



Slow Food Foundation
for Biodiversity



Slow Food®

ARCHA CHUTÍ

ZÁCHRÁŇME CHUTE NAŠEJ PLANÉTY!

ÚVOD

Zrod Archy Chutí sa spája s prvým turínskym Salone del Gusto, ktorý sa konal v roku 1996. O rok neskôr bol naformulovaný Manifest Archy Chutí, ktorý zadefinoval ciele projektu. V roku 1999 bola zostavená Vedecká komisia talianskej Archy Chutí, ktorá identifikovala jednotlivé kategórie produktov a špecifikovala výberové kritériá.

Práca Talianskej Archy Chutí sa ukázala ako veľmi plodná: v mnohých ďalších krajinách sveta vznikli komisie, ktoré začali pracovať a katalogizovať produkty. Prvými, ktorí pridali ruky k dielu boli Američania a Nemci, neskôr ich nasledovali Švajčiari, Holanďania a Francúzi. 26. októbra 2002, na Salone del Gusto, sa spojili skúsenosti z celého sveta a bola zostavená Medzinárodná komisia Archy Chutí. Medzinárodná komisia integrovala výberové kritériá spôsobom, aby sa stali pracovnými nástrojmi, prispôbenými medzinárodným

súvislostiam a zosieťovala skúsenosti z celého sveta. V krajinách, v ktorých neexistujú komisie, prípadne ani členská základňa Slow Food, vyberá produkty do Archy Chutí priamo medzinárodná komisia. V Arche Chutí je v rámci sveta evidovaných viac ako 1000 vzácných regionálnych potravín, úžitkových zvierat a kultúrnych rastlín, ktoré projekt chráni pred zabudnutím. Slow Food a Nadácia na ochranu biodiverzity však plánujú skatalogizovať až 10000 nových pasažierov pre Archu Chutí.

Aj nás na Slovensku čaká veľa práce a stojí pred nami ambiciózny cieľ: do Archy nechať nastúpiť čo najviac pasažierov a umožniť tak slovenským produktom ako i živým bytostiam, rastlinám a zvieratám, stať sa súčasťou celosvetového kultúrneho dedičstva a odovzdávať náš kultúrny kód ešte ďalším generáciám.

Ktokoľvek z vás nám môže poslať odporúčanie, bez ohľadu na váš vek či profesiu!

KRITÉRIÁ PRE OZNAČOVANIE

Tisíckam produktov potravinového charakteru, tradičných syrov, kultúrnych rastlín či úžitkových zvierat našej planéty hrozí vymiznutie a s tým aj zabudnutie ako ich dopestovať či vyrobiť remeselným spôsobom. Slow Food projekt Archa chutí je online katalóg na zachovanie biodiverzity, ktorý chráni takéto potraviny, hospodárske zvieratá a kultúrne rastliny v rámci celého sveta pred ich zabudnutím. Cieľom tohto projektu je ich katalogizovať a umožniť tak produktom ako i živým bytostiam, rastlinám a zvieratám, stať sa súčasťou celosvetového kultúrneho dedičstva a odovzdávať náš kultúrny kód ďalším generáciám.

Medzi pasažierov Slow Food Archy Chutí môžu byť zaradené produkty, ktoré spĺňajú nasledujúce podmienky:

- sú to miestne produkty potravinového charakteru (pôvodné druhy úžitkových rastlín a plemien hospodárskych zvierat), pôvodné divorastúce rastliny (len ak ich technika zberu alebo ich ďalšieho spracovania vychádza z tradičnej metódy)
- pasažier vykazuje výnimočné organoleptické kvality, ich zárukou je využívanie tradičných miestnych metód a remeselná výroba
- pasažier tvorí súčasť regionálneho, prípadne národného kultúrneho dedičstva a má jednoznačnú identitu, je preto neodmysliteľnou súčasťou prostredia z ktorého pochádza
- pasažier musí byť vyrábaný v limitovaných množstvách
- existencia pasažiera musí byť preukázateľne ohrozená

Ktokoľvek z vás nám môže poslať odporúčanie, bez ohľadu na váš vek či profesiu! Pomôžte nám odporučiť produkt aj Vy!

BLIŽŠIE INFORMÁCIE O PROJEKTE

1. Môže produkt odporúčať ktokoľvek, alebo si to vyžaduje špecifické právomoci?

Produkt môže označiť ktokoľvek bez špecifikácie právomocí. Archa Chutí sa zameriava na kapilárnu katalogizáciu a preto je dôležité, aby sa na hľadanie pasažierov spolupodieľalo čo najviac ľudí, bez ohľadu na to, akého sú veku, vzdelania, či sú alebo nie sú členmi Slow Food.

2. Skôr než je produkt odporúčaný je potrebné poznať producenta a navštíviť jeho prevádzku?

Pasažiermi Archy Chutí sú produkty a nie ich producenti a z toho dôvodu nie je potrebné poznať konkrétneho výrobcu, a rovnako nie je potrebná ani prípadná návšteva jeho prevádzky skôr ako je produkt odporúčaný na prijatie do Archy. Keď však nájdete zaujímavý produkt, ktorý by ste radi odporúčali, v nejakom katalógu, na internete, alebo napríklad v múzeu je potrebné si overiť, či ten ešte existuje, či je dostupný na trhu a v prípade, že sa na trhu už nenachádza, či ho niekto vyrába aspoň v domácich podmienkach (pre vlastnú spotrebu).

3. Je možné odporúčať do Archy Chutí aj recepty?

Nie, nie je to možné.

4. Je možné odporúčať produkt, ktorý je určený len na vlastnú konzumáciu?

Áno, je to možné. Produkt, ktorý prežíva len vďaka rodinnej tradícii a jeho výrobe v domácom prostredí, väčšinou len na vlastnú spotrebu, a tým pádom nie je pre bežného spotrebiteľa dostupný na trhu, predstavuje produkt ktorý môže čoskoro reálne vymiznúť! Napríklad na Balkáne, alebo v krajinách bývalého Sovietskeho zväzu neexistovali malé súkromné podniky, len veľké verejné družstvá.

A práve v takýchto krajinách prežili remeselné produkty len v rodinách a pomaly sa niektoré z nich vracajú na trh. Môžeme byť konfrontovaní s rozdielnymi situáciami: niekedy je produkt vyrábaný len v rodinách, na vlastnú spotrebu a chýba na trhu a niekedy je produkt vyrábaný aj v rodinách a súčasne sa nachádza aj na trhu, ale vyrobený podľa konvenčných postupov a s použitím iných primárnych surovín. V oboch prípadoch je dôležité odporúčať produkty pre Archu Chutí kým bude neskoro.

5. Je možné označiť ten istý produkt vo viacerých krajinách?

Áno, je to možné, avšak najprv je potrebné identifikovať rozdiely aj keď len minimálne. Remeselné vyrábané potraviny nie sú nikdy úplne identické, pretože na suroviny, z ktorých sú vyrobené vplyva naraz niekoľko faktorov, akými sú napríklad nadmorská výška, zloženie pôdy, podnebie, miestne znalosti, osobná kreativita a podobne. Pre záchranu malých producentov má valorizácia rozmanitosti životne dôležitý význam; homologizácia, povrchnosť (ktorá nás nechá tvrdiť, že „tento produkt je všade rovnaký“) nahráva producentom veľkých množstiev, ktorí vyrábajú na úkor kvality.

6. Je možné odporúčať do Archy Chutí produkty registrované v rámci „politiky kvality Európskej únie“ (CHOP/Chránené označenie pôvodu; CHZO/Chránené zemepisné označenie a ZTS/Zaručená tradičná špecialita)?

Áno, je to možné, aj keď to môže na prvý pohľad pôsobiť zbytočné, keďže takéto produkty sú už katalogizované a chránené. Okrem toho ide väčšinou o produkty, ktoré sú početne zastúpené na trhu. V niektorých prípadoch sa pri pridelení označenia neprihliada na detaily, ktoré môžu mať význam pre Archu, ako napríklad spracovanie surového mlieka pri nejakom syre, alebo použitie mäsa (ako suroviny) pochádzajúceho z potencionálne ohrozeného plemena a podobne.

7. Je možné odporúčať produkt, o ktorého existencii sme sa dozvedeli z textu, alebo z databázy?

Je veľmi dôležité pochopiť, či už niekto pred nami uskutočnil výskum na našom území a či existujú zoznamy odrôd a plemien, knihy s receptami, v ktorých sú opísané aj primárne suroviny. Je to v podstate to isté ako keď hľadáme v botanických záhradách, semenných bankách. Dôležité je si overiť, či daný produkt ešte reálne existuje, či je dostupný na trhu a či ho niekto aspoň vyrába v domácich podmienkach. Pomôcť si môžeme konzultujúc so seniormi, kuchármi, novinármi, agronómami, veterinármi, potravinovými technológmi, prípadne aj s predajcami potravín.

8. Po akej dlhej dobe sa stáva produkt „tradičným“?

Niektoré úrady určili minimálny počet rokov, po ktorých môže byť produkt označený ako „tradičný“: sú také, ktoré hovoria 50 rokov, iné 30 a sú aj také, ktoré zišli na hranicu 25 rokov. V skutočnosti, podľa Slow Food, nie je potrebný počet rokov na to, aby sme dokázali garantovať „tradičnosť“. Tá sa posudzuje skôr vo vzťahu ku kolektívnej pamäti konkrétnej komunity. To znamená, že treba mať odpovede na otázky: Je tento produkt neodmysliteľnou súčasťou našej kultúry? Dedili sa postupy je výroby (pestovania) z generácie na generáciu? Vedia o ňom referovať najstarší členovia našej komunity?

9. Aký rozdiel je medzi Archou Chutí a Prezídiom?

Kým Archa je katalógom produktov, pri Prezídiách je elementárnou charakteristikou vzťah k producentom a realizácia konkrétnych iniciatív na ich podporu.

Viac informácií o projekte nájdete na web stránkach lokálnych Slow Food pobočiek či na stránkach projektu:

www.slowfoodfoundation.com/ark

facebook.com/arkoftaste

twitter.com/arkoftaste