

SLOVENSKÝ OŠTIEPOK



OPIS

Slovenský oštiepok je polotvrdý polotučný syr, parený alebo neparený údený alebo neúdený. Základnou surovinou na výrobu Slovenského oštiepka je ovčie mlieko alebo zmes ovčieho mlieka a kravského mlieka alebo kravské mlieko. Výroba Slovenského oštiepka prebieha priamo na salaši, tzv. salašnícky spôsob výroby alebo v mliekarňach, tzv. priemyselná výroba. Charakteristickým znakom Slovenského oštiepka je zvláštny tvar veľkého vajca, šišky alebo elipsovité tvar zdobený ornamentikou.

Vlastnosti

- **Konzistencia:** Celistvá, pevnejšia, mierne lomivá, na reze sa pripúšťajú menšie trhlinky a dutinky.
- **Farba:** Na povrchu zlatožltá až zlatohnedá po údení, vo vnútri biela až maslovožltá.
- **Chuť a vôňa:** Lahodná, príjemne syrovo výrazná, jemne pikantná až kyslá, primerane slaná, typická dymová vôňa získaná údením, nesmie byť neprimerane kyslá, kvasnicovitá, lojovitá, mydlovitá, zatuchnutá, hnilobná, štipľavá, palivá, horká alebo s inými cudzími chuťami.

Zloženie

- závisí od použitej suroviny a spôsobu výroby,
- sušina min. 48 % hmotnosti,
- tuk v sušine min. 38,0 % hmotnosti.

Mikrobiologické požiadavky

Slovenský oštiepok je polotvrdý polotučný syr, parený alebo neparený údený alebo neúdený, vyrobený s prídavkom originálnej kultúry zloženej z kyslomliečnych baktérií z rodu *Lactococcus*, ktorá dodáva Slovenskému oštiepku charakteristické a špecifické vlastnosti. Táto kultúra bola izolovaná zo surového ovčieho mlieka a z ovčieho syra na slovenských salašoch.

ZEMEPISNÁ OBLASŤ

Vymedzené územie je tvorené hornatou časťou Slovenskej republiky, ktorej západnú hranicu tvoria západné svahy pohorí Bielych Karpát, Považského Inovca, Tribeča, Vtáčnika, Štiavnických vrchov, Krupinskej vrchoviny.

Žiadosť obsahuje názov celej krajiny, pretože vymedzená zemepisná oblasť tvorí viac ako 80% z celkového územia Slovenska. Slovenská republika má rozlohu 49 035 km², ide o jednu z najmenších krajín EÚ, ktorej rozloha je porovnateľná s niektorými regiónmi krajín EÚ. Slovenský oštiepok sa vyrába na celom vymedzenom území rovnakým spôsobom. Na vymedzenom území sa pasie rovnaké plemeno oviec – Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája, rovnaké plemeno kráv - Slovenské strakaté, Čiernostrakaté, Červenostrakaté a Pinzgavské na pastvinách s rovnakou flórou – Kostrava červená, Kostrava lúčna, Lipnica lúčna, Trojštet žltkastý a rovnakými klimatickými podmienkami, z čoho vyplýva rovnaká kvalita základnej suroviny – ovčieho mlieka a kravského mlieka. Výroba Slovenského oštiepka sa historicky viaže k danému územiu.

Písomné správy a rodinné záznamy starých bryndziarskych výrobcov dokladujú, že Slovenský oštiepok sa vyrábal už začiatkom 18. storočia. Základy hromadnej – priemyselnej výroby Slovenského oštiepka s obsahom kravského mlieka položila rodina Galbavá v Detve v roku 1921.

Dodnes sa Slovenské oštiepky vyrábajú na salašoch alebo na farmách, kde je základnou surovinou ovčie mlieko alebo zmes ovčieho a kravského mlieka. Priemyselná výroba v mliekarniach je realizovaná spôsobmi vyvinutými v 60-tych a 70-tych rokoch minulého storočia, pričom princíp výroby zostal nezmenený a ako surovina sa začína používať aj kravské mlieko.

