

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 308/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„SLOVENSKÝ OŠTIEPOK“**

**ES č.: SK/PGI/005/0549/30.03.2006**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:**

Názov: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky  
Adresa: Jána Švermu 43, SK-974 04 Banská Bystrica  
Telefón: (421-48) 430 02 53  
Fax: (421-48) 430 04 03  
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

**2. Skupina:**

Názov: Slovenský mliekarenský zväz  
Adresa: Záhradnícka 21, SK-811 07 Bratislava  
Telefón: (421-2) 554 109 45  
Fax: (421-2) 554 109 45  
E-mail: plankova@smz.sk  
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Iné ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.3.: Syry

**4. Špecifikácia:**

(zhrnutie požiadaviek v zmysle článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. *Meno:* „Slovenský oštiepok“

4.2. *Opis:* Slovenský oštiepok je polotvrdý polotučný syr, parený alebo neparený údený alebo neúdený. Základnou surovinou na výrobu Slovenského oštiepka je ovčie mlieko alebo zmes ovčieho mlieka a kravského mlieka alebo kravské mlieko. Výroba Slovenského oštiepka prebieha priamo na salaši, tzv. salašnícky spôsob výroby alebo v mliekarnách, tzv. priemyselná výroba.

Charakteristickým znakom Slovenského oštiepka je zvláštny tvar veľkého vajca, šišky alebo elipsoidný tvar zdobený ornamentikou.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

## Vlastnosti

Farba: na povrchu zlatožltá až zlatohnedá po údení, vo vnútri biela až maslovožltá.

Konzistencia: celistvá, pevnejšia, mierne lomivá, na reze sa pripúšťajú menšie trhlinky a dutinky.

Vôňa a chuť: lahodná, príjemne syrovo výrazná, jemne pikantná až kyslá, primerane slaná, typická dymová vôňa získaná údením, nesmie byť neprímerane kyslá, kvasnicovitá, lojovitá, mydlovitá, zatuchnutá, hnilobná, štiplavá, palivá, horká alebo s inými cudzími chuťami.

## Zloženie

- závisí od použitej suroviny a spôsobu výroby,
- sušina min. 48 % hmot.,
- tuk v sušine min. 38,0 % hmot.

## Mikrobiologické požiadavky

Slovenský oštiepok je polotvrdý polotučný syr, parený alebo neparený údený alebo neúdený, vyrobený s prídavkom originálnej kultúry zloženej z kyslomliečnych baktérií z rodu *Lactococcus*, ktorá dodáva Slovenskému oštiepku charakteristické a špecifické vlastnosti. Táto kultúra bola izolovaná zo surového ovčieho mlieka a z ovčieho syra na slovenských salašoch.

- 4.3. *Zemepisná oblasť*: Vymedzené územie je tvorené hornatou časťou Slovenskej republiky, ktorej západnú hranicu tvoria západné svahy pohorí Bielych Karpát, Považského Inovca, Tribeča, Vtáčnika, Štiavnických vrchov, Krupinskej vrchoviny

južnú hranicu tvoria južné svahy pohorí Krupinskej vrchoviny, Cerovej vrchoviny, Stolických vrchov, Slovenského krasu, Volovských vrchov, Slanské vrchy,

východnú hranicu tvoria svahy pohorí Vihorlatskej vrchoviny, Popriečin Beskydských predhorí a Bukovských vrchov – štátna hranica s Ukrajinou,

severná hranica je tvorená štátnou hranicou s Poľskom a svahmi pohorí – Laborecká vrchovina – Ondavská vrchovina – Lubovnianska vrchovina – Pieniny – Spišská Magura – Tatry – Skorušinské vrchy – Podbeskydská vrchovina – Oravské Beskydy – Kysucké Beskydy a štátnou hranicou s Českou republikou – svahy pohorí Turzovská vrchovina – Javorníky – Biele Karpaty – hraničný prechod Skalica.

Žiadosť obsahuje názov celej krajiny, pretože vymedzená zemepisná oblasť tvorí viac ako 80 % z celkového územia Slovenska. Slovenská republika má rozlohu 49 035 km<sup>2</sup>, ide o jednu z najmenších krajín EÚ, ktorej rozloha je porovnateľná s niektorými regiónmi krajín EÚ. Slovenský oštiepok sa vyrába na celom vymedzenom území rovnakým spôsobom. Na vymedzenom území sa pasie rovnaké plemeno oviec – Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája, rovnaké plemeno kráv – Slovenské strakaté, Čier-nostrakaté, Červenostrakaté a Pinzgavské na pastvinách s rovnakou flórou – Kostrava červená, Kostrava lúčna, Lipnica lúčna, Trojštet žltkastý a rovnakými klimatickými podmienkami, z čoho vyplýva rovnaká kvalita základnej suroviny – ovčieho mlieka a kravského mlieka.

