



C/2025/1170

20.2.2025

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2025/1170)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 61 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(2)</sup>.

**Zahtevak za spremembo specifikacije proizvoda za zajamčeno tradicionalno posebnost na ravni Unije**

**„Spišské párky“**

**EU št.: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25. september 2023**

**1. Ime proizvoda**

„Spišské párky“

**2. Vložnik in pravni interes**

Slovenský zväz spracovateľov mäsa (Slovaško združenje predelovalcev mesa)  
Einsteinova 3754/25  
85101 Bratislava – Petržalka

tel. +421 902947522

E-pošta: slovmaso@gmail.com

Český svaz zpracovatelů masa (Češko združenje predelovalcev mesa)  
Einsteinova 319/126  
142 00 Praha – Libuš-Přisnice

tel. +420 234697755

E-pošta: sekretariat@cszm.cz

Slovenský zväz spracovateľov mäsa in Český svaz zpracovatelů masa zastopata proizvajalce proizvoda „Spišské párky“ (ZTP). Povratne informacije o trgu in naknadno zbiranje informacij so pokazali, da je proizvod „Spišské párky“, ki ga dajejo na trg proizvajalci, nadevan v ovoj iz ovčjega črevesa različnih premerov od 18/20 mm do 22/24 mm, kar je v skladu z veljavno Uredbo Komisije (EU) št. 159/2011 <sup>(3)</sup> o vpisu imena „Spišské párky“ (ZTP) v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti, ki v prilogi vsebuje specifikacijo proizvoda.

Vendar je zbiranje informacij pokazalo tudi, da teža klobas „Spišské párky“ (ZTP) v ovoju iz ovčjega črevesa s premerom od 18/20 mm do 22/24 mm znaša od 40 g do 65 g, kar ni v skladu s trenutno veljavnim opisnim parametrom za težo posamezne klobase.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

<sup>(2)</sup> Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> Uredba Komisije (EU) št. 159/2011 z dne 21. februarja 2011 o registraciji imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti („Spišské párky“ (ZTP)) (UL L 47, 22.2.2011, str. 5, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/159/oj>).

Za ohranitev proizvodnje proizvoda „Spišské párky“ (ZTP) na zadevnem ozemlju predlagamo ponovno opredelitev razpona teže med 40 g in 65 g, kar je v interesu vseh proizvajalcev proizvoda „Spišské párky“ (ZTP).

3. **Država članica ali tretja država**

Slovaška republika

Češka republika

4. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

Ime proizvoda

Opis proizvodov

Metoda proizvodnje

Drugo (navedite)

5. **Spremembe**

Sedanje besedilo:

3.5 *Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime iz točke 3.1:*

Proizvod „Spišské párky“ se nadeva v ovoj iz ovčjega črevesa, katerega premer znaša do 24 mm, posamezne klobase pa se med seboj ločijo tako, da se črevo zasuka. Posamezna klobasa tehta približno **50 g**. Ker so začinjene s papriko, so običajno rožnato rdeče barve in imajo rahlo pikanten okus.

Predlagano besedilo:

3.5 *Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime iz točke 3.1:*

Proizvod „Spišské párky“ se nadeva v ovoj iz ovčjega črevesa, katerega premer znaša do 24 mm, posamezne klobase pa se med seboj ločijo tako, da se črevo zasuka. Posamezne klobase tehtajo med **40 g in 65 g**. Ker so začinjene s papriko, so običajno rožnato rdeče barve in imajo rahlo pikanten okus.

Razlogi za zahtevek Slovenský zväz spracovateľov mäsa za spremembo specifikacije proizvoda „Spišské párky“ (ZTP):

Praksa je pokazala, da v sedanjem besedilu specifikacije proizvoda ZTP SK-TSG-0007-0051-18.1.2007 za proizvod „Spišské párky“, objavljenem v skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 509/2006<sup>(\*)</sup>, navedba teže posameznih klobas kot „približno 50 g“ ni skladna z realnim stanjem zaradi uporabljenih ovojev iz ovčjega črevesa s premerom od 18/20 mm do 22/24 mm, zato jo je treba spremeniti.

