

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2014/C 109/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾

„Zázrivské vojky“

ES č.: SK-PGI-0005-01026 – 13.08.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Zázrivské vojky“

Používanie názvu „Zázrivské vojky“ v obchodnom styku preukazuje každý výrobca označovaním výrobku v ponúkanom sortimente, aj na etikete.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Slovensko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

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

Zázrivské vojky sú parený syr údený alebo neúdený tvaru nití s dĺžkou 10 – 70 cm a hrúbkou od 2 do 16 mm. Vyrába sa tradičným spôsobom – parením vykysnutého a čiastočne prezretého hrudkového syra v horúcej vode, jeho vyťahovaním ručne, prípadne pomocou dvoch valcov s drážkami otáčajúcich sa proti sebe do tvaru dlhých nití, ktoré sa podľa miestneho nárečia nazývajú vojky. Vytiahnuté a upravené vojky sa skupinovo ukladajú voľne alebo skrútené, prípadne v strede zviazané vojkou.

Charakteristické organoleptické vlastnosti sú dané vytvorenou vláknitou štruktúrou vytiahnutých vojok, ktorá sa dosahuje ručným spracovaním pareného syrového cesta a charakteristickým tvarom vojok (dĺžkou a hrúbkou).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Údené a neúdené Zázrivské vojky sa odlišujú hlavne farbou a vôňou. Údené Zázrivské vojky majú mierne žltú až zlatožltú farbu, charakteristickú dymovú vôňu, mierne vyšší obsah soli. Neúdené Zázrivské vojky sú bielej až smotanovobielej farby bez dymovej vône. Štruktúra a konzistencia je v oboch druhoch rovnaká.

Zázrivské vojky sa na trhu ponúkajú v potravinárskej fólii v skupinovom balení odlišujúcom sa hmotnosťou balenia výrobku.

Vlastnosti:

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

Konzistencia: Vojky majú oddeľujúce sa vlákna s pružnou až pevnejšou, ale nie 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.

Sol' jedlá: najviac 5,5 % hmot. pre neúdené a 6,0 % hmot. pre údené.

Mikrobiologické vlastnosti:

Zázrivské vojky sú parený syr vyrobený z hrdkového syra obsahujúci hlavne termorezistentnú kyslomliečnu mikroflóru z rodov: *Lactococcus*, *Streptococcus* a *Lactobacillus*.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu pareného syra Zázrivské vojky sa používa hrdkový syr vyrobený z kravského surového alebo z kravského pasterizovaného mlieka s prídavkom kyslomliečnej kultúry.

Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u výrobcov hrdkového 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 laboratória.

Hrdkový syr obsahuje najmenej 48 % hmot. sušiny a najmenej 35 % hmot. tuku v sušine a má pH 4,9 – 5,2. Vzhľad hrdkového syra je uzavretý, hladký, primerane okorený, bielej až krémovej farby. Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod hrdkového syra.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Žiadne osobitné požiadavky na kvalitu alebo obmedzenia pôvodu.

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

— kravský syr sa upraví na parenie – nakrája sa na pásy, ktoré sa ďalej upravujú strúhaním,

— upravený syr sa parí v horúcej vode (teplota vody 70 – 95 °C) mechanickým spracovaním až na kompaktnú pareninu,

— parenina sa ďalej spracováva ručne do dosiahnutia vláčneho a ľahko tvarovateľného cesta,

- vzniknuté syrové cesto sa ihneď vyťahuje ručne, prípadne pomocou dvoch valcov s drážkami otáčajúcich sa proti sebe do tvaru dlhých nití,
- vytiahnuté nite okamžite padajú do studenej pitnej vody,
- vychladnuté nite sa ručne namotávajú na motovidlo a následne sa na jednom konci prerežú, v strede zviažu jedným syrovým vláknom – vojkou,
- pripravené syrové vojky sa solia v soľnom roztoku tak, aby sa dosiahol požadovaný výsledný obsah soli,
- syrové vojky sa po vysolení zavesia, aby sa zbavili prebytočnej vody,
- údené druhy syrových vojok sa údia v tradičnej udiarni priamym studeným dymom s nútenou cirkuláciou vzduchu dymom z tvrdého dreva až do získania zlatožltej farby.

3.6 Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Zázrivské vojky sa na trhu ponúkajú v baleniach odlišujúcich sa hmotnosťou. Základné balenie je 100 g, pričom je možné ponúknuť ho aj vo väčšom balení: 130, 150, 250, 500 g a 1 000 g. Syry sa balia do potravinárskej fólie.

