

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2010/C 188/10)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ORAVSKÝ KORBÁČIK“

ES Č.: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

CHZO (X) CHPO ()

1. **Názov:**

„Oravský korbáčik“

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

Slovenská republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

Skupina 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Oravský korbáčik je parený syr údený alebo neúdený tvaru korbáčika s dĺžkou 10 – 50 cm. Vyrába sa tradičným spôsobom – parením vykysnutého a čiastočne prezretého hrudkového syra v horúcej vode, jeho vyťahovaním do tvaru nití, ktoré sa tradične nazývajú „vojky“ s hrúbkou od 2 do 10 mm. Vytiahnuté nite – vojky sa potom spleťajú do tvaru korbáčika.

Charakteristické senzorické vlastnosti sú dané vytvorenou vláknitou štruktúrou vytiahnutých nití z pareného syrového cesta a špecifickým tvarom korbáčika vzniknutého po zapletení jednotlivých nití.

Údený a neúdený Oravský korbáčik sa odlišuje hlavne farbou a vôňou. Údený Oravský korbáčik má miene žltú až zlatožltú farbu, charakteristickú dymovú arómu a mierne vyšší obsah soli (o 1 %). Neúdený Oravský korbáčik je bielej až smotanovo-bielej farby bez dymovej vône. Štruktúra a konzistencia je v oboch druhoch rovnaká.

Oravský korbáčik sa na trhu ponúka v potravinárskej fólii v skupinovom balení odlišujúcim sa počtom kusov a hmotnosťou balenia výrobku.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vlastnosti

Farba: biela až mierne žltkastá alebo zlatožltá v prípade údených druhov.

Konzistencia: Jednotlivé nite – vojky majú oddeľujúce sa vlákna s pružnou až pevnejšou, ale nie s tvrdou konzistenciou, zrením pružnosť klesá, výrobok má vysokú pevnosť v ťahu vďaka vláknitej štruktúre s dobre sa oddeľujúcimi vláknami.

Vôňa a chuť: mliečna, lahodná syrová, slaná, mierne kyslastá, typická dymová pri údených druhoch.

Zloženie: Sušina: najmenej 40 % hmot.

Tuk v sušine: najmenej 25 % hmot.

Soľ jedlá: najviac 4,5 % hmot. pre neúdené a 5,5 % hmot. pre údené.

Mikrobiologické vlastnosti

Oravský korbáčik je parený syr vyrobený z hrudkového syra obsahujúci hlavne termorezistentnú kyslomliečnu mikroflóru z rodov: *Lactococcus*, *Streptococcus* a *Lactobacillus*.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Na výrobu pareného syra Oravského korbáčika sa používa hrudkový syr vyrobený z kravského surového alebo z kravského pasterizovaného mlieka s prídavkom kyslomliečnej kultúry. Použitie surového alebo pasterizovaného mlieka nemá vplyv na vlastnosti výsledného produktu. Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u výrobcov hrudkového syra, pričom sa sledujú tieto parametre: inhibičné látky, teplota, kyslosť, tuk, špecifická hmotnosť a beztuková sušina.

Stanovenie celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek vykonávajú akreditované laboratóriá.

Hrudkový syr obsahuje najmenej 48 % hmot. sušiny a najmenej 35 % hmot. tuku v sušine a má pH 4,9 – 5,2.

Vzhľad hrudkového syra je uzavretý, hladký, primerane okorený, bielej až krémovej farby.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Žiadne osobitné požiadavky na kvalitu alebo obmedzenia pôvodu

3.5. Špecifické kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod hrudkového syra.

Krok 1: Parenie: vykysnutý prírodný syr sa najskôr nakrája na menšie kusy, ktoré sa postrúhajú a paria v horúcej vode (teplota vody 70 – 95 °C), syr sa miesi drevenou lopatkou alebo mechanickým miešadlom až do dosiahnutia kompaktnej plastickej hmoty – pareniny.

Krok 2: Hnetenie: parenina sa ručne hnetie, preťahuje a prekladá až do dosiahnutia vláčnej hladkej štruktúry – syrového cesta, aby bola ľahko tvarovateľná.