Združenje Slovenský zväz spracovateľov mäsa je v dogovoru z združenjem Český svaz zpracovatelů masa kot organizacijo, s katero je skupaj registriralo ZTP za proizvod „Spišské párky“, izvedlo raziskavo slovaškega trga, ki je domnevno zajela 90 % slovaških proizvajalcev glede na količino proizvedenega proizvoda „Spišské párky“ (ZTP).

Zbrani podatki so pokazali, da je proizvod „Spišské párky“, ki ga dajejo na trg slovaški proizvajalci, v ovoju iz ovčjega črevesa različnih premerov od 18/20 mm do 22/24 mm, kar je v skladu s sedanjo točko 3.5 specifikacije proizvoda ZTP SK-TSG-0007-0051-18.01.2007, objavljene v skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 509/2006.

V raziskavi so slovaški proizvajalci poudarili tudi, da so morali zaradi nerazpoložljivosti nekaterih premerov ovojev iz ovčjega črevesa ob določenem času ali zaradi posebnih zahtev strank uporabiti čreva različnih premerov v opredeljenem razponu, da so lahko dali proizvod „Spišské párky“ (ZTP) na trg v zahtevanih količinah.

<sup>(\*)</sup> Uredba Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil (UL L 93, 31.3.2006, str. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2006/509/oj>).

Zbrani podatki so pokazali tudi, da je bila teža posameznega proizvoda „Spišské párky“ (ZTP) pri premerih uporabljenega ovoja od 18/20 mm do 22/24 mm med **40 g in 65 g**. Razprave so tudi pokazale, da na težo klobase ne vpliva le premer ovoja, ampak tudi dolžina same klobase.

Hkrati uporabljena proizvodna tehnologija vpliva tudi na končno težo posameznih klobas, saj polnilniki s samodejnim zvijanjem ovojev zagotavljajo manjše razlike v teži klobas med postopkom polnjenja kot pri ročnem zvijanju.

Predlagamo, da se v celoti sprejmejo zbrani podatki o teži posameznih klobas in da se razpon teže opredeli kot **40 g do 65 g**, kar je v interesu vseh proizvajalcev klobas proizvoda „Spišské párky“ (ZTP). Na ta način se ne bo omejila proizvodnja proizvoda „Spišské párky“ (ZTP) in se bo upoštevala tehnologija ali bolj obrtna vrsta proizvodnje, ki jo uporabljajo nekateri proizvajalci.

#### SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

### „Spišské párky“

EU št.: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25. september 2023

Država članica ali tretja država: Češka republika in Slovaška republika

1. **Ime za registracijo**

„Spišské párky“

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3. **Razlogi za registracijo**

**Proizvod:**

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo;
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Posebne lastnosti klobas „Spišské párky“ izhajajo iz sestave in razmerij uporabljenih sestavin in začimb, gladkosti homogene mase, uporabe ovoja iz ovčjega črevesa ter njihovih fizikalnih, kemičnih in organoleptičnih lastnosti.

**Gre za ime:**

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda;
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne značilnosti proizvoda.

Ime „Spišské párky“ je specifično samo po sebi, saj je uveljavljeno in dobro znano tako na Slovaškem kot na Češkem, ima dolgo tradicijo in dober sloves ter se nanaša na *párky* (klobase) posebne vrste.

#### 4. Opis

- 4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 668/2014 <sup>(3)</sup>)

Proizvod „Spišské párky“ se nadeva v ovoj iz ovčjega črevesa, katerega premer znaša do 24 mm, posamezne klobase pa se med seboj ločijo tako, da se črevo zasuka. Posamezne klobase tehtajo med 40 g in 65 g. Ker so začinjene s papriko, so običajno rožnato rdeče barve in imajo rahlo pikanten okus.

Fizikalne lastnosti:

več metrov dolga neprekinjena veriga, v kateri se posamezne klobase ločijo z zasuki črevesa.

Kemične lastnosti

vsebnost maščobe: največ 24 % ± 4 %;

vsebnosti soli: največ 2 % ± 0,4 %;

neto vsebnost mišičnih beljakovin vsaj 10 % mase.