Balenie Zázrivských vojok sa musí uskutočniť hneď po výrobe vo vymedzenej zemepisnej oblasti z dôvodu zachovania špecifického tvaru výrobku a zabezpečenia kvality výrobku.

3.7 Špecifické pravidlá označovania

Výrobcovia vyrábajúci Zázrivské vojky v súlade s touto špecifikáciou môžu pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Zázrivské vojky“.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku „Zázrivské vojky“,
- uvedený druh údený alebo neúdený,
- uvedené „chránené zemepisné označenie“ alebo skratka „CHZO“ a s ním spojený symbol Európskej únie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Výroba Zázrivských vojok sa uskutočňuje v obci Zázrivá. Zemepisná oblasť je ohraničená zo severu obcou Oravská Lesná, zo západnej strany obcou Terchová, na juhu obcou Párnica a na východe hrebeňmi vrchov Paráč a Minčol.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Územie Zázrivej je typický horský región s vhodnými podmienkami pre chov a pasenie oviec a hovädzieho dobytku s následným spracovaním mlieka na syry. Túto prednosť horského prostredia obyvateľstvo využilo a využíva už od osídlenia tohto územia až doteraz.

Z ústneho podania sú informácie, že domáca výroba vojok i iných syrových výrobkov v Zázrivej 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.

Kravský syr po dosiahnutí požadovaných parametrov (kyslosť, pariača schopnosť) sa nakrája na pásy, 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. Parenina sa ďalej ručne spracováva hnetaním, t. j. miesením, prekladaním a preťahovaním až do dosiahnutia vláčnej, hladkej a ľahko tvarovateľnej konzistencie. Vzniknuté syrové cesto sa ihneď vyťahuje do tvaru dlhých nití, ktoré okamžite padajú do studenej pitnej vody. Vytvarované syrové vojky sa v studenej pitnej vode schladia, aby si zachovali tvar (2 – 10 minút) a po vychladnutí sa namotávajú na motovidlo. Po namotaní sa na jednom konci prerežú a v strede zviažu jedným syrovým vláknom – vojkou. Prerezané a zviazané vojky sa solia ponorené v nasýtenom soľnom roztoku, prípadne údia. Aby sa vojky zbavili prebytočnej slanej vody, zavesia sa na drevenú alebo antikorovú tyč, kde z nich voda stečie.

5.2. Špecifickosť výroby

Zázrivské vojky je výrobok, ktorý sa pripravuje tradičným takmer výlučne ručným spôsobom – parením hrudkového syra v horúcej vode a jeho vyťahovaním do tvaru nití-vojk. Vyťahovanie nití sa môže uskutočniť i pomocou dvoch valcov s drážkami otáčajúcich sa proti sebe, do ktorých sa syr vkladá po ručnom vypracovaní pareniny. Ručné spracovanie pareného cesta – hnetenie a preťahovanie dodáva syrovým vojkám ojedinelú vláknitú štruktúru, ktorá robí výrobok špecifický a ojedinelý.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výroby (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výroby (CHZO)

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Zázrivské vojky“ je založená na špecifickej štruktúre a tvare vojk, reputácii a tradícii – tradičnom spôsobe výroby.

Zotrvanie obyvateľov v oblasti Zázrivá sa datuje od čias valašskej kolonizácie už od 16. storočia až do dnešných čias. Horská poloha, kamenitá pôda a vyššia chladnejšia oblasť bránili rozvinutiu poľnohospodárstva, a preto oddávna je tu skromné gazdovanie, chov oviec a pastierstvo a neskoršie i chov hovädzieho dobytku, čo bolo temer výhradným zdrojom zárobku a obživy (Čaplovičová, Z.: Zo zázrivského salašníctva, Sborník SNM, 56, 1962, s. 118-129).

