



C/2025/1170

20.2.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny na úrovni Únie špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽¹⁾ o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/1170)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143⁽²⁾ podať námietku Komisii.

Žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku ako zaručenej tradičnej špeciality na úrovni Únie

„Spišské párky“

EÚ č.: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25.9.2023

1. Názov výrobku

„Spišské párky“

2. Žiadateľ a oprávnený záujem

Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Einsteinova 3754/25
85101 Bratislava – mestská časť Petržalka

Telefón +421 902947522

E-mail: slovmaso@gmail.com

Český svaz zpracovatelů masa
Einsteinova 319/126
142 00 Praha – Libuš-Přisnice

Telefón +420 234697755

E-mail: sekretariat@cszm.cz

Slovenský zväz spracovateľov mäsa a Český svaz zpracovatelů masa zastupujú výrobcov Spišských párkov (ZTŠ). Na základe podnetov z trhu a z následne vykonaného zberu údajov vyplynulo, že výrobcovia uvádzajú na trh Spišské párky plnené do rôznych kalibrov baraních čriev v rozsahu 18/20 až 22/24, čo je v súlade s platným nariadením Komisie (EÚ) č. 159/2011⁽³⁾, ktorým bol názov „Spišské párky“ (ZTŠ) zapísaný do Registra zaručených tradičných špecialít a ktorého prílohu tvorí špecifikácia výrobku.

Zber údajov však poukázal aj na skutočnosť, že rozsah hmotnosti nožičky výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ) sa pohybuje v rámci používaných kalibrov baraních čriev v rozsahu 18/20 až 22/24 v rozmedzí 40 – 65 g, čo nie je v súlade s platným opisným parametrom pre hmotnosť nožičky.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ Nariadenie Komisie (EÚ) č. 159/2011 z 21. februára 2011, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Spišské párky (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 47, 22.2.2011, s. 5, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/159/oj>).

V záujme zachovania výroby výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ) na dotknutom území navrhujeme zadefinovať nové rozmedzie hmotnosti nožičky na 40 g – 65 g, čo je v záujme všetkých výrobcov, ktorí vyrábajú „Spišské párky“ (ZTŠ).

3. Členský štát alebo tretia krajina

Slovenská republika

Česká republika

4. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

Názov výrobku

Opis výrobkov

Spôsob výroby

Iné [uved'te]

5. Zmena (zmeny)

Súčasnú znenie:

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

„Spišské párky“ sú plnené v baraňom čreve s priemerom najviac 24 mm, ktoré sa oddeľuje pretáčaním. Jednotlivé kusy majú hmotnosť približne **50 g**. Výrobok je charakteristický ružovočervenou farbou po koreninovej paprike a mierne pikantnou chuťou.

Navrhované znenie:

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

„Spišské párky“ sú plnené v baraňom čreve s priemerom najviac 24 mm, ktoré sa oddeľuje pretáčaním. Jednotlivé kusy majú hmotnosť v rozmedzí **40 g – 65 g**. Výrobok je charakteristický ružovočervenou farbou po koreninovej paprike a mierne pikantnou chuťou.

Odôvodnenie žiadosti Slovenského zväzu spracovateľov mäsa na zmenu špecifikácie výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ):

Aplikačná prax poukázala na skutočnosť, že súčasné znenie špecifikácie výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ) podľa nariadenia Rady (ES) č. 509/2006⁽⁴⁾, ES č.: SK-TSG-0007-0051 – 18.1.2007 pokiaľ ide o opisný parameter „hmotnosť nožičky cca 50 g“ nie je nastavené realisticky pre používané kalibre baraních čriev v rozsahu 18/20 až 22/24, a preto je potrebné špecifikáciu zmeniť.

Slovenský zväz spracovateľov mäsa vykonal po vzájomnej dohode s Českým svazom spracovateľov masa ako spoluzapisovateľom výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ) prieskum slovenského trhu, do ktorého sa podľa kvalifikovaného odhadu zapojilo približne 90 % slovenských výrobcov, pokiaľ ide o objem vyrábaných výrobkov „Spišské párky“ (ZTŠ).

Výsledky zberu údajov poukázali na to, že slovenskí výrobcovia uvádzajú na trh Spišské párky plnené do rôznych kalibrov baraních čriev v rozsahu 18/20 až 22/24, čo je v súlade so špecifikáciou výrobku podľa platného nariadenia Rady (ES) č. 509/2006, ES č.: SK-TSG-0007-0051 – 18. 1. 2007, bodu 3.5.

V rámci prieskumu slovenskí výrobcovia poukázali aj na skutočnosť, že v dôsledku nedostupnosti niektorých kalibrov baraních čriev v určitých časových obdobiach alebo z dôvodu špecifických požiadaviek zákazníka museli pristúpiť aj k používaniu viacerých kalibrov baraních čriev v zadanom rozsahu kalibrov, aby mohli „Spišské párky“ (ZTŠ) umiestniť na trh v požadovaných množstvách.

⁽⁴⁾ Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2006/509/oj>).

