

1.7.4 Slovenské poľnohospodárske výrobky a potraviny registrované v európskej databáze DOOR ako „Chránené označenie pôvodu“, „Chránené zemepisné označenie“ a „Tradičná zaručená špecialita“

Ochrane tradičných a regionálnych potravín je v súčasnosti prikladaná vysoká dôležitosť, pretože sú súčasťou kultúrneho a kulinárneho dedičstva danej krajiny. Staré receptúry by nemali byť zabudnuté a nahradené novými a modernými výrobkami.

Slovenské potraviny s „Chráneným označením pôvodu“

S označením „Chránené označenie pôvodu“ je v súčasnosti registrovaná Slovenskou republikou v systéme DOOR len jedna potravina, „Žitavská paprika/Paprika Žitava“ (obr. 40).

Obrázok 40 „Žitavská paprika/Paprika Žitava“



Zdroj: <http://www.slovenskezahranicie.sk/sk/udalost/567/zitavska-paprika-z-juhu-sr-na-zoznamechranenych-plodin-eu>

„Žitavská paprika/Paprika Žitava“ je sladká mletá paprika získaná rozomletím vysušených plodov koreninovej papriky „Capsicum“ vypestovaných v oblasti Podunajskej nížiny, v ústí riek Váh, Hron, Nitra a v povodí riek Malý Dunaj a Žitava. Táto oblasť má optimálne klimatické a pôdne podmienky na pestovanie teplomilných rastlín, čo dodáva paprike jedinečnú farbu, vôňu a chuť zbieraných v zrelom, nepoškodenom stave a spracovaných špecifickým spôsobom pozberovej úpravy. Tento výrobok nadobúda typické intenzívne sfarbenie pri poslednej fáze mletia na tzv. farbiacom kameni, kde sa pôsobením tlaku zvyšuje teplota a pôsobením vlastného tuku uvoľneného zo semien vzniká typické oranžovočervené zafarbenie. „Paprika Žitava/Žitavská paprika“ má výrazne sladkú

chuť pripomínajúcu chuť čerstvej papriky a kapie. Jej vôňa by mala byť príjemne zeleninová s nádychom kapie. Mletá paprika nesmie obsahovať žiadne prídavné látky. Žitavská paprika/Paprika Žitava“ bola zapísaná do európskej databázy DOOR 5. februára 2014 prostredníctvom vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 126/2014 (Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 126/2014).

Druhým, slovenským výrobkom, ktorý získa s najväčšou pravdepodobnosťou „Chranené označenie pôvodu“, bude „**Stupavské zelé**“. Žiadosť o registráciu bola podaná Mestským potravinovým spolkom v Stupave 26. októbra 2015.

Stupavské zelé je spracovaný výrobok – kyslá kapusta, ktorý sa získava mliečnym kvasením surovej kapusty (bielej) vypestovanej vo vymedzenej zemepisnej oblasti, bez pridania akýchkoľvek konzervačných látok. Narezaná kapusta sa vrství, solí a „šoliape“ v sudoch z dreva alebo iného materiálu vhodného na styk s potravinami. Kvasenie prebieha v prirodzenom vonkajšom prostredí pri teplotách do 25 °C. Na výrobu kyslej kapusty pod názvom Stupavské zelé sa používajú neskoré odrody bielej hlávkovej kapusty dopestované len vo vymedzenom území (pôvodná miestna odroda, tzv. krajová (záhorácka, obr. 41) alebo bežne dostupné a overené hybridné odrody, ktoré sú v Katalógu odrôd druhov zeleniny zverejnenom v Úradnom vestníku Európskej únie) a jedlá soľ.

Obrázok 41 Kapusta, z ktorej sa vyrába „Stupavské zelé“



Zdroj: <http://www.liber.sk/?tag=danubiana>

Obec Stupava sa rozprestiera medzi západnými svahmi Malých Karpát a južnou časťou Záhorskej nížiny. Jej nadmorská výška je 174 metrov. Oblasť vhodná na pestovanie hlávkovej kapusty ako základnej suroviny na výrobu výrobku Stupavské zelé je ohraničená z východnej strany svahmi Malých Karpát, západnú hranicu tvorí rieka Morava. Zo severu je oblasť ohraničená kanálom Sedlisko, Zohorským potokom a kanálom Malina. Južnú hranicu tvorí Vápenický potok, vlietajúci sa do kanála Mláka a ďalej do rieky Morava (Špecifikácia, 2015).