Organoleptične značilnosti

- zunanji videz in barva: proizvod je sestavljen iz niza klobas v ovoju iz ovčjega črevesa, katerega premer znaša do 24 mm, posamezne klobase pa se med seboj ločijo tako, da se črevo zasuka; površina je gladka ali rahlo nagubana, oranžno rjave barve, svetlečega do motnega sijaja,
- videz in barva prereza: ob razrezu rožnato rdeča zaradi paprike, dovoljeni so kolagenski delci,
- vonj in okus: prijeten vonj po prekajevanju, rahlo pekoč, primerno slan, sočen ob ugrizu, kadar se proizvod segreje,
- čvrstost: mehka do kompaktna.

Posebne lastnosti klobas „Spišské párky“ izhajajo iz:

- sestave in razmerij uporabljenih sestavin in začimb,
- gladkosti homogene zmesi,
- uporabe ovoja iz ovčjega črevesa,
- njihovih fizikalnih, kemičnih in organoleptičnih lastnosti.

Sestava in razmerja uporabljenih sestavin in začimb ter gladkost homogene zmesi

Proizvodu „Spišské párky“ dajejo posebne lastnosti sestavine, uporabljene v skladu z ustaljenim receptom, in sicer: goveje in svinjsko meso ter koža, ki se zmešajo v gladko homogeno zmes, katere gladkost se jasno razlikuje od gladkosti mas za druge klobase. Posebna značilnost je tudi uporaba mešanice mlete sladke in pekoče rdeče paprike, kot je navedeno v receptu.

Uporaba ovoja iz ovčjega črevesa

Še ena posebna značilnost klobas „Spišské párky“ je, da se uporablja ovoj iz ovčjega črevesa, kar zagotavlja, da se že na pogled jasno razlikuje od drugih klobas.

Fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti

Strogo upoštevanje vseh stopenj proizvodnje, vključenih v specifikacijo, zagotavlja edinstven vonj in okus proizvoda.

<sup>(3)</sup> Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2014/668/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj)).

Posebna značilnost je kuhanje proizvoda pred njegovo uporabo. Pri tem voda, v kateri se proizvod kuha, ne sme zavreti, saj lahko sicer naravni ovoj počí. Če bi ovčje črevo počilo, bi proizvod lahko izgubil značilno sočnost. Značilni lastnosti proizvoda „Spišské párky“ po kuhanju sta sočnost in rahlo pikanten okus po papriki.

Zaradi točno določenih razmerij sestavin, uporabljenih pri pripravi proizvoda, nastane pri prelomu klobase „Spišské párky“ ali ugrizu vanjo značilen pok, po katerem se jasno razlikuje od drugih vrst klobas.

- 4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) Izvedbene uredbe (EU) št. 668/2014)

Sestavine, ki se uporabljajo za izdelavo proizvoda „Spišské párky“, so sveža govedina z vsebnostjo maščobe do 10 %, sveža svinjina z vsebnostjo maščobe do 10 %, sveža svinjina z vsebnostjo maščobe do 50 %, svinjska koža, pitna voda, mešanica nitritne soli, mleta sladka paprika (100 ASTA), mleta pekoča paprika, polifosfata E 450 in E 451 (3 g/kg, izraženo kot P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), askorbinska kislina E 300 (0,5 g/kg) in ovoji iz ovčjega črevesa.

100 kg proizvoda „Spišské párky“ kot končnega proizvoda sestavljajo:

- govedina z vsebnostjo maščobe do 10 % – 21,2 kg
- svinjina z vsebnostjo maščobe do 10 % – 21,0 kg
- svinjina z vsebnostjo maščobe do 50 % – 38,0 kg
- svinjska koža – 12,0 kg
- pitna voda – 21,0 kg
- mešanica nitritne soli (za soljenje mesa) – 2,1 kg
- mleta sladka paprika (100 ASTA) – 0,62 kg
- mleta pekoča paprika – 0,62 kg
- polifosfata (E 450 in E 451) – 0,30 kg
- askorbinska kislina (E 300) – 0,05 kg
- ovoj – ovčje črevo.