- Krok 3: Tvarovanie: syrové cesto sa vyťahuje do tvaru nití – vojok ručne, prípadne pomocou dvoch valcov s drážkami otáčajúcich sa proti sebe. Nite – vojky okamžite padajú do studenej pitnej vody.
- Krok 4: Chladenie: vytvarované syrové nite – vojky sa v studenej pitnej vode schladia v priebehu 2 – 10 min, aby si zachovali tvar.
- Krok 5: Namotávanie: vychladené syrové nite – vojky sa namotávajú na motovidlo. Po namotaní sa na jednom konci prerežú a v strede zviažu syrovou niťou – vojkou.
- Krok 6: Solenie: prerezané a zviazané nite – vojky sa solia ponorené v nasýtenom soľnom roztoku tak, aby výsledný obsah soli neprekročil 4,5 % hmot. v prípade neúdených výrobkov alebo 5,5 % hmot. v prípade údených výrobkov (doba solenia závisí od hrúbky syrových nití – vojok a kyslosti použitého syra).
- Krok 7: Čiastočné osušenie: aby sa syrové nite – vojky zbavili prebytočnej slanej vody, zavesia sa na drevenú alebo antikorovú tyč, kde z nich voda stečie.
- Krok 8: Pletenie: minimálne dve syrové nite – vojky preložené napoly sa ručne spleťajú do tvaru korbáčika do $\frac{2}{3}$ dĺžky, kde sa obviažu jednou zo syrových nití – vojkou, aby sa zabránilo rozpleteniu.
- Krok 9: Pri výrobe údených korbáčikov.

Údenie: údi sa priamym studeným dymom s teplotou približne 30 °C v tradičnej drevenej alebo kovovej udiarni alebo v udiarni s nútenou cirkuláciou vzduchu dymom z tvrdého dreva až do získania zlatožltej farby.

Krok 10: Balenie: balia sa do potravinárskej fólie, ktorá sa potom označí názvom „Oravský korbáčik“.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď:

Oravský korbáčik sa na trhu ponúka v baleniach odlišujúcich sa počtom kusov. Základné balenie je po 5 – 10 kusov, pričom je možné ponúknuť ho aj vo väčšom balení – 50 kusov, a toto balenie sa tradične označuje ako „zväzok“.

Balenie výrobku Oravský korbáčik sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti z dôvodu zachovania špecifického tvaru výrobku, zabránenia jeho prípadnému rozpleteniu a zabezpečenia kvality výrobku.

Neexistuje žiadne zemepisné obmedzenie na prebaľovanie.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Výrobca vyrábajúci Oravský korbáčik v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Oravský korbáčik“.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku „Oravský korbáčik“,
- uvedený druh údený alebo neúdený,
- uvedené „chránené zemepisné označenie“ a s ním spojený symbol Európskeho spoločenstva.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Výroba Oravského korbáčika sa uskutočňuje v povodí rieky Oravy (región Orava) na území Slovenskej republiky. Zemepisná oblasť je ohraničená zo severu a východu štátnou hranicou s Poľskou republikou, západnou hranicou okresu Námestovo a Dolný Kubín a južnou hranicou okresov Dolný Kubín a Tvrdošín.

5. **Spojitosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Orava je typický horský región s vhodnými podmienkami pre chov a pasenie oviec a hovädzieho dobytká s následným spracovaním mlieka na syry. Túto prednosť horského prostredia obyvateľstvo využilo a využíva už od osídlenia tohto územia až doteraz. Vytvoriť – spliesť korbáčik z pareného cesta dokážu len šikovné ruky oravských žien, ktoré nenahradí žiaden mechanický stroj.

Z ústneho podania sú informácie, že domáca výroba korbáčikov na Orave bola už v druhej polovici 19. storočia, pretože výroba parených syrov určených na predaj, medzi ktoré patril aj tento druh syra, bola v tom období jediným zdrojom príjmov pre miestnych chovateľov oviec a kráv.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Oravský korbáčik je špecifický svojím tvarom, ktorý je pre syry a syrárske výrobky nezvyčajný. Pripravuje sa tradičným takmer výlučne ručným spôsobom – parením hrudkového syra v horúcej vode a jeho vyťahovaním do tvaru nití a ich následným spletaním do tvaru korbáčika. Ručné spracovanie pareného cesta – hnetenie a preťahovanie dodáva korbáčikom ojedinelú vláknitú štruktúru, ktorá robí výrobok špecifický a ojedinelý.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo určitou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):*

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Oravský korbáčik“ je založená na špecifickom tvare, reputácii a tradícii.