Slovenské potraviny s „Chráneným zemepisným označením“

„**Slovenská parenica**“ (obr. 42) je parený, jemne údený syr zvinutý do dvoch v tvare „S“ prepojených zvitkov syrovej stuhy s priemerom od 6 do 8 cm, vysokých od 5 do 8 cm. Zvitky sú zviazané syrovou niťou alebo retiazkou. Syrová stuha pred zvinutím má hrúbku 2 – 3 mm, šírku 5 – 8 cm a dĺžku 4 – 6 m. Slovenská parenica má jemnú chuť a vôňu po ovčom mlieku a údení. Charakteristickým znakom je výrazná zvláknená štruktúra syroviny. „**Slovenská parenica**“ bola zapísaná do európskej databázy DOOR 10. júla 2008 na základe nariadenia Komisie (ES) č. 656/2008 (Nariadenia Komisie (ES) č. 676/2008).

Obrázok 42 „Slovenská parenica“



Zdroj: www.seniorportal.sk

„**Slovenská bryndza**“ (obr. 43) je prírodný biely, jemne roztierateľný zrejúci syr s ojedinelými krupičkami, vyrobený tradičným spôsobom – mletím vyzretého ovčieho hrudkového syra alebo zmesi ovčieho a kravského hrudkového syra. Podiel ovčieho hrudkového syra je väčší ako 50 percent. Jeho vôňa a chuť je lahodná, príjemne kyslá po ovčom syre, mierne pikantná a slaná „Slovenská bryndza“ bola zaevidovaná v systéme DOOR na základe nariadenia Komisie (ES) č. 676/2008 zo dňa 16. júla 2008 (Nariadenia Komisie (ES) č. 676/2008).

Obrázok 43 „Slovenská bryndza“



Zdroj: <http://www.seromaniacy.pl/seropedia/ser,Bryndza-Slovenska>

„Slovenský oštiepok“ (obr. 44) je polotvrdý polotučný syr, parený alebo neparený údený alebo neúdený. Základnou surovinou na výrobu „Slovenského oštiepka“ je ovčie mlieko alebo zmes ovčieho a kravského mlieka. Výroba „Slovenského oštiepka“ prebieha priamo na salaši, tzv. salašnícky spôsob výroby alebo v mliekarnách, tzv. priemyselná výroba. Charakteristickým znakom výrobku je zvláštny tvar veľkého vajca, šišky alebo elipsovité tvar zdobený ornamentom. „Slovenský oštiepok“ bol za evidovaný do systému DOOR 25. septembra 2008 podľa nariadenia Komisie (ES) č. 943/2008 (Nariadenia Komisie (ES) č. 943/2008).

Obrázok 44 „Slovenský oštiepok“



Zdroj: <http://spravy.pravda.sk/ekonomika/clanok/184099-ostiepok-a-oscypek-mozu-zit-v-mieri/>

„Zázrivský korbáčik“ (obr. 45) je parený syr údený alebo neúdený tvaru korbáčika s dĺžkou 10 – 50 cm. 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. Ručné spracovanie pareného cesta – miesenie a preťahovanie dodáva korbáčikom ojedinelú vláknitú štruktúru, ktorá robí výrobok špecifický a jedinečný. „Zázrivský korbáčik“ bol do systému DOOR za evidovaný prostredníctvom Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 238/2011 z 11. marca 2011 (Nariadenia Komisie (EÚ) č. 238/2011).

Obrázok 45 „Zázrivský korbáčik“



Zdroj: <http://obeczazriva.sk/?podujatie=skola-vyroby-zazrivskych-korbacikov>

„Zázrivské vojky“ (obr. 46) – 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“. „Zázrivské vojky“ patria medzi potraviny s chráneným označením od 29. augusta 2014, podľa Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 963/2014 (Vykonávacie nariadenia Komisie (EÚ) č. 963/2014).

Obrázok 46 „Zázrivské vojky“



Zdroj: <http://hnporadna.hnonline.sk/clanky-168/slovenske-vyrobky-ktore-odolali-casu-v-europe-ich-mamesedemnaest-4-cast-766987>

„**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. „Oravský korbáčik“ je nositeľom označenia „Chránené zemepisné označenie“ od 11. marca 2011 na základe Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 243/2011 z 11. marca 2011 (Vykonávacie nariadenia Komisie (EÚ)) č. 243/2011).

„**Tekovský salámový syr**“ (obr. 47) je prírodný polotvrdý zrejúci plnotučný syr údený alebo neúdený tvaru valca s dĺžkou 30 – 32 cm, s priemerom 9 – 9,5 cm. Vyrába sa zrážaním tepelne ošetrovaného mlieka a následným spracovaním syroviny do tradičného tvaru valca, ktorý pripomína tvar salámy. Označuje sa Chráneným zemepisným označením od 11. marca 2011 na základe Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č.239/2011 (Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č.239/2011).