Tehnični postopek

Goveje in svinjsko meso se najprej razsekata, nato pa fino zmeljeta v mesoreznici ali drobno razrežeta v stroju za razrezovanje. Doda se svinjska koža, nato pa se sestavine zmešajo v gladko homogeno zmes. Tej se dodata mešanica mlete sladke paprike in mlete pekoče paprike ter mešanica nitritne soli, vključno z aditivi (polifosfatom E 450 in E 451 ter askorbinsko kislino E 300). Ta zmes se nadeva v ovčje črevo, ki ima premer do 24 mm. Posamezne klobase se ločijo z zasukanjem črevesa, tako da vsak člen tehta približno 50 g. Končni proizvodi se v neprekinjeni verigi obesijo na palice, te pa se namestijo v prekajevalnico, kjer se posušijo in prekadijo. Z vročim dimom, ki ima temperaturo do 68 °C, se ne prekajujejo več kot 45 minut. Prekajeni proizvodi se nato kuhajo pri temperaturi 71–76 °C, dokler središčna temperatura ne doseže 70 °C. Taka mora ostati vsaj 10 minut. Po kuhanju se proizvodi poškopijo z mrzlo vodo in počasi ohlajajo, dokler središčna temperatura ne znaša več kot 4 °C.

Med obveznimi pregledi se preverjajo:

- upoštevanje določenih razmerij govedine, svinjine in svinjske kože, ki se uporabijo kot sestavine;

za izdelavo proizvoda „Spišské párky“ je treba spremljati pripravo govedine in svinjine, kar vključuje izbor sestavin in njihovih količin glede na delež maščobe,

- po predelavi govedine in svinjine se preveri dodajanje svinjske kože,
- gladkost homogene zmesi; homogenost in gladkost se določita na videz in z otipom,
- upoštevanje določenih razmerij sladke in mlete pekoče rdeče paprike, ki ima barvno intenziteto 100 ASTA;

preverijo se dodajanje količine mešanice mlete sladke paprike (100 ASTA) in mlete pekoče paprike, mešanice nitritov, vključno z aditivi (polifosfatom E 450 in E 451 ter askorbinsko kislino E 300), in vode,

- uporaba ovčjega črevesa, ki se preveri na podlagi dobaviteljeve dobavnice,
- organoleptične lastnosti končnega proizvoda (zunanji videz in barva, videz in barva površine ob razrezu, struktura, vonj in okus); ta preverjanja se izvedejo vizualno in s senzorično analizo ob koncu proizvodnega procesa, da se preveri skladnost z lastnostmi, opredeljenimi v točki 3.5 specifikacije,
- fizikalne in kemične lastnosti končnega proizvoda; največji premer ovčjega črevesa in teža posamezne klobase; vrednosti morajo ustrezati vrednostim, opredeljenim v točki 3.5 specifikacije.

Organ ali telo, ki preverja skladnost s specifikacijo proizvoda, preverjanje opravi enkrat na leto.

#### 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Izvedbene uredbe (EU) št. 668/2014)

Proizvodnja klobas „Spišské párky“ se je na Slovaškem začela pred več kot 100 leti. Prvi zapisi o njej so se pojavili, ko je Štefan Varsányi, lokalni mesar v kraju Spišské Podhradie, izkoristil pogoste obiske madžarskega plemstva na velikih sejmih pod Spiškim gradom.

Na teh sejmih je začel proizvod „Spišské párky“ prodajati kot posebno atrakcijo. Očitno je bil njegov recept, ki je temeljil na prefinjeni mešanici začimb s sladko in pekočo papriko, zelo uspešen, saj jih je kmalu prodajal tudi na Madžarskem in Poljskem.

Izvoz proizvoda „Spišské párky“ je med drugim pospešila izgradnja železnice Košice–Bohumín ter njenih krakov do krajev Spišské Vlasy in Spišské Podhradie. Zgodaj zjutraj so se klobase zapakirale v posebne zaboje in naložile na prvi vlak, ki je odpeljal iz kraja Spišské Podhradie, opoldne pa so bile že pripravljene za kosilo gurmanov v Budimpešti (František Žifčák – Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom, Mesto Spišské Podhradie, 1988).

Znani slovaški pisatelj Emo Bohún je na podlagi lastnih izkušenj celo zapisal: „Spišské párky“ so bile težavne in prebrisane zgage, ki so se velikokrat nespodobno obnašale. Ni se jih dalo jesti z vilicami in nožem ali jih prelomiti kot druge podobne vrste klobas (*viršle*). Zgrabiti si jih moral s prsti, jih stlačiti v usta, tesno objeti z ustnicami in šele nato si lahko ugriznil vanje. Pod svojim nabrekli ovojem so hranile veliko sokov, prepojenih s papriko, in če smo klobaso prelomili, jo prerezali ali vanjo započili vilice, so ti rdeči sokovi brizgnili sto metrov v zrak in se razpršili na vse strani. Gasilci bi jih lahko uporabljali namesto svojih brizgaln ali gasilnih aparatov.“ (Štefan Žáry, Zlatoústi rozprávači, Bratislava, Slovenský spisovateľ 1984.)

