



**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.



Přepis podcastu

Téma: Proč Olomoucké tvarůžky nemají nejpřísnější ochranu

Ročník: Kvarta

Blok 4



Pepa: Představme si situaci. Člověk si chce koupit nějakou limitovanou edici značkových tenisek.

Jana: No jasně. A to stojí pořádné peníze, takže člověk je logicky opatrný.

Pepa: Přesně. Takže než za ně někdo zaplatí, tak si určitě ověří jejich pravost. Prostě zadá sériové číslo do oficiální aplikace výrobce, aby měl stoprocentní jistotu, že nekupuje nějaký levný padělek od neznámého prodejce z internetu.

Jana: A vlastně dnešní zdroje k našemu rozboru ukazují něco docela překvapivého.

Pepa: No to rozhodně. Naše dnešní mise, která je mimochodem určena výhradně pro žáky kvarty, spočívá v tom pochopit, proč Evropská unie chrání jídlo naprosto stejně přísně, jako si sběratelé chrání pravost svých tenisek.

Jana: Je to docela fascinující. Kdyby si totiž kdekdo mohl na sýr nebo šunku napsat nějaké slavné jméno, ztratilo by to prostě hodnotu, že jo.

Pepa: Přesně tak.

Jana: Ano. A tou úplně nejpřísnější úrovní je PDO, což je chráněné označení původu 2.

Pepa: Což znamená co přesně v praxi?

Jana: Znamená to, že úplně celá výroba, tedy produkce surovin, zpracování i finální příprava, to všechno musí proběhnout přímo v daném regionu.

Pepa: Aha. Takže kdybych se vrátil k té naší metafoře, je to, jako by ty tenisky byly kompletně ručně sešity přímo v té jedné oficiální dílně.

Jana: Jo, úplně přesně. Od první nitky až po tu poslední tkaničku. Všechno je prostě na jednom místě.

Pepa: Rozumím. A co ta druhá úroveň? Tam v těch materiálech byla zkratka PGI, tedy chráněné zeměpisné označení.

Jana: No, u PGI jsou ta pravidla o kousek volnější. Tam vlastně stačí, aby v tom daném regionu proběhla alespoň jedna jediná fáze výroby.

Pepa: Počkej, takže když si to zase představím na těch teniskách, u PGI by stačilo, že se v té oficiální dílně provede třeba jen finální úprava nebo balení, i když ten materiál přišel odněkud z úplně jiného konce světa.

Jana: Jo, to je naprosto přesné. Ta regionální vazba tam pořád je, ale třeba ty suroviny jako takové můžou cestovat odjinud.

Pepa: Tady to začíná být opravdu zajímavé. Zkusme to teď aplikovat do praxe. Vezměme si náš asi nejznámější český produkt – Olomoucké tvarůžky.

Jana: No, národní poklad.

Pepa: Takže logicky jako takový národní klenot musí mít tvarůžky automaticky tu nejpřísnější ochranu PDO, že jo?

Jana: No, a to je právě ten hrozně častý omyl. Ty zdroje tohle úplně vyvracejí. Olomoucké tvarůžky mají ve skutečnosti jenom tu PGI ochranu.

Pepa: Počkej, vážně? Vždyť se přece jmenují Olomoucké a dělají se v tom regionu celá staletí. Proč teda nemají tu nejpřísnější ochranu?

Jana: Je to kvůli mléku. Aby totiž měly PDO, muselo by úplně veškeré mléko pocházet jen a pouze z toho olomouckého regionu.

Pepa: Aha, jasně. Takže to mléko se svází odevšad a v regionu probíhá až to samotné zpracování.

Jana: Přesně tak. Chrání se tím ten tradiční a unikátní proces zrání. Naopak třeba takový Žatecký chmel, ten tu nejpřísnější ochranu PDO má...

Pepa: ...protože ten chmel se prostě musí vypěstovat i sklídit výhradně na Žatecku, nikde jinde.

Jana: Jo, tam není absolutně žádný prostor pro suroviny odjinud. Všechno je 100% lokální.

Pepa: Dobře, ale u tenisek mám to sériové číslo. Když si chci v obchodě něco ověřit, jak to vůbec udělám, aby si pravost nemohl kdokoli jen tak tvrdit sám o sobě?

Jana: Fascinující na tom je, že od toho máme eAmbrosii, což je oficiální evropský rejstřík a funguje to vlastně úplně stejně jako ta ověřovací aplikace na tenisky.

Pepa: Aha, takže tam prostě zadám jméno produktu a ono mi to hned vyhodí výsledek.

Jana: Přesně. Hned vidíš, jestli to má certifikaci PDO nebo PGI a odkud to skutečně pochází. Nikdo si to nemůže jen tak vymýšlet...

Pepa: ...což je naprosto geniální pro naši kvartu. V pracovním listu si totiž přesně tuhle logiku teď žáci sami aplikují.

Jana: Je to super praktické. Otevrou si ten rejstřík eAmbrosia a přímo tam si najdou Olomoucké tvarůžky.

Pepa: Jasně. A pak je porovnájí se slavnou italskou pochoutkou, s tou Prosciutto di Parma.

Jana: A navíc ve dvojicích najdou ještě jeden další chráněný český produkt podle vlastního výběru. Zkrátka taková kulinářská detektivní práce.

Pepa: Znalost těchto zkratek je fakt jako mít v kapse detektor na padělky. Ale než náš dnešní rozbor ukončíme, mám tu jednu nevyřešenou záhadu k zamyšlení.

Jana: Jsem s ní. To mě zajímá.

Pepa: Kdyby firma z Prahy vyráběla tvarůžky přesně podle stejné receptury, ale v továrně úplně mimo Olomoucko, směla by je podle pravidel PGI prodávat pod názvem Olomoucké tvarůžky? A proč ano, nebo proč ne?

Jana: Tak to je skvělá otázka na závěr.

Pepa: To každopádně, odpověď už necháme na nich.