O špecifickej a výnimočnej kvalite „Slovenského oštiepka“ svedčí i zápis názvu „Slovenský oštiepok“ z 22.11.1967 prostredníctvom „Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodnom zápise“ v medzinárodnom registri Svetovej organizácie duševného vlastníctva (OMPI/WIPO) v Ženeve a bilaterálne dohody o Zmluve medzi Československou socialistickou republikou a Švajčiarskou konfederáciou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných označení z 19. januára 1976, Dohoda medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a obdobných označení z 18. mája 1987 a Zmluva medzi Československou socialistickou republikou a Rakúskou republikou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných označení poľnohospodárskych a priemyselných výrobkov odkazujúcich na pôvod z 20. januára 1981.

Slovensko bolo v tom čase súčasťou Československej republiky, ktorá bola dňa 1.1.1993 rozdelená na samostatnú Českú republiku a samostatnú Slovenskú republiku. Z uvedeného vyplýva aj použitie názvu „Slovenský oštiepok“, v tom čase nešlo o názov krajiny, ale len časti územia, ktorý sa až v dôsledku historických udalostí 1.1.1993 stal názvom krajiny a keďže išlo už o zaužívaný názov, medzinárodne zapísaný a chránený a chránený aj na národnej úrovni, spotrebiteľovi všeobecne známy, Slovenská republika žiada o ochranu predmetného názvu i naďalej, aj na úrovni Európskeho spoločenstva.

Výroba pokračuje, prírodné podmienky sa nezmenili, ani pôvodne vymedzená zemepisná oblasť, ale stala sa názvom celej krajiny, pričom podmienky a princíp výroby zostal zachovaný.

DOKAZ O POVODE

Produkcia ovčieho a kravského mlieka určeného na výrobu Slovenského oštiepka sa uskutočňuje výhradne vo vymedzenom hornatom území Slovenskej republiky. Drobní výrobcovia doja ovčie i kravské mlieko z vlastných chovov. Mliekarne vykupujú ovčie a kravské mlieko v príslušných regiónoch.

Výroba a nákup ovčieho a kravského mlieka je evidovaný a kontrolovaný. Potrebná evidencia vyplýva i z povinností v systéme GHP a HACCP a zákonnej povinnosti každého výrobcu preukázať pôvod suroviny použitý na výrobu potravín.

Vysledovateľnosť Slovenského oštiepka je jedným zo základných princípov systému HACCP, ktorý je povinne zavedený vo všetkých výrobných prevádzkach.

Všetky fázy výroby sa uskutočňujú na vymedzenom území.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením výrobcu na obale, respektíve výrobnom štítku výrobku, ktorý je povinný nalepiť každý výrobca. Garancia pôvodu výrobku z vymedzeného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže „Slovenský oštiepok“ vyrábať.

METÓDY VÝROBY

Technológia výroby Slovenského oštiepka sa na vymedzenom území Slovenskej republiky dynamicky vyvíjala od salašníckeho a domáceho ručného spôsobu výroby v dávnej minulosti až po súčasnú výrobu v priemyselných mliekarňach. Jej základy a záruka zachovania tradičnej kvality boli dané výsledkami výskumu v 60-tych a 70-tych rokoch minulého storočia.

Na výrobu Slovenského oštiepka sa používa ovčie mlieko dojené od pasúcich sa oviec najmä plemien Valaška, Zošľachtená valaška a Cigája. Tieto plemená sa chovajú a pasú v horských oblastiach na svahoch pohorí vo vymedzenom území.

