

ŠPECIFIKÁCIA

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

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5

„ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK“ CHOP (-) CHZO (x)

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

4.1. Názov: „ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK“

4.2. Opis:

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

Zázrivský 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:

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

4.3. Zemepisná oblasť

Výroba Zázrivského korbáčika sa uskutočňuje v obci Zázrivá, ktorá patrí do regiónu Orava na území Slovenskej republiky. 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.

(Príloha č. 1 – Mapa vymedzeného územia)

4.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Zázrivský 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 Zázrivské 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 Zázrivského korbáčika sa s menšími úpravami zachoval až dodnes.

Na výrobu pareného syra Zázrivského korbáčika 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 laboratóriá.

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 okôrený, bielej až krémovej farby.

Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod hrdkového 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 „Zázrivský 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 Zázrivské korbáčiky.

Z ústneho podania je známe, že domáca výroba korbáčikov v Zázrivej 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).

Zázrivskí 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.

Korbáčiky sa stali súčasťou významných regionálnych podujatí, tzv. Zázrivských dní, v rámci ktorých sa konajú súťaže vo výrobe Zázrivských korbáčikov. O popularite súťaže svedčí účasť domácich výrobcov, ale i náhodných súťažiacich (Príloha č. 3i).

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

Zázrivský 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 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 „Zázrivský korbáčik“ vykonáva pravidelne

Názov: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX
akreditovaný podľa EN 45 011
Adresa: Továrnská 14, 815 71 Bratislava
tel.: +421 2 50 213 268
fax: +421 2 50 213 244
e-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

4.8. Označovanie

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

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku „Zázrivský 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
- 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 Zázrivských korbáčikov, Fotografia K. Plicku z 20. rokov 20.st.