

**Uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 95/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

**ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ  
NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006  
„SPIŠSKÉ PÁRKY“  
ES č.: SK-TSG-0007-0051-18.01.2007**

**1. Názov a adresa skupiny žiadateľov:**

Názov: Slovenský zväz spracovateľov mäsa  
Adresa: Kukučínova 22  
831 03 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 255565162  
Fax +421 255565162  
E-mail slovmaso@slovmaso.sk

Názov: Český svaz zpracovatelů masa  
Adresa: Libušská 319  
142 00 Praha 4 – Písnice  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel. +420 244092404  
Fax +420 244092405  
E-mail reditel@cszm.cz

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Slovenská republika  
Česká republika

**3. Špecifikácia výrobku:**

**3.1. Názov (názvy) na zápis do registra:**

„Spišské párky“ (SK, CS)

**3.2. Ak názov:**

je špecifický sám o sebe

vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „Spišské párky“ je špecifický sám o sebe, pretože je na území Slovenskej republiky a Českej republiky zaužívaný a známy, má dlhoročnú tradíciu a reputáciu a jeho názov je spájaný s konkrétnym druhom párkov.

**3.3. Ak sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006:**

Zápis do registra s výhradou názvu

Zápis do registra bez výhrady názvu

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

## 3.4. Druh výrobku:

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne opracované, solené, údené atď.)

## 3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1.:

„Spišské párky“ sú plnené v baranom čreve s priemerom max. 24 mm, oddelený pretáčaním. Jednotlivé kusy majú hmotnosť cca 50 g. Je charakteristický ružovočervenou farbou po koreninovej paprike a mierne pikantnou chuťou.

## Fyzikálne vlastnosti

Niekoľko metrov dlhý, pretáčaním oddeľovaný súvislý prameň

## Chemické vlastnosti

Obsah tuku: max. 24 % ± 4 %

Obsah soli: max. 2 % ± 0,4 %

Čisté svalové bielkoviny min. 10 % hmotnostných

## Organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhľad a farba: výrobok v súvislom prameni v baranom čreve s priemerom max. 24 mm, oddeľovaný pretáčaním čreva na jednotlivé nožičky, povrch hladký alebo mierne vrásčitý oranžovo hnedej farby, lesklý až matný,
- vzhľad a farba na reze: rez ružovočervený po paprike, drobné kolagénové častice prípustné,
- vôňa a chuť: príjemná po čerstvej údenine, mierne palivá, primerane slaná, po ohriatí na skuse výrobok šťavnatý,
- konzistencia: krehká až súdržná.

## 3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1.:

Na výrobu „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ sa používa čerstvé hovädzie mäso s obsahom tuku max. 10 %, čerstvé bravčové mäso s obsahom tuku max. 10 %, čerstvé bravčové mäso s obsahom tuku max. 50 %, bravčové kože, pitná voda, dusitanová soliaca zmes, paprika mletá sladká (100 ASTA), paprika mletá pálivá, polyfosfáty E 450 a E 451 (v množstve 3 g/kg ako P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), kyselina askorbová E 300 (v množstve 0,5 g/kg) a obaly – baranie črevá.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku „Spišské párky“ sa používa:

— hovädzie mäso s obsahom tuku max. 10 %	21,2 kg
— bravčové mäso s obsahom tuku max. 10 %	21,0 kg
— bravčové mäso s obsahom tuku max. 50 %	38,0 kg
— bravčové kože	12,0 kg
— pitná voda	21,0 kg
— dusitanová soliaca zmes (na solenie mäsa)	2,1 kg
— paprika mletá sladká (100 ASTA)	0,62 kg
— paprika mletá pálivá	0,62 kg
— polyfosfáty (E 450 a E 451)	0,30 kg
— kyselina askorbová (E 300)	0,05 kg
— obal baranie črevá.	

### Technologický postup

Hovädzie mäso, bravčové mäso sa predrežú a pomelú jemno na rezačke alebo posekajú na jemno v kutri. Pridajú sa bravčové kože a z týchto surovín sa vypracuje jemné homogénne dielo. Pridá sa zmes papriky mletej sladkej a papriky mletej pálivej a dusitanovej soliacej zmesi vrátane prídavných látok (polyfosfáty E 450 a E 451 a kyselina askorbová E 300). Takto pripravená zmes sa plní do baraních čriev s priemerom max. 24 mm. Jednotlivé kusy sa oddeľujú pretáčaním tak, aby hmotnosť jednej nožičky bola cca 50 g. Hotové výrobky v prameni sa zavesia na palice, ktoré sa vložia do udiarne, kde sa výrobky osušia a zaúdia. Zaúdenie sa vykonáva teplým dymom max 68 °C po dobu maximálne 45 minút. Zaúdené výrobky sa potom tepelne opracujú pri teplote 71 °C až 76 °C do dosiahnutia minimálneho tepelného účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty 70 °C v jadre výrobku. Táto teplota musí pôsobiť v jadre výrobku minimálne 10 minút. Po tepelnom opracovaní sa výrobky osprchujú studenou vodou a nechajú sa voľne vychladnúť na teplotu v jadre max. + 4 °C.