Tradične sa v salašníckych podmienkach mlieko od oviec získavalo ručným dojením do drevených nádob (geliet). Od polovice 20. storočia sa začali pôvodné drevené gelety nahrádzať antikorovými nádobami. V šesťdesiatych rokoch sa začína používať pri dojení kovový dojník s filtrom, aby pri dojení nepadala do mlieka hrubá nečistota. V roku 1965 sa zavádza do praxe aj strojové dojenie oviec, ktoré okrem uľahčenia namáhavej ručnej práce zlepšuje aj hygienu získavania surového ovčieho mlieka. Ak sa surové ovčie mlieko po nadojení nespracuje priamo na salaši (produkčnom hospodárstve), zväša sa po schladení na spracovanie do mliekarne.

Kravské mlieko je u drobných výrobcov dojené ručne alebo strojovo a spracováva sa hneď po nadojení.

Výroba oštiepkov farmárskym spôsobom

Proces výroby Slovenského oštiepka na salaši prebieha v týchto etapách:

1. Syrenie

Čerstvo nadojené surové ovčie mlieko alebo zmes surového ovčieho a kravského mlieka po upravení teploty na 32°C až 35°C sa za stáleho miešania zasyrí syridlom. Približne po 1/2 hodine od pridania syridla sa mlieko zrazí. Takto zrazená syrovina sa krája a mieša harfovým

miešadlom alebo syrárskym nožom tak, aby vzniklo zrno veľkosti 0,5 až 1 cm. Rozdrobená syrovina sa nechá sadnúť a následne sa ručne formuje do tvaru hrudky s hmotnosťou 0,3 až 0,8 kg. Počas tohto procesu nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 32°C.

2. Formovanie

Syr sa vyberie a ručne sa vyformuje „oštiepok“ tvaru veľkého vajca, šišky alebo elipsovitého tvaru, z ktorého sa vytláča srvátka. Počas tohto procesu sa syr namáča do srvátky, ktorej teplota je 55 - 60°C. Po vytlačení srvátky sa na „oštiepok“ nasadí formička (prstenec), ktorá má z vnútornej strany vyrezanú ornamentiku. Oštiepok s formičkou sa opäť ponorí do horúcej vody alebo srvátky, ktorej teplota sa pohybuje od 60°C do 70°C. Po vybratí z horúcej vody sa na koncoch môžu vytlačiť ešte ozdoby (čiašky).

3. Solenie

Vyformovaný oštiepok sa ochladí vo vode, odstráni sa formička a ponorí sa do soľného roztoku na 12 až 24 hodín podľa veľkosti oštiepka.

4. Sušenie, údenie

Vysolený oštiepok sa zavesí do závesu, kde sa ponechá 1-2 hodiny odstáť a osušiť v bezprašnom prostredí v miernom prievane. Osušené oštiepky sa zavesia v kolibe. Môžu sa údiť 6 - 10 dní alebo sa vložia do klasickej udiarne, kde sa údia 1 až 3 dni dymom z tvrdého dreva, ktorý musí byť bez popola a prachu. V intenzívnych skriňových udiarňach trvá údenie iba 3 - 4 hodiny. Slovenský oštiepok sa priúdi do zlatožltá, prípadne zlatohneda.

Priemyselná výroba Slovenského oštiepka

Na výrobu sa používa pasterizované ovčie mlieko alebo zmes pasterizovaného ovčieho mlieka a kravského mlieka alebo pasterizované kravské mlieko. Pasterizácia prebieha pri teplote minimálne 73 °C počas 15 sekúnd.

1. Pridávanie kultúr

Mlieko sa zahreje na teplotu 32 °C až 38 °C a inokuluje sa vybranými originálnymi kultúrami kyslomliečnych baktérií pochádzajúcimi z ovčieho mlieka a ovčieho syra zo Slovenska.

2. Syrenie

Mlieko sa pri teplote 32 až 38°C zasýri a následne sa syrovina krája tak, aby bola dosiahnutá rovnomerná veľkosť zrna 4 - 6 mm. Krájanie a drobenie trvá približne 15 minút.