Obrázok 47 „Tekovský salámový syr“



Zdroj: <http://www.levmilk.sk/sk/sortiment/prirodne-syry/90-tekovsky-salamovy-syr-blok>

„**Klenovecký syrec**“ (obr. 48) je polotvrdý syr, údený alebo neúdený, v tvare bochníka s priemerom 10 – 25 cm alebo hranola s veľkosťou 10 – 14 x 12 – 16 x 8 – 12 cm. Základnou surovinou na výrobu „Klenoveckého syrca“ je ovčie alebo kravské mlieko. Výroba syra prebieha priamo na salaši alebo na farme, tzv. salašnícky spôsob výroby, alebo v mliekarniach, tzv. priemyselná výroba. Povrch syra je uzavretý a má osobitnú mozaiku – vtlačený kruh s priemerom 4 – 6 cm, v ktorom je kríž alebo štvorlístok. „Klenovecký syrec“ môže mať na povrchu jemnú kôru alebo môže byť zafarbený na zeleno, alebo má farbu od popola z dreva. „Klenovecký syrec“ bol zapísaný do systému DOOR podľa Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2015/37 zo 6. januára 2015 (Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 2015/37).

Obrázok 48 „Klenovecký syrec“



Zdroj: <http://domov.sme.sk/c/7970166/17-jedinecnych-jedal-ktore-dalo-slovensko-svetu.html>

„**Skalický trdelník**“ (obr. 49) je jemné pečivo tvaru dutého valca s vnútorným priemerom 3 – 5 cm a vonkajším priemerom 6 – 10 cm. Vyrába sa tradičným spôsobom namotáním vykysnutého jemného cesta na „trdlo“. Namotané cesto sa potrie rozšľahanými bielkami a posype sekanými vlašskými orechmi alebo mandľami, alebo marhuľovými jadrami, alebo ich zmesou. Potom sa upečie sálavým teplom dozlatista a po upečení sa posype mletým cukrom zmiešaným

s vanilkovým cukrom. „Skalický trdelník“ sa označuje chráneným zemepisným označením od 14. decembra 2007 podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1485/2007 (Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1485/2007).

Obrázok 49 „Skalický trdelník“



Zdroj: <http://www.reporter24.sk/clanky/skalicky-trdelnik-ako-ho-nepoznate/>

Slovenské potraviny s označením „Zaručená tradičná špecialita“

Pod označením „Zaručená tradičná špecialita“ je v súčasnosti evidovaných sedem slovenských výrobkov. Do európskej databázy DOOR sú zapísane tieto výrobky: „**Ovčí salašnícky údený syr**“ (obr. 50) je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka, spracovaný na salaši, údený a často mávajúci špecifický tvar (srdca, kohútov alebo iných zvierat, pologúl). Výrobok sa vyrába ručne, s použitím tradičných technológií (ručné spracovávanie syroviny). Názov syra „Salašnícky“ vychádza z tradície výrobného miesta, ktorým bol salaš. Tradičný charakter vychádza z tradičného zloženia a spôsobu spracovania. Tento výrobok bol špecifikovaný ako „Zaručená tradičná špecialita“ prostredníctvom Nariadenia Komisie (EÚ) č. 930/2010 z 18. októbra 2010 (nariadenia Komisie (EÚ) č. 930/2010).

Obrázok 50 „Ovčí salašnícky údený syr“



Zdroj: <http://varecha.pravda.sk/magazin/slovenske-gastronomicke-poklady-br-2-cast/11715-clanok.html>

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ (obr. 51) je syr, ktorý je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka na salaši a svoju charakteristickú chuť nadobúda tradičným technologickým postupom počas jeho fermentácie a ručným tvarovaním do formy hrudky. Výrobok má typickú chuť a vôňu (chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka). „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ má označenie „Zaručená tradičná špecialita“ od 3. novembra 2010, na základe nariadenia Komisie (EÚ) č. 984/2010 (Nariadenia Komisie (EÚ) č. 984/2010).

Obrázok 51 „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“



Zdroj: <http://www.niejetotak.sk/slovensko-ma-v-systeme-politika-kvality-eu-zapisanych-17-nazvov-vyrobkov/>

„Špekačky“ (obr. 52) sú tepelne opracovaný mäsový výrobok, tvorí ho niekoľko metrov dlhý súvislý prameň plnený v bravčovom tenkom čreve alebo v hovädzom krúžkovom čreve, je zlatohnedej farby. Názov „Špekačky/Špekáčky“ vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, pretože je odvodený od použitých kúskov bravčovej slaniny („špeku“), ktoré sú nepravidelne rozložené v hrubšej spojke s menším podielom kolagénnych zrn. Názov „Špekačky“ bol do systému DOOR zaevidovaný prostredníctvom nariadenia Komisie (EÚ) č. 158/2011 z 21. februára 2011 (Nariadenia Komisie (EÚ) č. 158/2011).