### 3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

Špecifický charakter „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ vyplýva zo:

- zloženia a pomeru surovín a korenín,
- jemnosti homogénneho diela,
- plnenia do baraních čriev,
- fyzikálne a chemické a organoleptických vlastností.

### Zloženie, pomer surovín a korenín a jemnosť homogénneho diela

Špecifický charakter „Spišským párkom“ alebo „Spišským párkům“ dodávajú použité suroviny podľa dlhoročne používanej receptúry a to: hovädzie a bravčové mäso spolu s bravčovými kožami vypracované na jemné homogénne dielo, ktorého jemnosť sa jasne odlišuje od jemnosti diel ostatných párkov. Špecifické je tiež použitie zmesi sladkej a pálivej mletej červenej papriky, tak ako je uvedené v receptúre.

### Plnenie do baraních čriev

Špecifickým znakom „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ je aj to, že sú plnené do baraních čriev, čo zaručuje, že sú jasne vizuálne odlišiteľné od iných párkov.

### Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti

Dodržanie všetkých výrobných fáz obsiahnutých v špecifikácii zabezpečuje vytvorenie výrobku s neopakovateľnou vôňou a chuťou.

Špecifická je tepelná úprava pred konzumáciou. Voda, v ktorej sa výrobok tepelne upravuje nesmie vriieť, lebo prírodný obal by mohol popraskať. Popraskaním baraních čriev výrobok môže stratiť šťavnatosť, ktorá ho charakterizuje. Po tepelnej úprave je pre „Spišské párky“ charakteristickým znakom šťavnatosť a jemne pikantná chuť po paprike. Vzhľadom na presne určené pomery surovín, použitých pri výrobe, majú „Spišské párky“ špecifický praskavý zvuk, ktorý vydajú pri prelomení alebo na skuse (po zahryznutí) a ktorým sa jasne líši od ostatných druhov párkov.

### 3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

Výroba „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ má na Slovensku viac ako storočnú tradíciu. Začala sa písať v čase, keď v Spišskom Podhradí využil miestny mäsiar Štefan Varsányi časté návštevy

maďarskej šľachty na veľkolepé jarmoky pod Spišským hradom. Ako istú atrakciu začal na nich predávať „Spišské párky“. Jeho receptúra založená na citlivom miešaní korenín, sladkej a páľivej papriky musela byť veľmi úspešná, pretože po istom čase tieto párky predával aj v Maďarsku a Poľsku.

Exportu „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ medziiným pomohlo postavenie trate Košice Bohumín a jej odbočkou do Spišských Vlách a Spišského Podhradia. Párky včas ráno zabalili do zvláštnych debničiek, odniesli na prvý ranný vlak, ktorý šiel zo Spišského Podhradia a napoludnie si na nich už mohli pochutnávať labužníci z Budapešti. (František Žifcák–Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom, Mesto Spišské Podhradie, 1988).

Veď aj známy slovenský spisovateľ Emo Bohúň zasvätené poučal: „Spišské párky“ bývali potvorské, zákerné a často vyčítali. Nesmeli sa jest vidličkou a nožom, ani lámať ako iné „viršle“. Bolo ich treba brat do prstov, vopchať do úst, perami dokonale objať a iba potom zahryznúť. Vo svojich napuchnutých črevách obsahovali totiž množstvo paprikovej šťavy, a keby sme ich prelomili, rozkrojili, či zapichli do nich vidličku, vystrekli by všetkými smermi do stometrovej výšky červenú šťavu. Celkom užitočné ich mohli používať hasiči namiesto hadíc alebo minimaxu. (Žáry, Štefan: Zlatouští rozprávači. Bratislava: Slovenský spisovateľ 1984).

Okrem Štefana Varsányiho do roku 1938 k výrobcom „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ patrili v Spišskom Podhradí Grieger a Blaško, v Spišských Vlachoch Slavkovský, v Levoči Schretter, Schmiedt, Patrilla, Lešňák, atď. V Spišskom Podhradí v 40. rokoch minulého storočia bývali vo štvrtok chýrne „svinské trhy“, kde bolo zvykom, že trhovci a kupujúci po dobrom predaji a kúpe zasadli v hostincoch (ktoré vlastnili údenári) za stoly a objednávali si „viršle“, tak sa totiž v tých časoch „Spišským párkom“ alebo „Spišským párkům“ hovorilo. Predávali ich na každej železničnej stanici. Len čo vlak zastal, už sa s plných pľúc ozývalo: „Spišské páááááááááárky, viršle, viršličky ...!“ (Viršle, viršličky, spišské ... SME. Denník. Bratislava: Petit Press 7.9.1996, s. 7.)

