VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Ročník XLIV **5. marec 2012** **Čiastka 6**

O b s a h:

20. Uverejnenie údajov žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita poľnohospodárskych výrobkov a potravín - Zázrivské vojky (jednotný dokument)

U V E R E J N E N I E

údajov žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín - Zázrivské vojky (jednotný dokument)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 5 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006), § 9a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 195/2007 Z. z. a čl. 4 ods. 1 štatútu Komisie na posudzovanie žiadostí o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita)

poľnohospodárskych výrobkov, potravín, liehovín a námietok voči nim z 3. februára 2011 č. 11569/2010-540, zverejneného vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky v čiastke 6 zo 17. februára 2011 pod č. 12 (ďalej len "štatút"), na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

"Zázrivské vojky" (CHZO)

od združenia výrobcov:

Názov: Združenie zázrivských korbáčikárov
Adresa: Dolina 126, 027 05 Zázrivá
Telefón: 033/6400089
E-mailová adresa: zdruzenie.zk@gmail.com

Námietky môžu oprávnené osoby podľa čl. 4 ods. 2 štatútu uplatniť do 60 dní od zverejnenia vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

Zuzana Červenák Kontrová, v. r.
generálna riaditeľka sekcie
poľnohospodárstva, potravinárstva
a obchodu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

"ZÁZRIVSKÉ VOJKY"

č. ES:

☒ CHZO ☐ CHOP

1. NÁZOV: "ZÁZRIVSKÉ VOJKY"

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. Druh výrobku:
Skupina 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 skrútene, prípadne v strede zviazané vojkou.

Charakteristické organoleptické vlastnosti sú dané vytvorenou vláknitou štruktúrou vytiahnutých vojok z pareného syrového cesta.

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

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

Vlastnosti:

Farba: biela až mierne smotanovo-biela, v prípade údených druhov žltkastá alebo zlatožltá

Konzistencia: 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, pri údených druhoch typická dymová

Zloženie:

Sušina:	najmenej 40 % hmot.
Tuk v sušine:	najmenej 26 % hmot.
Soľ jedlá:	najviac 5,5 % hmot. pre neúdené a 6,0 % hmot. pre údené

Mikrobiologické vlastnosti:
Zázrivské vojky sú parený syr vyrobený z hrudkového 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 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 laboratóriá.
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.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Žiadne osobitné požiadavky na kvalitu alebo obmedzenia pôvodu.

3.5. Konkrétne kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod hrudkového syra.

Kravský syr po dosiahnutí požadovaných parametrov (kyslosť, pariaca 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 spracúva hnetaním, t.j. miesením, prekladaním a preťahovaním až do dosiahnutia vláčnej, hladkej a ľahko tvarovateľnej konzistencie. Vzniknuté syrové cesto sa ihneď vyťahuje ručne, prípadne pomocou dvoch valcov s drážkami otáčajúcich sa proti sebe 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 mi-nút) a po vychladnutí sa namotávajú na motovidlo. Po namotaní sa na jednom konci prerežú a v strede zviažu jednnou syrovou niťou - vojkou. Prerezané a zviazané vojky sa solia ponorené v nasýtenom soľnom roztoku tak, aby výsledný obsah soli neprekročil 5,5 % hmot. u neúdených výrobkov alebo 6,0 % hmot. u údených výrobkov. Aby sa vojky zbavili prebytočnej slanej vody, zavesia sa na drevenú alebo antikorovú tyč, kde z nich voda stečie.

Pri výrobe údených vojok sa syry údia 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.

Syry sa balia do potravinárskej fólie.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie 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 1000 g.

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

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie

Výrobcovia zo Zázrivej vyrábajúci Zázrivské vojky v súlade s touto špecifikáciou môžu pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Zázrivské vojky" v závislosti od miesta prevádzky.

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. SPOJENIE SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Územie Zázrivej je typický horský región s vhodnými podmienkami pre chov a pasenie

oviec a hovädzieho dobytka 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.

5.2. Špecifickosť výrobku

Zázrivské vojky je výrobok, ktorý sa pripravuje tradičným takmer výlučne ručným spôsobom - parením hrudkového syra v horúcej vode a jeho vyťahovaním do tvaru nití-vojok. 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 kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo určitou kvalitou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO).

Žiadosť o zápis zemepisného označenia "Zázrivské vojky" je založená na špecifickej štruktúre vojok, reputácii a tradícii.

Zotrvanie obyvateľov v oblasti Zázrivá sa datuje od čias valašskej kolonizácie už v16. st. 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 dobytka, čo bolo temer výhradným zdrojom zárobku a obživy (Čaplovičová, Z.: Zo zázrivského salašníctva, Sborník SNM, 56, 1962, s.118-129).

Odúmrtné 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 sýrenie 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 popadné 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 vyšúlili 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 vyrábal 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 takýchto 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 parených syrov- syrových vojok, korbáčikov, srdiečok, oštiepkov a iných čo svedčí o ich obľúbenosti u konzumentov. Dôkazom sú výrobné záznamy výrobcov z 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 sa zachoval ich výrobný postup, špecifický tvar a kvalita výrobku. Ako uvádza internetová stránka iZURNAL (http://www.izurnal.sk/index.php?Itemid=89&id=416&option=com_content&task=v iew - Syrové originály: ".....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 Značky kvality SK, ktorú udeľuje Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, ako aj články v tlači.

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.

Vďaka ojedinelej zručnosti a vďaka zachovaniu tradičnej receptúry vznikol výnimočný výrobok - Zázrivské vojky.

ODKAZ NA UVEREJNENIE ŠPECIFIKÁCIE
(Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006)

Vestník Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava v GLASS TRADING, spol. s r. o. - Vydavateľstvo NOI, Gessayova 2, 851 03 Bratislava. Vychádza podľa potreby. Tel./Fax:: 02/44 25 38 78; e-mail: hrobarikova@glasstrading.sk. Predplatné Vestníka MP SR sa vyberá formou preddavkov. Frankové reklamácie sa uznávajú do 15 dní po doručení reklamovanej čiastky. Objednávky a reklamácie vybavuje redakcia. Podávanie novinových zásielok povolené RPP Bratislava - poštou BA 12, pod č. j. R 3/93 zo dňa 9. 2. 1993.