

Kolejne specjały z Austrii i Włoch w rejestrach UE

Autor: Beata Kozłowska

Data: 6 marca 2016



Austriackie mleko Heumilch i włoski Chleb Toskański, czyli Pane Toscano, to kolejne produkty, które zostały w piątek wpisane do unijnych rejestrów – poinformowała [Komisja Europejska](#).

Heumilch został wpisany jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, a Pane Toscano jako Chroniona Nazwa Pochodzenia.



Na smak austriackiego mleka ma wpływ to, czym krowy są karmione.

Produkcja mleka zwanego Heumilch lub z języka angielskiego Haymilk (co można przetłumaczyć jako ‘mleko z siana’) jest, jak mówią w Austrii, najbardziej naturalną produkcją z możliwych. Mleko pochodzi od zwierząt z tradycyjnych i ekologicznych gospodarstw mlecznych. Zasadniczą różnicą pomiędzy standardowym mlekiem i mlekiem Heumilch z Austrii jest to, że zwierzęta nie są karmione przefermentowaną paszą. Od 1960 r., ze względu na uprzemysłowienie i mechanizację rolnictwa, kiszonki stały się coraz bardziej popularne, zmniejszając w ten sposób udział świeżej paszy. Procedura karmienia jest dostosowana do zmian sezonowych: gdy jest dostępna karma zielona, zwierzęta są karmione świeżą trawą, liśćmi i sianem, a w okresie zimowym zwierzęta przede wszystkim sianem.

Włoski Pane Toscano to natomiast chleb na zakwasie. Ma **zapach prażonych orzechów laskowych**. Miększy jest lekko kwaskowaty. Charakterystyczną cechą jest to, że Chleb Toskański jest trwalszy niż inne rodzaje pieczywa ze względu na swój skład.