„Spišské párky“ majú dobrú povest nielen na Spiši, Slovensku a Českej republike ale dokonca aj v zahraničí (Viršle, viršličky, spišské .... SME. Denník. Bratislava: Petit Press 7.9.1996, s. 7). Medzi ich pravidelných konzumentov patrili prezident T. G. Masaryk a gróf Albín Csáky, ktorý bol predsedom hornej snemovne uhorského parlamentu, ministrom školstva a kultúry. Tento vplyvný muž zabezpečil, aby sa tieto párky dostali aj na zasadanie rady uhorskej vlády. (<http://www.internet.sk/mediakurier/cei/44.htm>). „Spišské párky“ boli a sú aj dnes ponúkané i v českých krčmách (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> Pišťanek Peter: Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo. 26.10.2000). Boli súčasťou osláv dňa práce (Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov. SME. Denník. Bratislava: Petit Press 2.5.1997, s. 1.) rôznych trhov, ako je napr. Trh ľudových remesiel v Spišskej Novej Vsi, kde okrem „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ bola prezentovaná skoro už zabudnutá dômyselná nádoba na ich podávanie. Táto nádoba je z kameniny, má dvojité dno na vriacu vodu, aby párky zostali dlhšie horúce (Čeť spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch. SME. Denník. Bratislava: Petit Press 23.9.1997, s. 1.).

Po II. svetovej vojne na celom území ČSR, v rámci štandardizácie a dodržiavania tradičnej kvality, bola prijatá norma v ČSR ustanovujúca zloženie surovín a vymedzujúca spôsob výroby. (Norma akosti TP z 8.9.1954, MPP).

Z historických prameňov je zrejme, že receptúra výrobku sa postupne mierne menila, a to pridaním časti hovädzieho mäsa do receptúry, čo nespôsobilo zmenu charakteru výrobku a jeho použitie, naopak táto kombinácia surovín zlepšila jeho chuť (ÚNK 57 7260, z roku 1964).

Spájajúcim charakteristickým prvkom je šťavnatosť výrobku po jeho ohriatí a jemne pikantná chuť po paprike. Táto receptúra je používaná výrobcami „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ dodnes (CSN 57 71 34, z roku 1977 a neskôr ako STN 57 71 34).

„Spišské párky“ sa tradične plnia do baraních, prírodných čriev (mäsiar Štefan Varsányi Norma akosti TP z 8.9.1954, MPP a ), ktoré sú veľmi krehké, na rozdiel od iných čriev. Charakteristické sú dobrou povestou nielen na Slovensku a v Českej republike, ale aj v zahraničí.

### 3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru:

Povinná kontrola zahŕňa:

- Dodržiavanie určených pomerov surovín hovädzieho mäsa, bravčového mäsa a bravcových koží. Pre výrobu „Spišských párkov“ alebo „Spišských párků“ je potrebné skontrolovať prípravu hovädzieho a bravčového mäsa, ktorá sa vykonáva výberom výrobných surovín a ich množstva podľa percenta tuku.
- Po rozpracovaní hovädzieho a bravčového mäsa sa vykoná kontrola pridania bravcových koží.
- Kontrolu jemnosti homogénneho diela. Homogénnosť a jemnosť vypracovania diela sa vykonáva vizuálne a hmatom.
- Dodržiavanie určených pomerov sladkej a pálivej mletej červenej papriky, s farbivosťou 100 ASTA. Skontroluje sa prídanie množstva zmesi papriky mletej sladkej (100 ASTA) a papriky mletej pálivej, dusitanovej zmesi vrátane prídavných látok (polyfosfáty E 450 a E 451 a kyselina askorbová E 300) a vody.
- Kontrolu použitia baraních čriev. Kontrola sa vykoná dodacím listom od dodávateľa.
- Organoleptické vlastnosti hotového výrobku (povrchový vzhľad a farba, vzhľad a farba na reze, konzistencia, vôňa a chuť). Kontrola sa vykoná vizuálne a senzorycky po ukončení výrobného procesu a zodpovedá charakteristikám určenými v bode 3.5. špecifikácie.
- Fyzikálne a chemické vlastnosti hotového výrobku: maximálny priemer baranieho čreva a hmotnosť jednej nožičky. Hodnoty musia zodpovedať hodnotám určených v bode 3.5 špecifikácie.

Frekvencia kontrol úradom alebo orgánom overujúcim dodržiavanie špecifikácie výrobku je 1-krát do roka.

## 4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:

### 4.1. Názov a adresa:

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Slovenskej republike:

Názov: BEL/NOVAMANN International, s r.o.

Adresa: Továrenská 14  
815 71 Bratislava  
P.O. BOX 11  
820 04 Bratislava 24  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 250213376

E-mail tomas.ducho@ba.bel.sk

Verejný     Súkromný

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427  
E-mail buchlerova@svssr.sk

Verejný  Súkromný

Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku v Českej republike:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Kvetná 15  
603 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111  
E-mail sekret.oklc@szpi.gov.cz

Verejný  Súkromný

Názov: Státní veterinární správa ČR

Adresa: Slezská 7  
120 00 Praha 2  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137  
E-mail hygi@svscr.cz

Verejný  Súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:

- Orgán alebo subjekt overujúci súlad so špecifikáciou produktu v Slovenskej republike a Českej republike.
  - Uvedené kontrolné orgány sú zodpovedné za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.
-