



Financováno
Evropskou unií



Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou pouze názory autora (autorů) a nemusí nutně odrážet názory Evropské unie nebo Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani EACEA za ně nenesou odpovědnost.

Projekt EU4GEO — Erasmus+ / Jean Monnet • interní metodický podklad pro učitele

Metodika pro učitele: Chráněná chuť Evropy

Kvarta • Blok 4 • PDO a PGI v rejstříku eAmbrosia

Tato metodika shrnuje, jak s materiálem (podcast + tahák + pracovní list, případně interaktivní webová verze) pracovat na jedné 45minutové hodině. Podcast žáky naučí klíčové pojmy PDO a PGI i s konkrétními českými příklady, čas ve třídě jde do práce se skutečným evropským rejstříkem eAmbrosia a do diskuse o tom, proč EU chrání jména regionálních potravin.

Cíl hodiny

Žák rozumí rozdíl mezi chráněným označením původu (PDO) a chráněným zeměpisným označením (PGI), umí najít a přečíst záznam v rejstříku eAmbrosia a dokáže vyjmenovat alespoň dva české produkty s evropskou ochranou.

Doporučený průběh hodiny (45 min)

- **0–5 min – Úvod:** Zeptejte se žáků, jestli si myslí, že by mohl kdokoli na světě vyrábět sýr s názvem „Parmigiano Reggiano“. Nechte odpovědi zaznít bez korekce.
- **5–12 min – Poslech podcastu:** Pusťte podcast vcelku. Po poslechu krátce shrňte rozdíl mezi PDO (celá výroba v regionu) a PGI (stačí jedna fáze výroby v regionu).

- **12–30 min - Samostatná práce (eAmbrosia):** Žáci projdou Kroky 1–3 pracovního listu — vyhledají Olomoucké tvarůžky v rejstříku, porovnají je s Prosciutto di Parma a ve dvojicích najdou další český produkt. Obcházejte třídu a hlídejte, že žáci pracují se skutečným záznamem v rejstříku, nejen s tím, co si pamatují z podcastu.
- **30–40 min - Diskuse „PROČ“:** Rozeberte společně Krok 4 pracovního listu — proč by tvarůžky vyrobené mimo Olomoucko nesměly nést stejný název, a co by se stalo, kdyby ochrana neexistovala.
- **40–45 min - Shrnutí:** Vraťte se k úvodní otázce o Parmigianu Reggiano a propojte s „chytáky“ z taháku — PDO a PGI nejsou byrokracie navíc, ale ochrana tradice, kvality a místní zaměstnanosti.

Na co dát pozor / časté chyby žáků

- **Záměna PDO a PGI:** žáci si často pletou, které z označení je přísnější — zdůrazněte, že PDO vyžaduje celý proces výroby v regionu, zatímco PGI stačí jedna fáze.
- **Olomoucké tvarůžky ≠ PDO:** častý omyl je domnívat se, že nejznámější český příklad má nej přísnější ochranu — ve skutečnosti mají PGI, ne PDO.
- **eAmbrosia jako soukromá databáze:** žákům je třeba zdůraznit, že jde o oficiální rejstřík Evropské komise, ne o marketingový nástroj výrobců.

Hodnocení

Hodnotí se především schopnost vysvětlit rozdíl mezi PDO a PGI a zdůvodnit ho na konkrétním příkladu, ne přesné zapamatování definic. Stačí zkontrolovat, že žák správně vyhledal záznam v rejstříku eAmbrosia a dokázal z něj vyčíst požadované informace.

Odpovědi k otázkám v pracovním listu

- **Krok 1 (typ ochrany Olomouckých tvarůžků):** Chráněné zeměpisné označení (PGI). Přesné datum zápisu si žák ověří přímo v aktuálním záznamu eAmbrosia – nechte je, ať si ho dohledají sami, není potřeba ho znát nazpaměť.
- **Krok 2 (které označení je přísnější):** PDO (Prosciutto di Parma) je přísnější – vyžaduje, aby celá výroba proběhla v regionu. PGI (Olomoucké tvarůžky) stačí jedna fáze výroby v regionu.
- **Krok 3 (vlastní český produkt):** Nemá jedno řešení – závisí na tom, který produkt dvojice v eAmbrosia najde. Typ ochrany (PDO/PGI) je vždy uveden přímo v záznamu, nechte žáky, ať si ho ověří tam, ne z paměti.
- **Krok 4 (tvarůžky vyrobené mimo Olomoucko):** Ne. I PGI vyžaduje, aby v chráněném regionu proběhla alespoň jedna fáze výroby – produkt vyrobený úplně mimo Olomoucko by pod názvem „Olomoucké tvarůžky“ prodávat nesměl.