Zo zhromaždených údajov takisto vyplynulo, že pri použitých kalibroch čriev v rozsahu 18/20 až 22/24 bola hmotnosť jednotlivých nožičiek výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ) v rozmedzí **40 g – 65 g**. Z diskusií tiež vyplynulo, že hmotnosť párkov bola ovplyvnená nielen kalibrom čriev, ale aj dĺžkou samotného párku.

Na konečnú hmotnosť nožičky má dôležitý vplyv aj použitý technologický postup výroby, kde narážky s automatickým pretáčaním čriev zabezpečujú menší rozptyl hmotností nožičiek v rámci procesu narážania ako pri procese s ručným pretáčaním.

Aby nedošlo k obmedzovaniu výroby výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ) a zároveň aby boli zohľadnené aj technologické vybavenia či remeselnejší typ výroby u niektorých výrobcov, navrhujeme v plnej miere akceptovať výsledky zberu údajov pre „hmotnosť nožičky“ a zadefinovať hmotnosť nožičky, a to v rozmedzí **40 g – 65 g**, čo je v záujme všetkých výrobcov výrobku „Spišské párky“ (ZTŠ).

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„Spišské párky“

EÚ č.: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25.9.2023

Členský štát alebo tretia krajina: Česká republika a Slovenská republika

1. **Názov na zápis do registra**

„Spišské párky“

2. **Druh výrobku**

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

3. **Dôvody zápisu do registra**

Výrobok:

sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad

Špecifický charakter výrobku „Spišské párky“ vyplýva zo zloženia a pomeru surovín a korenín, jemnosti homogénnej zmesi, plnenia do baraních čriev a fyzikálnych, chemických a organoleptických vlastností.

Názov:

sa tradične používa na označenie špecifického výrobku

vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

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

4. Opis

- 4.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku [článok 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽³⁾]

„Spišské párky“ sú plnené v baraňom čreve s priemerom najviac 24 mm, ktoré sa oddeľuje pretáčaním. Jednotlivé kusy majú hmotnosť v rozmedzí 40 g – 65 g. Výrobok je charakteristický ružovočervenou farbou po koreninovej paprike a mierne pikantnou chuťou.

Fyzikálne vlastnosti

Niekoľko metrov dlhá, pretáčaním oddeľovaná súvislá reťaz.

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 súvislej reťazi v baraňom čreve s priemerom max. 24 mm, oddeľovaný pretáčaním čreva na jednotlivé nožičky, povrch hladký alebo mierne vrásčitý oranžovohnedej farby, lesklý až matný,
- vzhľad a farba na reze: rez ružovočervený po paprike, drobné kolagénne častice sú prípustné,
- vôňa a chuť: príjemná po čerstvej údenine, mierne palivá, primerane slaná, po ohriatí pri zahryznutí je výrobok šťavnatý,
- konzistencia: krehká až súdržná.

Špecifický charakter výrobku „Spišské párky“ vyplýva z týchto prvkov:

- zloženie a pomer surovín a korenín,
- jemnosť homogénnej zmesi,
- plnenie do baraních čriev,
- fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti.

Zloženie a pomer použitých surovín a korenín a jemnosť homogénnej zmesi.

Špecifický charakter výrobku „Spišské párky“ dodávajú suroviny používané podľa dlhoročne používanej receptúry, a to: hovädzie a bravčové mäso spolu s bravčovými kožami vypracované na jemnú homogénnu zmes, ktorej jemnosť sa jasne odlišuje od iných párkov. Špecifické je tiež použitie zmesi sladkej a pálivej mletej červenej papriky, tak ako je uvedené v receptúre.

Plnenie do baraních čriev

Špecifickým znakom výrobku „Spišské párky“ je aj to, že je plnený 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, že výrobok má jedinečnú vôňu a chuť.

⁽³⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_imp/2014/668/oj).

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 výrobok „Spišské párky“ charakteristickým znakom šťavnatosť a jemne pikantná chuť po paprike.

Vzhľadom na presne určené pomery surovín použitých pri výrobe má výrobok „Spišské párky“ špecifický praskavý zvuk, ktorý vydá pri prelomení alebo po zahryznutí a ktorým sa jasne líši od ostatných druhov párkov.

- 4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastností použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku [článok 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 668/2014]

Na výrobu výrobku „Spišské párky“ 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 páľivá, polyfosfáty E 450 a E 451 (v množstve 3 g/kg ako P₂O₅), kyselina askorbová E 300 (v množstve 0,5 g/kg) a obaly – baranie črevá.

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

- 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 páľivá – 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 a bravčové mäso sa najprv predreže a následne pomelie najemno na mlynčeku alebo poseká najemno na rezačke. Pridajú sa bravčové kože a z týchto surovín sa vypracuje jemná homogénna zmes. Pridá sa zmes papriky mletej sladkej a papriky mletej páľivej 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 pretácaním tak, aby hmotnosť jednej nožičky bola cca 50 g. Hotové výrobky sa v reťazi zavesia na palice, ktoré sa umiestnia do udiarne, kde sa výrobky osušia a zaúdia. Zaúdenie sa vykonáva teplým dymom pri teplote max. 68 °C, a to nie dlhšie ako 45 minút. Zaúdené výrobky sa potom tepelne opracujú pri teplote 71 °C až 76 °C do dosiahnutia minimálneho tepelného účinku zodpovedajúceho pôsobeniu teploty 70 °C v jadre výrobku. Táto teplota musí pôsobiť v jadre výrobku minimálne 10 minút. Po tepelnom opracovaní sa výrobky pokropia studenou vodou a nechajú sa voľne vychladnúť na teplotu v jadre max. 4 °C.