Obrázok 52 „Špekačky“



Zdroj: <http://www.niejetotak.sk/slovensko-ma-v-systeme-politika-kvality-eu-zapisanych-17-nazvov-vyrobkov/>

„Lovecký salám/Lovecká saláma“ (obr. 53) je trvanlivý fermentovaný mäsový výrobok, je určený na priamu konzumáciu zvyčajne vo forme nárezu. „Lovecký salám/Lovecká saláma“ sa od ostatných trvanlivých fermentovaných mäsových výrobkov odlišuje charakteristickým tvarom plochého hranolu, ktorý výrobok získava tvarovaním v priebehu zrenia. Ďalej je to špecifická chuť výrobku definovaná predpísanou skladbou hlavných surovín, korenia, ale aj aplikovaným fermentačným procesom. Je nositeľom označenia „Zaručená tradičná špecialita“ od 21. februára 2011 na základe nariadenia Komisie (EÚ) č. 160/2011 (Nariadenia Komisie (EÚ) č. 160/2011).

Obrázok 53 „Lovecký salám/Lovecká saláma“



Zdroj: <http://www.niejetotak.sk/slovensko-ma-v-systeme-politika-kvality-eu-zapisanych-17-nazvov-vyrobkov/>

„Liptovská saláma/Liptovský salám“ (obr. 54) je špecifický sám osebe, pretože je spájaný s konkrétnym regiónom. Na území Slovenskej republiky a Českej republiky je zaužívaný a známy, má dlhoročnú tradíciu a reputáciu. Charakteristickým znakom „Liptovskej salámy/Liptovského salámu“ je jemný homogénny vzhľad na reze výrobku, jemná mäsová chuť a vôňa po použitých koreninách a údení. „Liptovská saláma/Liptovský salám“ sa od ostatných výrobkov odlišuje použitím čerstvej bravčovej slaniny, ktorá v kombinácii s ostatnými surovinami podporuje mäsovú chuť a takisto sa odlišuje charakteristickou vôňou, ktorú jej dodáva muškátový kvet, muškátový orech, zázvor a jemné údenie. Rovnako špecifický je aj homogénny vzhľad na reze výrobku, pružná konzistencia, dobrá kráateľnosť a súdržnosť pri krájaní. „Liptovská saláma/Liptovský salám“ patrí do skupiny potravín s chráneným označením „Zaručená tradičná špecialita“ od 21. februára podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 161/2011 (podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 161/2011).

Obrázok 54 „Liptovská saláma/Liptovský salám“



Zdroj: <http://www.niejetotak.sk/slovensko-ma-v-systeme-politika-kvality-eu-zapisanych-17-nazvov-vyrobkov/>

„**Spišské párky**“ (obr. 55) sú plnené v baranom čreve s priemerom max. 24 mm, oddelenom pretáčaním. Jednotlivé kusy majú hmotnosť asi 50 g. Je charakteristický ružovočervenou farbou koreninovej papriky a mierne pikantnou chuťou. Špecifický charakter „Spišským párkom“ dodávajú použité suroviny podľa dlhoročne používanej receptúry, a to: hovädzie a bravčové mäso spolu s bravčovými kožami vypracované na jemné homogénne dielo, ktorého jemnosť sa jasne odlišuje od jemnosti diel ostatných párkov. Špecifické je aj použitie zmesi sladkej a pálivej mletej červenej papriky, tak ako je dané v receptúre. Označujú sa ako „Zaručená tradičná špecialita“ od 21. februára 2011 podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 159/2011 (Nariadenia Komisie (EÚ) č. 159/2011).

Obrázok 55 „Spišské párky“



Zdroj: <http://www.niejetotak.sk/slovensko-ma-v-systeme-politika-kvality-eu-zapisanych-17-nazvov-vyrobkov/>

„**Bratislavský rožok**“ alebo „Pozsonyi kifli“ (obr. 56) je špecifický tým, že sa vzťahuje na historicky dané zloženie a spôsob výroby. Pojem „Bratislavský rožok“ je používaný iba na označenie jemného, pekárskeho alebo cukrárskeho pečiva, ktoré je plnené makovou alebo orechovou plnkou a má mramorový lesklý povrch. Výrobok sa od podobných druhov pekárskeho alebo cukrárskeho jemného pečiva, ktoré sú dostupné na trhu, odlišuje iným tvarom, hmotnosťou, ale aj množstvom náplne.

Obrázok 56 „Bratislavský rožok/Pozsonyi kifli“



Zdroj: <http://www.niejetotak.sk/slovensko-ma-v-systeme-politika-kvality-eu-zapisanych-17-nazvov-vyrobkov/>

„Bratislavský rožok“ bol zaevidovaný v databáze DOOR na základe Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 729/2012 z 8. augusta 2012. V súčasnosti Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska poslal znova žiadosť o registráciu „Bratislavského rožka“ v európskej databáze DOOR z dôvodu blížiaceho sa konca platnosti posledného zápisu.