

## ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006  
týkajúce sa chránených zemepisných označení a chránených označení pôvodu

### ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5

#### „ORAVSKÝ KORBÁČIK“ CHOP (-) CHZO (x)

#### 4. Špecifikácia: (súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods.2)

##### 4.1. Názov: „ORAVSKÝ KORBÁČIK“

##### 4.2. Opis:

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 miere 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.

#### 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.

#### **4.3. Zemepisná oblasť**

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. Obec Zázrivá je súčasťou tohto územia.

(Príloha č. 1 – Mapa vymedzeného územia)

#### **4.4. Dôkaz o pôvode**

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Oravský korbáčik“, mena výrobcu a adresy výrobnej prevádzky na obale. Garancia pôvodu výrobku z chráneného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môžu Oravské korbáčiky vyrábať.

(Príloha č. 4 – Výrobné štítky, etikety)

#### **4.5. Metóda výroby**

Hoci od prvých historických záznamov uplynulo niekoľko rokov, tradičný výrobný postup pareného syra Oravského korbáčika sa s menšími úpravami zachoval až dodnes.

Na výrobu pareného syra Oravského korbáčika sa používa hrudkový syr vyrobený z kravského surového alebo z kravského pasterizovaného mlieka s prídavkom kyslomliečnej kultúry. 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 laboratória.

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 okôrený, bielej až krémovej farby.

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 nite – vojky 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. Existujú dve možnosti umiestnenia udiarní, a to udiareň umiestnená v objekte výroby alebo udiareň mimo objektu výroby, ktorej vzdialenosť od objektu výroby je 3 – 40 m.
- Krok 10: Balenie: balia sa do potravinárskej fólie, ktorá sa potom označí názvom „Oravský korbáčik“.

#### 4.6. Súvislosť

Orava 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 a z mlieka a syra vyrábajú krajoú špecialitu Oravské korbáčiky (Príloha č. 3b).

Z ústneho podania je známe, že domáca výroba korbáčikov na Orave bola už v druhej polovici 19. storočia, pretože výroba syrov a ich následný predaj bol jediným zdrojom príjmov pre miestnych chovateľov oviec a dobytku. V miestnej kronike (Príloha č. 3a) je popísaná zmienka o výrobe a predaji korbáčikov.

V záznamoch o histórii sa uvádza (Príloha č.3c), že na severnom Slovensku v okolí dedinky Zázrivej 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. korbáčikári, oštiepkári, srdciari atď. V archívnych záznamoch sú zaevidované viaceré živnostenské povolenia takýchto kupcov (Príloha č. 3d).

Aj v období 40. – 80. rokov 20. storočia na Slovensku existovala domáca výroba syrov a ich predaj, o čom svedčí aj písomná žiadosť z roku 1964, po ktorej nasledovali ďalšie povolenia na výrobu (Príloha č. 3e).

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 (Príloha č. 3j), ako aj články v tlači.

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.

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. Záujem o túto tradičnú špecialitu potvrdzujú aj články zahraničných návštevníkov (Príloha č. 3f, 3g a 3h).

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

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. Vytvoriť - spliesť korbáčik z pareného cesta dokážu len šikovné ruky oravských a zázrivských žien, ktoré nenahradí žiaden mechanický stroj. Ručné spracovanie pareného cesta – hnetenie a preťahovanie dodáva korbáčikom ojedinelú vláknitú štruktúru, ktorá robí výrobok špecifický a ojedinelý.

#### **4.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie „Oravský korbáčik“ vykonáva pravidelne

Názov: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX  
akreditovaný podľa EN 45 011  
Adresa: Továrnska 14, 815 71 Bratislava  
tel.: +421 2 50 213 268  
fax: +421 2 50 213 244

e-mail: [tomas.ducho@ba.bel.sk](mailto:tomas.ducho@ba.bel.sk), [sekretariat@ba.bel.sk](mailto:sekretariat@ba.bel.sk)

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

#### **4.8. 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 symbol Európskeho spoločenstva,
- zloženie,
- množstvo, hmotnosť,
- údaje, ktoré stanovuje výnos MP SR a MZ SR č. 1187/2004 100 o označovaní potravín v znení neskorších predpisov.

#### **4.9. Vnútroštátne požiadavky**

---

## PRÍLOHY

- Príloha č. 1a:** Slovensko v rámci Európy
- Príloha č. 1b:** Zemepisná oblasť v rámci Slovenska
- Príloha č. 1c:** Mapa zemepisnej oblasti
- Príloha č. 2:** Diagram výroby Oravského alebo Zázrivského korbáčika
- Príloha č. 3a:** Huba, P.: Zázrivá, monografia 1988
- Príloha č. 3b:** Slovenský pinzgauský dobytok – producent mlieka horských pasienkov. [http://www.pinzgau.sk/vlastnosti\\_plemeno.html](http://www.pinzgau.sk/vlastnosti_plemeno.html)
- Príloha č. 3c:** Podolák, J.: Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia. Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986
- Príloha č. 3d:** Živnostenské listy (archívne záznamy)
- Príloha č. 3e:** Povolenie na výrobu a predaj korbáčikov
- Príloha č. 3f:** Nenúkajte Angličanov oravskými korbáčikmi – článok v tlači
- Príloha č. 3g:** Slovensko a Slováci nemeckými očami. Slovakia-in, No. 8-9, 2002; <http://www.slovakia-in.host.sk/sin09-2002/interdialog/interdialog05.html>
- Príloha č. 3h:** Great Escapes: Hiking in the High Tatras. The Slovak Spectator Vol. 10 No. 28, 2004; <http://www.slovakspectator.sk/clanok-16760.html>
- Príloha č. 3i:** Noviny o dianí v Zázrivej
- Príloha č. 3j:** Výpis z registra ochranných známk ÚPV SR
- Príloha č. 4:** Výrobné štítky, etikety
- Príloha č. 5:** Doklady o akreditácii a autorizácii kontrolného orgánu
- Príloha č. 6a:** Zoznam členov Združenia zázrivských korbáčikárov
- Príloha č. 6b:** Stanovy Združenia zázrivských korbáčikárov
- Príloha č. 7:** Fotodokumentácia z výroby Oravských korbáčikov  
Fotografia K. Plicku z 20. rokov 20.st.