Povinná kontrola zahŕňa:

- dodržiavanie určených pomerov surovín hovädzieho mäsa, bravčového mäsa a bravčovými koží.

Pre výrobu výrobku „Spišské párky“ je potrebné kontrolovať 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 bravčových koží,
- kontrola jemnosti homogénnej zmesi; homogénnosť a jemnosť vypracovania zmesi sa vykonáva vizuálne a hmatom,
- dodržiavanie určených pomerov sladkej a pálivej mletej červenej papriky s farbivosťou 100 ASTA.

Skontroluje sa pridanie 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.

- kontrola použitia baraních čriev: kontrola sa vykoná na základe dodacieho listu od dodávateľa,
- kontrola organoleptických vlastností hotového výrobku (povrchový vzhľad a farba, vzhľad a farba na reze, konzistencia, vôňa a chuť): táto kontrola sa vykoná vizuálne a senzoricky po ukončení výrobného procesu s cieľom overiť, či výrobok zodpovedá charakteristikám určeným 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.

Kontroly úradom alebo orgánom overujúcim dodržiavanie špecifikácie výrobku prebiehajú jedenkrát ročne.

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku [článok 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

Výroba výrobku „Spišské párky“ 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 pálivej papriky, musela byť veľmi úspešná, pretože po istom čase tieto párky predával aj v Maďarsku a Poľsku.

Exportu výrobku „Spišské párky“ medziiným pomohlo postavenie trate Košice Bohumín a jej odbočka do Spišských Vlách a Spišského Podhradia. Párky včas ráno zabalili do zvláštnych debničiek, odniesli na prvý ranný vlak 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 vyčínali. Nesmeli sa jest vidličkou a nožom, ani lámať ako iné ‚viršle‘. Bolo ich treba brať do prstov, vopchať do úst, perami dokonale objasť 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 užitočne ich mohli používať hasiči namiesto hadíc alebo minimaxu.“ (Štefan Žáry, Zlatoústi rozprávači, Bratislava, Slovenský spisovateľ 1984).

Okrem Štefana Varsányiho do roku 1938 k výrobcovi výrobku „Spišské párky“ patrili v Spišskom Podhradí Grieger a Blaško, v Spišských Vlachoch Slavkovský a v Levoči Schretter, Schmiedt, Patrilla a Lešňák. V Spišskom Podhradí v 40. rokoch minulého storočia bývali vo štvrtky 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 výrobku „Spišské párky“ hovorilo. Predávali ich na každej železničnej stanici.

Len čo vlak zastal, už sa s plných pľúc ozývalo: „Spišské pááááááááárky, viršle, viršlicky ...!“ (Viršle, viršlicky, spišské ... Denník SME, Bratislava: Petit Press, 7. septembra 1996, s. 7).

„Spišské párky“ majú dobrú povest' nielen na Spiši, na celom Slovensku a v Českej republike, ale dokonca aj v zahraničí (Viršle, viršlicky, spišské ... Denník SME, Bratislava: Petit Press, 7. septembra 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 stále sú dostupné aj v českých pohostinstvách (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> – Pišťanek Peter: „Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo“, 26. októbra 2000). Boli neoddeliteľnou súčasťou osláv Sviatku práce („Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov“, Denník SME, Bratislava: Petit Press, 2. mája 1997, strana 1) a rôzne veľtrhy, ako napríklad Trh ľudových remesiel v Spišskej Novej Vsi, na ktorých bola predstavená aj prakticky zabudnutá, ale dômyselná nádoba na podávanie výrobku „Spišské párky“. Táto nádoba je z kameniny, má dvojité dno na vriacu vodu, aby párky zostali dlhšie horúce (Česť spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch. Denník SME, Bratislava: Petit Press 23. septembra 1997, s. 1).

Po druhej svetovej vojne bola na celom území Československej republiky v rámci štandardizácie a dodržiavania tradičnej kvality prijatá norma ustanovujúca zloženie surovín a vymedzujúca spôsob výroby (Norma akosti TP z 8. 9. 1954, MPP).

Z historických prameňov je zrejmé, že receptúra výrobku sa postupne mierne menila, a to pridaním časti hovädzieho mäsa do receptúry; to nespôsobilo zmenu charakteru výrobku alebo jeho použitia, 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 výrobku „Spišské párky“ dodnes (CSN 57 71 34 z roku 1977 a neskôr ako STN 57 71 34).

„Spišské párky“ sa tradične plnia do prírodných baraních čriev (mäsiar Štefan Varsányi, norma akosti TP z 8. septembra 1954, MPP), ktoré sú veľmi krehké, na rozdiel od iných čriev. Charakteristické sú dobrou povest'ou nielen na Slovensku a v Českej republike, ale aj v zahraničí.