ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5 a ČLÁNOK 17 (2)

„Slovenská parenica“

CHOP (-) CHZO (x)

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

4.1. Názov: Slovenská parenica

4.2. Opis:

Slovenská parenica je parený jemne údený syr zvinutý do dvoch v tvare S prepojených zvitkov syrovej stuhy s priemerom 6 - 8 cm, vysokých 5 - 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. Minimálny obsah sušiny je 53 % a tuku v sušine 50 %.
Ako surovina na výrobu sa používa čerstvo nadojené surové, neupravené ovčie mlieko od pasúcich sa oviec plemien Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája a Východofrízska ovca alebo zmes čerstvého surového neupraveného ovčieho a čerstvého surového neupraveného kravského mlieka, s podielom ovčieho mlieka minimálne 50 %.
Na trhu sa ponúka jednotlivo balená s hmotnosťou 450 - 500 g. Balená je v potravinárskej priesvitnej fólii alebo celofáne medzi dvomi oválmi z hrubšej drevenej dyhy.

Vlastnosti:

Forma:
Slovenská parenica má formu dvoch prepojených zvitkov syrovej stuhy vysokej 5 - 8 cm s priemerom 6 - 8 cm. Tradične sa dva kotúčiky zviažu syrovou niťou.

Vôňa:
Slovenská parenica má charakteristickú vôňu po ovčom mlieku a dymovú vôňu získanú údením dymom z tvrdého dreva.

Chuť:
Jemná, príjemne slano syrová po ovčom mlieku.

Konzistencia:
Pružná, so zvláknenou štruktúrou, pri roztrhnutí sa tvoria nitky.

Farba:
Na povrchu žltá až hnedá po údení, vnútri biela až maslovožltá.

Zloženie:
Obsah sušiny minimálne 53 %; tuk v sušine minimálne 50 %, NaCl max. 3 %

Mikrobiologické požiadavky:
Obsahuje prirodzené mikroorganizmy mlieka rodov *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactcoccus* a *Streptococcus*. Nesmie obsahovať patogénne mikroorganizmy (*Listreria monocytogenes* a *Salmonella* sp.). Parením pri teplote 60 - 70 °C nastáva čiastočná pasterizácia, pri ktorej sa zníži obsah prirodzenej mikroflóry rádovo z 10^5 na 10^2.

4.3. Zemepisná oblasť

Podľa historických prameňov sa parenica začala vyrábať v okolí Zvolena a Brezna na začiatku 19. storočia. Postupne sa jej výroba rozšírila takmer na celé územie Slovenska. Po druhej svetovej vojne sa výroba Slovenskej parenice realizuje iba vo vymedzenej hornatej časti Slovenska s nadmorskou výškou od 200 m. Ovce sú pasené skoro na jar (marec - apríl) na nižšie položených častiach vymedzeného územia. V máji a cez letné mesiace sa presúvajú na vyššie položené pasienky.
Západnú hranicu tvoria západné svahy pohorí Bielych Karpát, Považského Inovca, Tríbeču, Vtáčnika, Štiavnických vrchov, Krupinskej vrchoviny.
Konkrétne je západná hranica vymedzeného územia tvorená cestami spájajúcimi obce Skalica – Mokrý Háj – Radošovce [51] – Častkov [581] – Myjava – Stará Turá – Bzince - Nové Mesto nad Váhom [515] – Rakoľuby [507] – Hlohovec [514] Dolné Trhovište – Dolné Otrokovice – Horné Otrokovice – Radošina [499] Nitrianska Blatnica – Bojná – Nemčice – Topoľčany [64] – Partizánske [593] – Bošany – Podhorany – Dražovce – Nitrianske Hrnčiarovce – Štitáre – Kolíňany – Jelenec – Neverice – Slažany – Zlaté Moravce [65] – Tekovské Nemce - Hronský Beňadik [76] – Tlmače – Nová Dedina – Devičany – Bátovce – Žemberovce [51] – Hontianske Nemce [66] – Domaníky – Dudince – Slatina [75] – Plášťovce – Šahy.
Južnú hranicu tvoria južné svahy pohorí Krupinskej vrchoviny, Cerovej vrchoviny, Stolických vrchov, Slovenského krasu, Volovských vrchov, Slánske vrchy.
Konkrétne je južná hranica vymedzeného územia tvorená cestami spájajúcimi obce Šahy [527] – Ipeľské Predmostie – Veľká Ves – Vinica – Kamenné Kosihy – Čebovce [75] - Veľký Krtíš – Lučenec [71] - Fiľakovo hraničný priechod Šiatorská Bukovina, štátnou hranicou s Maďarskou republikou po hraničný prechod Hosťovce, ďalej cestami – Turňa nad Bodvou [50] – Košice [552] – Nižná Hutka – Nižná Myšľa – Trstené pri Hornáde a štátnou hranicou s Maďarskou republikou po Michaľany.
Východnú hranicu tvoria svahy pohorí Vihorlatskej vrchoviny, Popriečin, Beskydských predhorí a Bukovských vrchov – štátna hranica s Ukrajinou.
Konkrétne štátnou cestou Michaľany – Kuzmice – Slánske Nové Mesto (552) – Zemplínska Teplica – Sečovce – Kravany – Stankovce – Sečovská Polianka [79] – Vranov/Topľou [18] – Nižný Hrabovec – Strážske – Staré – Zbudza - Biela Hora [582] – Vinné – Poruba pod Vihorlatom - Jasenov – Sobrance [50] – hraničný prechod Vyšné Nemecké a štátnou hranicou s Ukrajinou po hranicu s Poľskom.
Severná hranica je tvorená štátnou hranicou s Poľskom a svahmi pohorí – Laborecká vrchovina – Ondavská vrchovina – Ľubovnianska vrchovina – Pieniny – Spišská Magura – Tatry – Skorušinské vrchy – Podbeskydská vrchovina – Oravské Beskydy – Kysucké Beskydy - štátna hranica s Českou republikou – svahy pohorí Turzovská vrchovina – Javorníky – Biele Karpaty – hraničný prechod Skalica.
Príloha č. 1

Žiadosť obsahuje názov celej krajiny, pretože vymedzená zemepisná oblasť tvorí viac ako 80% z celkového územia Slovenska. Slovenská republika má rozlohu 49 035 km^2, ide o jednu z najmenších krajín EÚ, ktorej rozloha je porovnateľná s niektorými regiónmi krajín

EÚ. Slovensko bolo súčasťou Československej republiky, ktorá bola dňa 1.1.1993 rozdelená na samostatnú Českú republiku a samostatnú Slovenskú republiku.
Z uvedeného vyplýva aj použitie názvu „Slovenská parenica“, 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 chránený, spotrebiteľovi všeobecne známy, Slovenská republika žiada o ochranu predmetného názvu i naďalej, aj na úrovni Európskeho spoločenstva.
Slovenská parenica sa vyrába na celom vymedzenom území rovnakým spôsobom. Na vymedzenom území sa pasie rovnaké plemeno oviec – Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája, Východofrízska ovca na pastvinách s rovnakou flórou a rovnakými klimatickými podmienkami, z čoho vyplýva rovnaká kvalita základnej suroviny – ovčieho mlieka.
Výroba Slovenskej parenice sa historicky viaže k danému územiu, o čom svedčia aj zmienky v literatúre.
Písomné správy o Slovenskej parenici siahajú do 19. storočia. Profesor Otakar Laxa, známy mliekár žijúci na prelome 19. a 20. storočia, pokladá parenicu za vrchol umenia parených syrov. V knihe Syrařství, I. vydanie, rok 1908, autor spomína Slovenskú parenicu ako unikátny syr, opisuje jej výrobu a zaujímavý tvar. Na záver o Slovenskej parenici píše:
„*Na žiadnom inom syre nie je taký slovenský ráz ako na pareniciach a treba ich považovať za unikát syrárstva vôbec*.“
Parenici dal názov „kráľovná syrov“ a uvádza že parenica má podivný tvar pripomínajúci motív, opakujúci sa na ozdobách starých Slovanov. (Príloha č. 3a)
V Kódexe Alimentarius Austricus z roku 1917; III. diel; Viedeň – sa v časti Syry, strana 180, píše: „*Parenica je parený ťahaný syr, z horúcej vody do pásikov a nití vyťahovaný, ďalej navinutý a vyúdený. Pričom pôvod je určený jednoznačne Oberungarn, teda Slovensko, a názov tak, ako znie v slovenčine, je „Parenica*“. (Príloha č. 3b)

4.4. Dôkaz o pôvode

Produkcia ovčieho a kravského mlieka ako i samotná výroba Slovenskej parenice sa uskutočňuje výhradne vo vymedzenom hornatom území Slovenskej republiky. Surové mlieko sa spracováva na hrudku a následne výroba parenice prebieha priamo na farmách a salašoch alebo sa mlieko zváža na spracovanie do bryndziarní a mliekární. Jednotlivé bryndziarne vykupujú surové ovčie a kravské mlieko v priľahlých regiónoch vymedzeného územia.
Vývojový diagram znázorňujúci postup výroby Slovenskej parenice je v Prílohe č. 2.
Kontrola a dokumentácia v prípade, že výrobca nakupuje mlieko je realizovaná v dvoch stupňoch. V prvom stupni sú kontrolovaní dodávatelia ovčieho a/alebo kravského mlieka. Kontrolovaný je súlad miesta chovu a lokalizácie pasienkov s vymedzeným územím a chované plemená oviec.
Farmy, chovatelia a dodávatelia, ktorí vyhovujú podmienkam špecifikácie sú zaradení do zoznamu dodávateľov, ktorí vedie a aktualizuje Cech bryndziarov.
V druhom stupni kontroly sú kontrolovaní výrobcovia Slovenskej parenice. Kontroluje sa:
- pôvod použitých surovín na základe dokladov o nákupe mlieka a ich porovnaním so zoznamom povolených dodávateľov,
- dodržiavanie minimálneho obsahu podielu ovčieho mlieka pri výrobe na základe dokladov o objeme nakúpených surovín a objeme predaja Slovenskej parenice,
- súlad podmienok výroby a kvalitatívnych parametrov produktu so špecifikáciou na základe evidenčných záznamov výroby a výsledkov analýz.

V prípade, že výrobca pri výrobe Slovenskej parenice spracováva mlieko z vlastnej produkcie je kontrola iba jednostupňová.

Kontrolovaný je:
- súlad miesta chovu a lokalizácie pasienkov s vymedzeným územím,
- chované plemená oviec,
- dodržiavanie minimálneho obsahu podielu ovčieho mlieka pri výrobe na základe dokladov o produkcii mlieka a objeme predaja Slovenskej parenice,
- súlad podmienok výroby a kvalitatívnych parametrov produktu so špecifikáciou na základe evidenčných záznamov výroby a výsledkov analýz.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu Slovenská parenica, 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 môže Slovenská parenica vyrábať.

4.5. Metóda výroby

Parenica bola pôvodne vyrábaná v kuchyniach chovateľov oviec, kde boli na tento účel vytvorené teplotné a priestorové podmienky, a kde bol priestor na údenie a skladovanie. Keď sa pastieri naučili stavať uzavretejšie a priestrannejšie obydlia – koliby, výroba pareníc sa preniesla aj na salaše. Pôvodný salašnícky spôsob výroby sa zachoval v niektorých domácnostiach dodnes. Nadojené čerstvé ovčie mlieko alebo zmes ovčieho a kravského mlieka s minimálnym podielom 50 % ovčieho mlieka sa syrí pri teplote 29 - 32ºC. Približne po ½ hodine od pridania syridla sa mlieko zrazí. Takto zrazená syrovina sa mieša harfovým miešadlom a krája 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. Hrudka sa pomocou syrárskej plachietky vyzdvihne zo srvátky a nechá sa odkvapkať. Zrážanie syroviny je realizované v drevenej putere alebo v antikorovej nádobe s dvojitým dnom. Hmotnosť ovčej hrudky po vytiahnutí zo syrárskej plachietky je od 3 do 5 kg.
Po odkvapkaní a stuhnutí (4 až 10 hodín) sa hrudka uloží na drevenú alebo antikorovú policu, kde prebieha kysnutie. Kysnutie trvá cca 24 hodín pri teplote 20 - 23ºC tak, aby pH syra dosiahlo hodnotu cca 5,3.
Správne prekysnutý hrudkový syr sa pokrája na menšie kúsky a naváži cca ½ kg na výrobu jednej parenice. Navážený syr sa vloží do drevenej geletky s teplou vodou (60 - 70 ºC) a začne sa roztierať o vnútornú stranu geletky pomocou drevenej lopatky až vznikne jemné syrové cesto. Spracované syrové cesto sa vyberie do rúk a stláčaním sa zbaví zbytočného množstva vody, niekoľkonásobne sa vyťahuje a prekladá. Vyťahovanie a skladanie sa viac ráz opakuje. Z takto pripraveného syrového cesta sa vytiahne stuha, ktorá sa hranou ruky formuje na drevenej doske na dĺžku 4 - 6 m, šírku cca 6 cm a hrúbku 2 - 3 mm. Vytiahnutá stuha sa vloží do pripraveného chladného nasýteného soľného roztoku. Po vytiahnutí sa zotrie zvyšok soľného roztoku, stuha sa na doske v prostriedku preloží a z dvoch koncov proti sebe sa zvinie do tvaru plného „S“. Previaže sa syrovými niťami alebo retiazkou a uloží na drevenú dosku. Po osušení sa vložia do udiarne a údia cca 2 hodiny dymom z tvrdého dreva.
(Fotodokumentácia výroby Slovenskej parenice je v prílohe č. 7)

4.6. Súvislosť

Parenica sa začala vyrábať na domácu potrebu v rodinách majiteľov oviec v priebehu 18. storočia. V 19. storočí sa dostávajú na trh nielen na území dnešného Slovenska, ale i vo Viedni a v iných európskych mestách.
Písomné správy o slovenskej parenici siahajú do 19. storočia. Profesor Otakar Laxa, známy mliekár žijúci na prelome 19. a 20. storočia, pokladá parenicu za vrchol umenia parených