Orava leží v hornej severozápadnej časti Slovenska s chladnou a nehostinnou klímou. Väčšina obyvateľstva sa živila roľníctvom a chovom dobytká – kráv, kôz, oviec a spracovávala a menila získané suroviny, hlavne mlieko, na syrárske výrobky rôznych tvarov výbornej kvality. „Chovná oblasť pinzgavského dobytká a prevažujúci systém pastevného chovu v letnom období predurčujú toto plemeno na výrobu kvalitného, ekologického konzumného mlieka a mliečnych výrobkov. ... Tieto chovy, okrem toho, že významne prispievajú ku krajnotvorbe (kosenie pre mechanizáciu nedostupných terénov, spásanie nevyužitých plôch, sušenie sena na sušiakoch) sú producentmi krajových špecialít vyrábaných z kravského mlieka napr. známe Oravské korbáčiky...“ (Slovenský pinzgauský dobytok – producent mlieka horských pasienkov).

Vďaka zručnosti a šikovnosti sa podarilo obyvateľstvu udržať sa v tejto drsnej krajine a dostať sa do povedomia aj za hranice oblasti.

V záznamoch o histórii sa uvádza, že v oravskom regióne sa vyrábal tradičný parený syr vyformovaný do tvaru malého korbáča, ktorý sa tradične na Slovensku pletie počas veľkonočných sviatkov z prútia, a táto zmenšenina zo syra sa začala volať „korbáčik“. V tejto oblasti okrem výroby korbáčika vzniklo i stredisko nakupovania a obchodovania s parenými syrmi – obchodníci dostali pomenovanie podľa druhu nakupovaného syra, napr. korbáčkári, oštiepkári, srdciari, atď. „In northern Slovakia the village Zázrivá in Orava region still belongs to such significant centres of huckstery. The hucksters coming from that region were mainly dealing with the trading of smoked and steamed cheese; they received names according to the sort of the sold products – korbáčkári,...“ (Podolák, J. Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia, Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).

V archívnych záznamoch sú zaevidované viaceré živnostenské povolenia takýchto kupcov. Oravskí obchodníci korbáčiky ponúkali a ponúkajú až dodnes na rôznych trhoch, pri rôznych príležitostiach, akými boli svadby, krstiny, Vianoce, fašiangy, veľkonočné sviatky. Počas týchto sviatkov sa zvyšovala produkcia korbáčikov, čo svedčí o ich obľúbenosti u konzumentov. Dôkazom sú výrobné záznamy výrobcov tejto syrovej dobroty.

Orava si zachovala poľnohospodársky charakter až do súčasnosti. V polovici minulého storočia bola výroba Oravského korbáčika upravená dokonca normou. O reputácii a tradícii Oravského korbáčika svedčí aj zápis ochrannej známky do registra Úradu priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky platný do 22. februára 2006 (10 rokov), ako aj články v tlači.

Oravské korbáčiky sú známou tradičnou pochúťkou nielen pre Slovákov, ale aj pre zahraničných návštevníkov Slovenska, ktorí si z návštevy našej krajiny odnášajú ako darček balíček tejto špeciality. „I grabbed a local cheese delicacy known as an Oravský korbáčik (Orava Whip) at a stand...“ (Great Escapes: Hiking in the High Tatras. The Slovak Spectator Vol. 10 No. 28, 2004); Nenúkejte Angličanov Oravskými korbáčikmi (<http://www.sme.sk>); Slovakia-in, č. 8 – 9, 2002 v článku Slovensko a Slováci nemeckými očami uvádza „Autorka, Češka žijúca v Nemecku, pozná vynikajúce parenice, Oravské korbáčiky...“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf
