú. Stupeň inaktívácie závisí od výšky teploty a dĺžky jej pôsobenia. Na vyššie teploty sú citlivejšie látky bielkovinového charakteru, najmä enzýmy, imunoglobulíny a rastové faktory. Aj aktivita biopeptidov, ktoré znižujú krvný tlak je vyššia v surovom mlieku ako v mlieku pasterizovanom. Vyššie teploty znižujú aj antioxidačné vlastnosti mlieka, ktoré sa pripisujú viacerým zložkám mlieka okrem iného aj β -laktoglobulínu. Pasterizácia negatívne ovplyvní vstrebávanie niektorých minerálov vrátane vápnika, železa a zinku ako aj kyseliny listovej a ďalších vitamínov. Pasterizácia iba čiastočne poškodí väčšinu vitamínov B skupiny (1 – 10 %), vitamínu C sa zachová po pasterizácii iba 50 %. Neporušené zostávajú iba vitamín B₂ a vitamíny rozpustné v tukoch (vitamín A, D, E a K). Komplex zmien vyvolaných pasterizáciou a vyššími teplotami spôsobí, že využiteľnosť vápnika z mlieka klesne až na 20 – 30 %. Pre porovnanie z materského mlieka sa vstreba a využije až 80 % vápnika.

Ďalšou prednosťou tradičnej bryndze je množstvo rozličných baktérií a kvasiniek, ktoré zvyšujú vstrebávanie vápnika a vitamínov nielen v tenkom čreve ale aj v časti hrubého čreva. Z hľadiska obsahu vápnika je ovčie mlieko mimoriadne cenné. Kým 100 ml kravského mlieka obsahuje 100 – 120 mg vápnika, v ovčom mlieku je ho až dvojnásobok. Tomu zodpovedajú aj hodnoty vápnika v mliečnych produktoch. V 100 gramoch tavených syrov vyrobených z kravského mlieka sa nachádza 200 – 300 mg vápnika, v bryndzi 650 – 700 mg. Avšak z tavených syrov sa využije iba časť vápnika. Pri ich výrobe sa musia použiť emulgátory, ktoré tvoria s vápnikom nerozpustné komplexy. Bryndzi pripisujeme veľký ochranný význam aj v našich podmienkach, pretože nedostatok vápnika v potrave zapríčinil nárast osteoporózy na Slovensku za posledných 20 rokov o 250 %. Výsledky mnohých experimentov vrátane epidemiologických štúdií potvrdzujú, že vápnik a vitamín D chránia nielen pred osteoporózou a zubným kazom, ale aj pred rakovinou hrubého čreva.

Napriek vysokému obsahu tuku (45 – 48 %) v sušine, čiže toľko ako sa nachádza vo väčšine tvrdých syrov, odborníci na zdravú výživu zaraďujú tradičnú slovenskú bryndzu do skupiny potravín odporúčaných v antisklerotickej výžive.

V nedávno zrealizovanom prvom klinickom testovaní tradičnej bryndze bol po 8 týždňoch konzumácie (denne 100 g) v súbore 24 dobrovoľníkov zistený štatisticky významný pokles hladiny celkového cholesterolu ako aj LDL cholesterolu. Pokles bol výraznejší v skupine s vyššími východiskovými hodnotami celkového cholesterolu. V skupine s nízkymi hodnotami HDL cholesterolu sa zistil signifikantný vzostup po ukončení pokusu. Prekvapivým nálezom bol pokles glykémie, sérového kreatinínu, C-reaktívneho proteínu a hodnôt krvného tlaku.

Na trhu sa však vyskytujú rôzne druhy „bryndze“. Pravú bryndzu z čistého ovčieho nepasterizovaného mlieka vyrábajú iba niektoré menšie bryndziarne (Turčianske Teplice, Tisovec) a salaše, resp. pôdohospodárske družstvá (Malatiná, Liptovské Sliače a ďalšie). Veľké syrárne a mliekárne (Zvolenská Slatina, Liptov, Agrofarma Červený Kameň) najmä z ekonomických dôvodov vyrábajú bryndzu zo zmesi pasterizovaného ovčieho a kravského mlieka, v ktorej podiel ovčieho mlieka by mal byť minimálne 51 %. Okrem toho sa vyskytuje na trhu aj bryndza termizovaná vyrobená zo zmesi pasterizovaného ovčieho a kravského mlieka a následne po zhotovení je ešte aj termizovaná, no s tradičnou živou bryndzou má spoločné iba pomenovanie.