Odúmrtne spisy obyvateľov Zázrivej z polovice 18. a v priebehu 19. storočia poskytujú dostatočné informácie o vtedajšom hospodárení (ŠOBA Bytča, Prothocollum Cadmitatum Anni 1761, f. 91, č. 38, odúmrtná pozostalosť Georgiusa Dattku, Zázrivá). To bolo základom pre ďalší vývoj v spracovaní syrových výrobkov, ako jeden druh domácej potravinárskej produkcie. V každej domácnosti, kde chovali i menší počet oviec a kráv, si robili sami syrové výrobky, medzi ktoré patrili syrové nite-vojky alebo i korbáčiky: „... v syrárskej kuchyni sa nachádzal sporák na kúrenie drevom. Na ňom sa prihrievalo mlieko na syrenie a v horúcej vode sa ohrievala, miesila, naparovala syrovina. Naparená syrovina ohriata vodou v miske sa vyťahovala rukami v nite, ktoré padali do studenej vody v lavóre, položenom na stolčeku. Vedľa na stole sa nachádzal drevený rámik, na ktorom sa niť namotala a rámik s omotanou syrovou niťou sa vo vedľajšej vetranej miestnosti povesil na konzulu. Na druhý deň sa zo stola zobrali nožnice a omotaná syrová niť sa na spodnej časti prestrihla. Postrihané syrové nite popadané na stôl sa zviazali do viazaničiek. Boli ukladané do slaného roztoku-rôsolu, pripravenom v pogliedenom lavóre...“ (Keresteš a kol.: Ovčiarstvo na Slovensku história a technológia, Eminent, Považská Bystrica 2008, s. 388-389). Po výrobe ich sami predávali.

V ďalších záznamoch o histórii sa uvádza, že na severnom Slovensku v dedinke Zázrivá sa vyrábali tradičné parené syry viacerých tvarov. Jedným z výrobkov, ako je to i zaznamenané v obecnej kronike (Huba, P.: Zázrivá, Vydavateľstvo Osveta, n. p. Martin pre MNV v Zázrivej, 1988, s. 105): „... vyrobený syr po zrazení mlieka vložili do nádoby s horúcou vodou a ručne ho spracovali – preťahovali. Nakoniec syr vyšúľili na tenký pramienok a ten potom ťahali do druhej nádoby so studenou vodou a rôsolom – varená voda so soľou. Syrový pramienok-vojka navinuli na drevený rámik-motovidielko a v dolnom konci ho rozrezali. Takto vyrobený syr sa mohol konzumovať...“.

V Etnografii Slovenska (Ethnologia Slavica, Tonus XVI 1984, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Bratislava, 1986, s. 64-65) sa uvádza, že „... na severnom Slovensku v dedinke Zázrivej sa vyrábala tradičný parený syr vyformovaný do tvaru ‚malých bičov‘ (small whips)“.

V tejto oblasti okrem výroby syrov vzniklo i stredisko nakupovania a obchodovania s parenými syrmi. V archívnych záznamoch sú zaevidované viaceré živnostenské povolenia týchto kupcov.

Zázrivskí obchodníci parených syrov ponúkali a ponúkajú až dodnes svoje výrobky na rôznych trhoch, pri rôznych príležitostiach, akými boli svadby, krstiny, Vianoce, fašiangy, veľkonočné sviatky. Počas týchto sviatkov sa zvyšovala produkcia syrových vojok, čo svedčí o ich obľúbenosti u konzumentov. Dôkazom sú výrobné záznamy výrobcov týchto syrových dobrôt.

Zázrivá si zachovala poľnohospodársky charakter až do súčasnosti. Rovnako i výroba syrových vojok pokračuje až dodnes a to vďaka zručnosti, skúsenostiam a vedomostiam získaným od predchádzajúcich generácií. Zachoval sa ich výrobný postup, špecifický tvar a kvalita výrobku. Ako uvádza internetová stránka iZURNAL: „... Každá žena v Zázrivej vie ťahať syr. Je to umenie, ktoré sa dedí z matky na dcéru, povie vám hociktorá gazdiná...“.

O reputácii a tradícii Zázrivských vojok svedčí získanie ocenenia Značka kvality, ktorú udeľuje Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, ako aj články v tlači (napr. „Noviny o diani v Zázrivej“, Rímskokatolícky farský úrad Zázrivá, Zázrivá, Ročník X, číslo 2/2008, čl. s názvom Zázrivské dni 2008, s. 9).

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

Zázrivské vojky 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.

Vojky sa stali súčasťou významných ročných regionálnych podujatí, tzv. Zázrivských dní, v rámci ktorých sa konajú súťaže v ťahaní Zázrivských vojok a v pletení Zázrivských korbáčikov. O popularite súťaže svedčí účasť domácich výrobcov, ale i náhodných súťažiacich.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SP-Zazrivske%20vojky.pdf

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.