3. Dohrievanie, lisovanie, prekýsanie

Syrovina sa následne dohreje na 37 až 42 °C. Po dosiahnutí požadovanej tuhosti sa zrno vypúšťa do lisovacieho vozíka alebo lisovacej vane. Srvátka sa nechá samovoľne vytekať, zrno sa občas premieša a urovná. Po odtečení srvátky sa povrch syroviny zakryje. Lisuje sa, pričom prebieha i proces kysnutia. Po vylisovaní sa syrenina krája.

4. Parenie, formovanie

Po vylisovaní sa syrenina vkladá do zariadenia na parenie, kde sa parí a miesi pri teplote minimálne 55 °C s možnosťou pridania soli do cesta. Naparená syrovina sa rýchlo formuje do „oštiepka“ v tvare veľkého vajca alebo šišky alebo elipsovitého tvaru, vkladá sa do foriem a schladí. Syrovinu je možné formovať aj bez parenia.

5. Solenie, údenie

Oštiepok sa z formy vyberie a vloží sa do soľného roztoku, ktorý má teplotu približne 12°C. Solenie trvá, v závislosti od hmotnosti výrobku, maximálne 24 hodín. Syr sa vyberie zo soľného kúpeľa, nechá sa odtiecť a oschnúť. Oschnutý syr sa uloží na udiarenský vozík a prevezie do udiarne, kde sa údi pri teplote maximálne 30 °C maximálne 4 hodiny. Syry na údenie musia byť dôkladne osušené. Po údení sa syry premiestnia do chladnej miestnosti.

6. Expedícia a balenie

Vychladené syry sa balia do zdravotne nezávadných potravinárskych obalov. Predáva sa v celku, nesmie sa porciovať a prebalovať z dôvodu, že by stratil charakteristický tvar vrátane ornamentov a z dôvodu zabezpečenia kvality a zabráneniu a predchádzaniu falšovaniu a klamaniu spotrebiteľa. Všetky fázy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

SÚVISLOSŤ – HISTÓRIA

Slovenský oštiepok je produkt, ktorého vlastnosti určuje najmä kvalita mlieka a prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam regiónov Slovenska vymedzeného územia, v ktorých sú ovce chované a pasené.

Pasienky poskytujú najprirodzenejšiu, najzdravšiu výživu. Najkvalitnejšie sú suché pasienky vo vyšších horských polohách. Pasenie oviec trvá od apríla do konca októbra. Vo vymedzenom území sú pasienky pokryté prevažne druhmi tráv Kostrava červená, Kostrava lúčna, Lipnica lúčna, Trojštet žltkastý. V zimnom období sú ovce kŕmené senom z uvedených druhov tráv.

Kravy sú pasené a kŕmené tiež hlavne senom a obilím z vymedzeného územia.

Chov oviec na území Slovenskej republiky má dlhú tradíciu. Už v 11. storočí tvorili ovce $\frac{3}{4}$ z celkového počtu chovaných zvierat. V 13. a 14. storočí bolo ovčiarstvo veľmi rozšírené najmä v Podunajskej nížine. Od 16. storočia sa ťažisko chovu oviec presúva do horských oblastí.

V pastierskych a roľníckych domoch v horských a podhorských pásmach vymedzeného územia Slovenska sa od nepamäti vyrábali syry zvané „oštiepky“ v tvare ktorý pripomína veľké vajce alebo šišku. Charakteristickým znakom oštiepkov bola otlačená ornamentika na valcovitej časti v prostriedku a odtlačená ozdoba na koncoch oštiepku z ciašok, ktorá je charakteristická pre rôzne oblasti Slovenska.

Oštiepky sa vyrábali pôvodne v kuchyniach rodinných domov držiteľov oviec. Písomné pramene a rodinné záznamy starých bryndziarskych výrobcov dokladujú, že oštiepky sa vyrábali už začiatkom 18. storočia.

Základy hromadnej – priemyselnej výroby oštiepkov s vyšším obsahom kravského mlieka položila rodina Galbavá v Detve v roku 1921.

Dodnes sa Slovenské oštiepky vyrábajú na salašoch alebo na farmách, kde je základnou surovinou ovčie mlieko a zmes ovčieho a kravského mlieka.