Tradičná bryndza je živý zrejúci syr, preto musí byť celý proces výroby, skladovania a predaja starostlivo sledovaný, aby bola zachovaná zdravotná bezchybnosť a optimálna chuť.

Kupujúci musí počítať s tým, že zloženie ovčieho mlieka sa v priebehu sezóny mení, takže bryndza nemusí mať vždy rovnakú chuť.

„MÁJOVÁ“ BRYNDZA

Po skončení zimy prechod oviec z maštale na zelenú pašu je poznačený rýchlymi zmenami v zložení mlieka. Podstatne sa zvýši obsah zdravých mastných kyselín s krátkym a stredne dlhým reťazcom (C4 – C10) a omega-3 mastných kyselín ako aj konjugovanej linolovej kyseliny. Na druhej strane zníži sa obsah nasýtených mastných kyselín, konkrétne kyseliny myristovej a palmitovej (C14 a C16), ktoré sú pre zdravie rizikové. Výsledkom je výrazné zníženie pomeru mastných kyselín omega-6:omega-3, ktorý dosahuje mimoriadne priaznivé hodnoty až 2,06:1.

Na Islande zdôvodňujú nízky výskyt kardiovaskulárnych ochorení a cukrovky 2. typu práve priaznivým nízkym pomerom týchto mastných kyselín (2,1:1) vďaka zelenej paše. Vo väčšine európskych štátov tento pomer nie je najlichotivejší, väčšinou je to 10-15:1, v USA dokonca 20:1.

U kráv pasených vo voľnej prírode obsah polynenasýtených mastných kyselín v mlieku je 3 – 5-krát vyšší ako u kráv chovaných v maštaliach. Zdravú výživu kráv – čo najviac zelenej paše uplatňujú aj vo Francúzsku. Správny krmný režim zabezpečuje, že mlieko a mäso prežúvavcov napriek tomu, že je červené, je významným zdrojom omega-3 mastných kyselín. Aj to prispieva k tzv. „francúzskemu paradoxu“, samozrejme s ďalšími zložkami zdravej výživy ako je ovocie a zelenina, ryby atď.

Kvalita zelenej paše na slovenských podhorských a horských pasienkoch sa odráža nielen na zvýšenom obsahu omega-3 mastných kyselín, ale aj na zvýšenom obsahu vitamínu E, β -karoténu (provitamín A), luteínu, zeaxantínu a iných antioxidantných zložiek ako aj aromatických a ďalších látok rastlinného pôvodu. Toto je podstata „májovej“ bryndze.

Syntetizované výsledky vplyvov kravského a ovčieho mlieka a ich produktov nasmerovávajú vedecké úsilie a manažment potravinových zdrojov a výroby potravín do biodiverzifikovaných funkčných potravín, čo bolo hlavnou príčinou ťažkej cesty právnej ochrany „Slovenskej bryndze“ do dnešného stavu chráneného zemepisného označenia.

Chov oviec a hovädzieho dobytku vo vzťahu k potenciálnym a doteraz nevyužitým prírodným zdrojom potvrdzujú, že 850 000 hektárov lúk a pasienkov v Slovenskej republike sú najväčším zdravotným benefitom pre výrobu probiotických a funkčných potravín, s dôrazom nielen na mlieko a mliečne výrobky, ale aj na výrobu mäsa.

Ochrana Slovenskej bryndze stála na začiatku ochrany slovenského jedinečného, irečiteľného a po stránke mikrobiálnej ojedinelého výrobku a v teoretických záveroch prof. RNDr. Libora Ebringer, DrSc., Čechu bryndziarov, Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku a mnohých vedeckých osobností zo slovenských vedeckých ústavov a škôl sa stala modelovým prístupom teórie a praxe výroby probiotických potravín na Slovensku. Bryndza nie je len mikrobiálnym, probiotickým a funkčným produktom. Je klenotom našej národnej kultúry, našich tradícií, našej národnej identity.

Názov: Zborník z konferencie Duševné vlastníctvo na Slovensku IX
(k Svetovému dňu duševného vlastníctva)

Vydal: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky,
Banská Bystrica

Obálka: Janka Zimová

Náklad: 100 ks

Strán: 61

Cena: € 3,-

Tlač: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky,
Banská Bystrica

Vydané: 2009

Vydanie neprešlo jazykovou korektúrou.

ISBN 978-80-88994-62-6