Poleg Štefana Varsányija so proizvod „Spišské párky“ do leta 1938 med drugim izdelovali tudi Grieger in Blaško v Spišském Podhradiju, Slavkovský v Spišském Vlchyju ter Schretter, Schmiedt, Patrilla in Lešňák v Levoči. V 40. letih 20. stoletja so v kraju Spišské Podhradie ob četrtkih prirajali precej slavne „svinjske tržnice“, in navada je bila, da so se trgovci in kupci ob dobrem nakupu ali prodaji zbrali za okroglimi mizami v tavernah – te so imeli v lasti mesarji, ki so pripravljali prekajeno meso – in naročili viršle, kakor so bile klobase „Spišské párky“ znane v tistem času. Prodajali so jih tudi na vsaki železniški postaji.

Takoj ko se je vlak ustavil, je že kdo na ves glas zaklical: „Spišské páááááááárky, viršle, viršličky...!“ (Viršle, viršličky, spišské ... SME, dnevnik, Bratislava: Petit Press, 7. september 1996, stran 7).

Klobase „Spišské párky“ slovijo ne le na spiškem območju ter v celotni Slovaški in Češki republiki, ampak tudi v drugih državah (Viršle, viršličky, spišské ... SME, dnevnik, Bratislava: Petit Press, 7. september 1996, stran 7). Med tistimi, ki so jih redno uživali, sta bila predsednik T. G. Masaryk in grof Albín Csáky, predsednik zgornjega doma madžarskega parlamenta ter minister za izobraževanje in kulturo. Ta vplivni mož je poskrbel, da so se te klobase stregle na sestankih madžarske vlade (<http://www.internet.sk/mediakurier/cej/44.htm>). Klobase „Spišské párky“ so bile na voljo – in še vedno so – v čeških krčmah (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> – Pišťanek Peter: „Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo“, 26. oktober 2000). Bile so sestavni del praznovanj ob prazniku dela („Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov“, SME, dnevnik, Bratislava: Petit Press, 2. maj 1997, stran 1) in različnih sejmov, kot je sejem domače obrti (*Trh ľudových remesiel*) v Spišski Novi Vesi, na katerem so poleg klobas „Spišské párky“ ponujali tudi praktično že pozabljene, a domiselne posode za njihovo serviranje. Ta lončena posoda je imela dvojno dno za kuhanje vode, tako da so klobase dalj časa ostale vroče („Češť spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch“, SME, dnevnik, Bratislava: Petit Press, 23. september 1997, stran 1).

Po drugi svetovni vojni je bil po celotni Češkoslovaški republiki v okviru standardizacije in ohranjanja tradicionalne kakovosti sprejet standard, s katerim je bila določena sestava sestavin in opredeljena proizvodna metoda (standard kakovosti TP z dne 8. septembra 1954, ministrstvo za živilsko industrijo).

Iz zgodovinskih zapisov je jasno, da se je recept za proizvod postopno nekoliko spremenil, ko se mu je dodala govedina; vendar pa se narava ali uporaba proizvoda zato nista spremenili – prav nasprotno, s to mešanico sestavin se je njegov okus izboljšal (ÚNK 57 7260, 1964).

Značilni lastnosti, ki opredeljujeta proizvod, sta njegova sočnost po kuhanju in blago pikanten okus, ki ga daje paprika. Proizvajalci proizvoda „Spišské párky“ ta recept uporabljajo še danes (CSN 57 71 34 iz leta 1977, pozneje pa STN 57 71 34).

Proizvod „Spišské párky“ se tradicionalno polni v ovoje iz naravnega ovčjega črevesa (mesar Štefan Varsányi, standard kakovosti TP z dne 8. septembra 1954, ministrstvo za živilsko industrijo), ki so v nasprotju z drugimi vrstami ovojev zelo krhki. Velik ugled uživajo ne le v Slovaški in Češki, ampak tudi v drugih državah.