Priemyselná výroba v mliekarňach sa uskutočňuje spôsobmi vyvinutými v 60-tych a 70-tych rokoch minulého storočia, pričom princíp výroby zostal nezmenený.

Žiadosť o zápis zemepisného označenia Slovenský oštiepok je založená tak na reputácii výrobku, výnimočnosti, špecifickej kvalite, vlastnostiach a zvláštnom tvare, ako aj zručnosti výrobcov a tradícii. Špecifická kvalita a vlastnosti výrobku sú dané kvalitou mlieka dojeného od pasúcich sa oviec plemien Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája a od pasúcich sa

kráv plemena Slovenské strakaté, Čiernostrakaté, Červenostakaté a Pinzgavské v horských oblastiach na svahoch pohorí vymedzeného územia. Kvalita výrobku je daná zručnosťou a skúsenosťami výrobcov, o čom svedčí aj uznanie výrobku a jeho zápis do medzinárodného registra Svetovej organizácie duševného vlastníctva (OMPI/WIPO) v Ženeve z roku 1967 a bilaterálna dohoda o Zmluve medzi Československou socialistickou republikou a Švajčiarskou konfederáciou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných označení z 19. januára 1976.

Slovenský oštiepok sa vyznačuje zvláštnym tvarom veľkého vajca, šišky, alebo elipsovitým tvarom, ktoré sú zdobené ornamentikou, v závislosti od jednotlivých oblastí a ich zvyklostí a typických prvkov pre danú oblasť. Povrch Slovenského oštiepka je pevný, hladký a lesklý. Následné údenie dymom dodáva výrobku typickú farbu, vôňu a chuť. Tento špecifický postup vznikol a realizuje sa na celom vymedzenom území. Vývoz Slovenského oštiepka významne ovplyvňuje a posilňuje aj cestovný ruch. Charakteristický ráz Slovenska dopĺňajú aj naše typické syry a syrárske výrobky. Aj náročný zahraničný hosť prestáva vyhľadávať klasické ponuky cestovných kancelárií a uprednostňuje niečo nezvyčajné, rázovité.

Turisti tradične spájajú Slovensko s tradičnými syrárskymi výrobkami, ktoré prispievajú k reputácii Slovenska, opakovane navštevujú Slovensko, vyhľadávať koliby a salaše aj kvôli Slovenskému oštiepku, ako aj ostatným syrárskym výrobkom.

V slovenských mestách sa každoročne organizujú jarmoky (výročné trhy), a na žiadnom z nich tento artikel nikdy nechýba.

OZNAČOVANIE

Výrobca vyrábajúci Slovenský oštiepok vo vymedzenom území v súlade s danou špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Slovenský oštiepok“.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť tento názov zvýraznený a uvedené, či ide o ručnú výrobu alebo priemyselnú, prípadne pomer ovčieho a kravského mlieka.



KONTROLNÉ OTÁZKY

1. Aké sú základné vlastnosti „Slovenského oštiepku“?
2. Ako sa vyrába „Slovenský oštiepok“?
3. Ako sa má správne označovať „Slovenský oštiepok“?
4. Aké sú rozdiely medzi „Slovenským oštiepkom“ a poľským „Oscypkiem“, ktoré sú zaevidované v európskej databáze DOOR? (Poznámka: Pozrite do prílohy a prečítajte špecifikácie obidvoch výrobkov).
5. Aký tvar by mal mať „Slovensky oštiepok“?

ZDROJ

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 týkajúce sa chránených zemepisných označení a chránených označení pôvodu. Dostupné na internete :
<http://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/slovensky_ostiepok.pdf>.

ILUSTRAČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete:
<<http://spravy.pravda.sk/ekonomika/clanok/188995-stvrtym-v-europskom-registri-je-ostiepok/>>.

ILUSTRAČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: < <http://www.qualigeo.eu/en/prodotto-qualigeo/slovensky-ostiepok-igp/>>.