

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



REPRO: FOOD

Nejvíce ji však proslavil až počátkem 20. století Antonín Chmel, který ji vyvážel dokonce i do USA. Po znárodnění Chmelových závodů výroba pravé pražské šunky postupně zanikla. Byla nahrazena dušenou šunkou, která se vyvážela zalitá aspikem v typických vejčitých konzervách. Postupně se měnila technologie výroby a tím i chuť šunky. Plech nahradil plastový obal a náplň byla chuťově stejná jako většina průmyslově vyráběných šunek kdekoliv na světě.

V EU jsme zatím pozadu

Na případu pražské šunky je vidět, že zatímco se hrdlíme u EU o přiznání originality pro špekáčky či smažený sýr, to skutečně origi-

nální, slavné a delikatesní neděláme. A nejde jenom o pražskou šunku. Kde jsou kdysi proslavený malínský křen, vřetatská cibule, krámské zelí, ivančický chřest či znojemské okurky? Ještě po druhé světové válce to byly ve světě gurmánů i gurnetů skutečné pojmy.

V Evropské unii se ujal hájení českých žádostí o ochranu zeměpisného označení a označení původu europoslanec Jan Březina. Shledal, že příslušná komise vůči našim návrhům postupuje velice liknavě. Žádosti u ní leží i déle než rok. Vina je ale i na naší straně.

Až humorná je na druhou stranu ale (Březinova) snaha chránit si jako typicky české jídlo smažený sýr. Nejde přitom o nic ryze

českého. V Rakousku vám dají ementál smažený v trojobalu v každé druhé restauraci, v Itálii smaží mozzarellu a scamorzu, v Řecku fetu.

Aktivněji se o ochranu masných výrobků hlásí Slováci a Poláci. U Evropské unie si požádali o ochranné známky na uzeniny, které se desítky let vyrábějí i na území České republiky. Jde například o špekáčky, lovecký salám či spíšskou klobásu. Polsko dokonce usiluje o ochrannou známku na točený salám zvaný kabanos a na myslivecké klobásy.

Podle předsedy Českého svazu zpracovatelů masa Jaromíra Klouda se Poláci a Slováci vydali špatným směrem. „Evropská ochrana není určena pro výrobky takového charakteru, protože se nejedná o speciality, nýbrž o výrobky běžného typu, které lze nalézt kdekoli ve střední Evropě,“ tvrdí Kloud.

Faktem je, že kvůli rakousko-uherskému kuchyňskému velekotli máme dnes leccos i se svými sousedy značně propletené a prokazatelně českých specialit není mnoho. Znojemská roštěná například nepochází ze Znojma a pod stejným názvem ji dělají i v Německu. To se jen do omáčky mají přidávat právě znojemské okurky, které se však už ve Znojmě nedělají.

Desítky produktů, které mají ochranné známky Evropské unie „chráněné označení původu“ (PDO) a „chráněné zeměpisné označení“ (PGI) mají naopak zaregistrované kulinářsky vyspělé země. Pro zajímavost uvádíme v rámečku na straně 5 názvy některých z nich ve Španělsku, Francii a Itálii. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: GERMANY IMAGES