Výroba Slovenského oštiepka sa historicky viaže k danému územiu.

písomné správy a rodinné záznamy starých bryndziarskych výrobcov dokladujú, že Slovenský oštiepok sa vyrábal už začiatkom 18. storočia.

Základy hromadnej – priemyselnej výroby Slovenského oštiepka s obsahom kravského mlieka položila rodina Galbavá v Detve v roku 1921.

Dodnes sa Slovenské oštiepky vyrábajú na salašoch alebo na farmách, kde je základnou surovinou ovčie mlieko alebo zmes ovčieho a kravského mlieka.

Priemyselná výroba v mliekarnách je realizovaná spôsobmi vyvinutými v 60-tych a 70-tych rokoch minulého storočia, pričom princíp výroby zostal nezmenený a ako surovina sa začína používať aj kravské mlieko.

O špecifickej a výnimočnej kvalite „Slovenského oštiepka“ svedčí i zápis názvu „Slovenský oštiepok“ z 22. novembra 1967 prostredníctvom „Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodnom zápise“ v medzinárodnom registri Svetovej organizácie duševného vlastníctva (OMPI/WIPO) v Ženeve a bilaterálne dohody o Zmluve medzi Československou socialistickou republikou a Švajčiarskou konfederáciou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných označení z 19. januára 1976, Dohoda medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a obdobných označení z 18. mája 1987 a Zmluva medzi Československou socialistickou republikou a Rakúskou republikou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných označení poľnohospodárskych a priemyselných výrobkov odkazujúcich na pôvod z 20. januára 1981.

Slovensko bolo v tom čase súčasťou Československej republiky, ktorá bola dňa 1. januára 1993 rozdelená na samostatnú Českú republiku a samostatnú Slovenskú republiku.

Z uvedeného vyplýva aj použitie názvu „Slovenský oštiepok“, v tom čase nešlo o názov krajiny, ale len časti územia, ktorý sa až v dôsledku historických udalostí 1. januára 1993 stal názvom krajiny a keďže išlo už o zaužívaný názov, medzinárodne zapísaný a chránený a chránený aj na národnej úrovni, spotrebiteľovi všeobecne známy, Slovenská republika žiada o ochranu predmetného názvu i naďalej, aj na úrovni Európskeho spoločenstva.

Výroba pokračuje, prírodné podmienky sa nezmenili, ani pôvodne vymedzená zemepisná oblasť, ale stala sa názvom celej krajiny, pričom podmienky a princíp výroby zostal zachovaný.

- 4.4. *Dôkaz o pôvode:* Produkcia ovčieho a kravského mlieka určeného na výrobu Slovenského oštiepka sa uskutočňuje výhradne vo vymedzenom hornatom území Slovenskej republiky. Drobní výrobcovia doja ovčie i kravské mlieko z vlastných chovov. Mliekarne vykupujú ovčie a kravské mlieko v priľahlých regiónoch.

Výroba a nákup ovčieho a kravského mlieka je evidovaný a kontrolovaný. Potrebná evidencia vyplýva i z povinností v systéme GHP a HACCP a zákonnej povinnosti každého výrobcu preukázať pôvod suroviny použitéj na výrobu potravín.

Vysledovateľnosť Slovenského oštiepka je jedným zo základných princípov systému HACCP, ktorý je povinne zavedený vo všetkých výrobných prevádzkach.

Všetky fázy výroby sa uskutočňujú na vymedzenom území.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením výrobcu na obale, respektíve výrobnom štítku výrobku, ktorý je povinný nalepiť každý výrobca. Garancia pôvodu výrobku z vymedzeného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže „Slovenský oštiepok“ vyrábať

- 4.5. *Spôsob výroby:* Technológia výroby Slovenského oštiepka sa na vymedzenom území Slovenskej republiky dynamicky vyvíjala od salašníckeho a domáceho ručného spôsobu výroby v dávnej minulosti až po súčasnú výrobu v priemyselných mliekarnách. Jej základy a záruka zachovania tradičnej kvality boli dané výsledkami výskumu v 60-tych a 70-tych rokoch minulého storočia.

Na výrobu Slovenského oštiepka sa používa ovčie mlieko dojené od pasúcich sa oviec najmä plemien Valaška, Zošľachtená valaška a Cigája. Tieto plemená sa chovajú a pasú v horských oblastiach na svahoch pohorí vo vymedzenom území.

Kravské mlieko je u drobných výrobcov dojené ručne alebo strojovo a spracováva sa hneď po nadojení.

Výroba oštiepkov farmárskym spôsobom – na salaši prebieha v týchto etapách:

- Syrenie
- Formovanie
- Solenie
- Sušenie, údenie.

Priemyselná výroba Slovenského oštiepka. Proces výroby prebieha v týchto etapách:

- Pasterizácia
- Pridávanie kultúr
- Syrenie
- Dohrievanie, lisovanie, prekýsanie
- Parenie, formovanie
- Solenie, sušenie, údenie.

