

Na bruselském stole Evropské komise leží přibližně tři sta žádostí o ochranu zeměpisného označení tradičních potravinářských specialit z celé unie. Mezi nimi je i 25 českých, z toho tři sýry: Pravé olomoucké tvarůžky, Jihočeská niva a Jihočeská zlatá niva. Pokud uspějí, stanou se prvními domácími sýry ve vybrané společnosti. O co vlastně jde?

Evropská komise uděluje ochranné známky „chráněné označení původu“ (PDO) a „chráněné zeměpisné označení“ (PGI). První z nich je přísnější – znamená, že všechny prvky podílející se na produktu musejí pocházet z dané oblasti za použití uznávaného know-how. Ve druhém případě stačí, když v dané oblasti probíhá alespoň jedna důležitá fáze výroby zpracování či přípravy výrobku. Ochranná známka původu a zeměpisného označení by tak například měla mimo jiné zaručit, že už nikdo z výrobců šumivých vín je nemůže označovat jako šampaňská – kromě těch z oblasti Champagne ve Francii. Slavný sýr Parmiggiano Reggiano musí být vyráběn pouze z mléka volně se pasoucích krav. Pokud jsou v zimě ustájeny, můžou se krmit jen vojtěškou.



ILUSTRACI FOTO: WWW.SLOVENIA.INFO

Jen parmezán a gorgonzola?

Zatímco o italských vínech se znalci domnívají, že toho vědí už poměrně dost, o jejich sýrech zdaleka takový přehled nemají. V této oblasti přece jenom v povědomí gurmánské veřejnosti převládají sýry francouzské. U Itálů si většina vzpomene jenom na parmezán, gorgonzolu a mozzarellu.

Francouzi získali pro své sýrové speciality čtyřicet ochranných známek původu, Italové o deset méně. Všechny je představujeme na následujících řádkách. Ke všem sýrům zároveň doporučujeme to nejvhodnější víno, protože až kombinace sýrů s vínem tvoří dokonalou chuťovou harmonii a umocňuje zážitek z obého.

