

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

„ORAVSKÝ KORBÁČIK”

č. ES:

CHOP (-) CHZO (x)

- 1. NÁZOV: „ORAVSKÝ KORBÁČIK“**
- 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

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 vytáňovaním 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 miene 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*.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

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 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.

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 vytahuje do tvaru nití – vojok 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.
- Krok 10: Balenie: balia sa do potravinárskej fólie, ktorá sa potom označí názvom „Oravský korbáčik“.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.

Oravský korbáčik sa na trhu ponúka v baleniach odlišujúcich sa počtom kusov. Základné balenie je po 5 - 10 kusov, pričom je možné ponúknuť ho aj vo väčšom balení - 50 kusov, a toto balenie sa tradične označuje ako „zväzok“.

Balenie výrobku Oravský korbáčik sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti z dôvodu zachovania špecifického tvaru výrobku, zabránenia jeho prípadnému rozpleteniu a zabezpečenia kvality výrobku.

Neexistuje žiadne zemepisné obmedzenie na prebalovanie.

3.7. Osobitné pravidlá pre 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 s ním spojený symbol Európskeho

spoločenstva.

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

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.

5. SPOJENIE SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

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. Vytvoriť - spliesť korbáčik z pareného cesta dokážu len šikovné ruky oravských a zázrivských žien, ktoré nenahradí žiaden mechanický stroj.

Z ústneho podania sú informácie, že domáca výroba korbáčikov na Orave 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

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. Ručné spracovanie pareného cesta – hnetenie a pretáhanie dodáva korbáčikom 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, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO).

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

Orava leží v hornej severozápadnej časti Slovenska s chladnou a nehostinnou klímou. Väčšina obyvateľstva sa živila poľnohospodárstvom a chovom dobytku - kráv, kôz, oviec a spracovávala a menila získané suroviny, hlavne mlieko, na syrárske výrobky rôznych tvarov výbornej kvality. „Chovná oblasť pinzgavského dobytku a prevažujúci systém pastevného chovu v letnom období predurčujú toto plemeno na výrobu kvalitného, ekologického konzumného mlieka a mliečnych výrobkov. ... Tieto chovy, okrem toho, že významne prispievajú ku krajinotvorbe (kosenie pre mechanizáciu nedostupných terénov, spásanie nevyužitých plôch, sušenie sena na sušiakoch) sú producentmi krajských

špecialít vyrábaných z kravského mlieka napr. známe Oravské korbáčiky...“ (Slovenský pinzgauský dobytok – producent mlieka horských pasienkov)

Vďaka zručnosti a šikovnosti sa podarilo obyvateľstvu udržať sa v tejto drsnej krajine a dostať sa do povedomia aj za hranice oblasti.

V záznamoch o histórii sa uvádza, 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. korbáčkári, oštiepkári, srdciari, atď. „*In northern Slovakia the village Zázrivá in Orava region still belongs to such significant centres of huckstery. The hucksters coming from that region were mainly dealing with the trading of smoked and steamed cheese; they received names according to the sort of the sold products – korbáčkári,...“ (Podolák, J. Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia, Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).*

V archívnych záznamoch sú zaevidované viaceré živnostenské povolenia takýchto kupcov. 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.

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, ako aj články v tlači.

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. „*I grabbed a local cheese delicacy known as an Oravský korbáčik (Orava Whip) at a stand...“ (Great Escapes: Hiking in the High Tatras. The Slovak Spectator Vol. 10 No. 28, 2004); Nenúkejte Angličanov Oravskými korbáčikmi (www.sme.sk); Slovakia-in, č. 8-9, 2002 v článku Slovensko a Slováci nemeckými očami uvádza „Autorka, Češka žijúca v Nemecku, pozná vynikajúce parenice, Oravské korbáčiky,...“*

Vďaka ojedinelej zručnosti a vďaka zachovaniu tradičnej receptúry vznikol výnimočný výrobok – Oravský korbáčik.

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

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf

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 vytáňovaním 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 miene 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 solnom 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 krajomú 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 vytáňovaním do tvaru nití a ich následným spletaním do tvaru korbáčika. Vytvoriť - splieť korbáčik z pareného cesta dokážu len šikovné ruky oravských a zázrivských žien, ktoré nenahradí žiaden mechanický stroj. Ručné spracovanie pareného cesta – hnetenie a pretáňovanie 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, 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
- 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.