Expedícia a balenie

Vychladené syry sa balia do zdravotne nezávadných potravinárskych obalov. Predáva sa v celku, nesmie sa porciovať a prebalovať z dôvodu, že by stratil charakteristický tvar vrátane ornamentov a z dôvodu zabezpečenia kvality a zabráneniu a predchádzaniu falšovaniu a klamaniu spotrebiteľa. Všetky fázy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti

- 4.6. *Prepojenie:* Slovenský oštiepok je produkt, ktorého vlastnosti určuje najmä kvalita mlieka, špecifické vlastnosti originálnej kultúry a prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam regiónov Slovenska vymedzeného územia, v ktorých sú ovce chované a pasené.

Pasienky poskytujú najprirodzenejšiu, najzdravšiu výživu. Najkvalitnejšie sú suché pasienky vo vyšších horských polohách. Pasenie oviec trvá od apríla do konca októbra. Vo vymedzenom území sú pasienky pokryté prevažne druhmi tráv Kostrava červená, Kostrava lúčna, Lipnica lúčna, Trojštet žltkastý. V zimnom období sú ovce kŕmené senom z uvedených druhov tráv.

Slovenské originálne dve kultúry pre výrobu Slovenského oštiepka izolované z ovčieho mlieka a ovčieho syra zo slovenských salašov majú výrobcovia k dispozícii na VUM v Žiline, ktorý je autorom a majiteľom týchto originálnych kultúr.

Kravy sú pasené a kŕmené tiež hlavne senom a obilím z vymedzeného územia.

Žiadosť o zápis zemepisného označenia Slovenský oštiepok je založená tak na reputácii výrobku, výnimočnosti, špecifickej kvalite, vlastnostiach a zvláštnom tvare, ako aj zručnosti výrobcov a tradícii. Špecifická kvalita a vlastnosti výrobku sú dané kvalitou mlieka dojeného od pasúcich sa oviec plemien Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája a od pasúcich sa kráv plemena Slovenské strakaté, Čiernostrakaté, Červenostakaté a Pinzgavské v horských oblastiach na svahoch pohorí vymedzeného územia. Kvalita výrobku je daná zručnosťou a skúsenosťami výrobcov, o čom svedčí aj uznanie výrobku a jeho zápis do medzinárodného registra Svetovej organizácie duševného vlastníctva (OMPI/WIPO) v Ženeve z roku 1967 a bilaterálna dohoda o Zmluve medzi Československou socialistickou republikou a Švajčiarskou konfederáciou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných označení z 19. januára 1976.

Slovenský oštiepok sa vyznačuje zvláštnym tvarom veľkého vajca, šišky, alebo elipsovým tvarom, ktoré sú zdobené ornamentikou, v závislosti od jednotlivých oblastí a ich zvyklostí a typických prvkov pre danú oblasť. Povrch Slovenského oštiepka je pevný, hladký a lesklý. Následné údenie dymom dodáva výrobku typickú farbu, vôňu a chuť. Tento špecifický postup vznikol a realizuje sa na celom vymedzenom území.

Vývoz Slovenského oštiepka významne ovplyvňuje a posilňuje aj cestovný ruch. Charakteristický ráz Slovenska dopĺňajú aj naše typické syry a syrárske výrobky. Aj náročný zahraničný hosť prestáva vyhľadávať klasické ponuky cestovných kancelárií a uprednostňuje niečo nezvyčajné, rázovité.

Turisti tradične spájajú Slovensko s tradičnými syrárskymi výrobkami, ktoré prispievajú k reputácii Slovenska, opakovane navštevujú Slovensko, vyhľadávajú koliby a salaše aj kvôli Slovenskému oštiepku, ako aj ostatným syrárskym výrobkom.

V slovenských mestách sa každoročne organizujú jarmoky (výročné trhy), a na žiadnom z nich tento artikel nikdy nechýba.

- 4.7. *Kontrolný orgán:* Kontrolu kvality a dodržiavania špecifikácie „Slovenského oštiepka“ vykonáva pravidelne firma BEL/NOVAMANN International s.r.o., certifikačný orgán CERTEX, akreditovaný podľa EN 45 011, autorizovaný Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

Názov: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX

Adresa: Továrnská 14, SK-815 71 Bratislava

Telefón: (421-2) 502 132 68

Fax: (421-2) 502 132 44

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

- 4.8. *Označovanie:* Výrobca vyrábajúci Slovenský oštiepok vo vymedzenom území v súlade s danou špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Slovenský oštiepok“. Na etiketách označujúcich výrobok musí byť tento názov zvýraznený a uvedený, či ide o ručnú výrobu alebo priemyselnú, prípadne pomer ovčieho a kravského mlieka.
-