syrov. V knihe Syrařství, I. vydanie, rok 1908, autor spomína Slovenskú parenicu ako unikátny syr, opisuje jej výrobu a zaujímavý tvar. Na záver o Slovenskej parenici píše:
„*Na žiadnom inom syre nie je taký slovenský ráz ako na pareniciach a treba ich považovať za unikát syrárstva vôbec*.“
Parenici dal názov „kráľovná syrov“ a uvádza že parenica má podivný tvar pripomínajúci motív, opakujúci sa na ozdobách starých Slovanov. (Príloha č. 3a)
V Kódexe Alimentarius Austricus z roku 1917; III. diel; Viedeň – sa v časti Syry, strana 180, píše: „Parenica je parený ťahaný syr, z horúcej vody do pásikov a nití vyťahovaný, ďalej navinutý a vyúdený. Pričom pôvod je určený jednoznačne Oberungarn, teda Slovensko, a názov tak, ako znie v slovenčine, je „Parenica“.(Príloha č. 3b)
Janko Alexy vo svojom článku v časopise Výživa a Zdravie (roč. 10, č.7, str. 156, 1965) s Oštiepky a Parenice opisuje svoj zážitok, keď ako praktikant pracoval v lekárni po prvýkrát uvidel parenice - “*Klbko špagátu“ z ťahaného syra*“, ktoré bývalý majiteľ lekárne zohnal pre baróna Stummera. Keď tento príbeh spomenul Alexy pred sochárom Lacom Majerským v roku 1922, ten sa mu pochválil so svojim zážitkom s parenicami, skrz ktoré sa zoznámil s chorvátskym sochárom Meštrovičom, lebo ich doniesol na jeho výstavu sôch. Chorvátsky umelec si tento slovenský tradičný výrobok veľmi obľúbil a keď mu ich Majerský priniesol aj potom neskôr do Splitu a Meštrovič ukázal svojim priateľom ako sa dá parenica rozvinúť na dlhý „špagát“ – taký syr tam ešte nik nevidel. (Príloha č. 3c)
Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Slovenská parenica“ je založená tak na reputácii, ako aj výnimočnosti výrobku, originálnom postupe výroby, zvláštnom tvare, zručnosti výrobcov a tradícii.
Zvláštny charakter Slovenskej parenice je daný kvalitou mlieka dojeného od pasúcich sa oviec (viď bod 4.2), ale hlavne špecifickým postupom výroby, ktorý spočíva v preťahovaní a prekladaní syrového cesta a jeho následným, niekoľkokrát opakovaným, vyťahovaním a skladaním. Z takto pripraveného cesta sa vytiahne stuha, ktorá sa hranou ruky formuje na drevenej doske, vloží do pripraveného roztoku a po vytiahnutí sa na doske v prostriedku preloží a z dvoch koncov proti sebe zvinie do tvaru plného „S“. Previaže sa syrovými niťami alebo retiazkou. Tento špecifický postup vznikol a realizuje sa na celom vymedzenom území. Slovenská parenica sa vyznačuje nielen špecifickým spôsobom výroby, ale aj zvláštnym tvarom plného „S“ nezvyčajným pre syry. Samotná kvalita je daná najmä tradíciou, o čom svedčia zmienky v literatúre (vyššie uvedené), a skúsenosťami výrobcov.
O špecifickej a výnimočnej kvalite „Slovenskej parenice“ svedčí i ochrana názvu „Slovenská parenica“ prostredníctvom bilaterálnych dohôd: 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.
(Príloha č. 3 d)

Vývoz Slovenskej parenice významne ovplyvňuje a posilňuje aj cestovný ruch. Charakteristický ráz Slovenska dopĺňajú aj naše typické ovčiarske potraviny. Aj náročný zahraničný hosť prestáva vyhľadávať klasické ponuky cestovných kancelárií a uprednostňuje niečo nezvyčajné, rázovité.
Turisti tradične spájajú Slovensko s ovčiarskymi výrobkami, ktoré prispievajú k reputácií Slovenska, opakovane navštevujú Slovensko, vyhľadávajú koliby a salaše aj kvôli Slovenskej parenici, aj ostatným ovčiarskym výrobkom.
V slovenských mestách sa každoročne organizujú jarmoky (výročné trhy), a na žiadnom z nich tento artikel nikdy nechýba.

(Príloha č. 3e) a 3f)

4.7. Orgán zabezpečujúci kontrolu dodržiavania špecifikácie

Kontrolu kvality a dodržiavania špecifikácie Slovenská bryndza vykonáva pravidelne firma

Názov: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX akreditovaný podľa EN 45 011
Adresa: Továrenská 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.
(Príloha č. 5)

Označovanie

Výrobca vyrábajúci Slovenskú parenicu v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Slovenská parenica" a v súlade s čl. 12 ods. 2 a čl. 22 odsek 2 Nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 uviesť, že ide o chránené zemepisné označenie resp. symbol Spoločenstva.
Na etiketách označujúcich výrobok musí byť názov „Slovenská parenica" zvýraznený a uvedená adresa výrobnej prevádzky.

Vnútroštátne požiadavky

Zemepisné označenie výrobkov bolo na prechodnom základe zapísané v súlade so zákonom č. 469/2003 Z.z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, ktorý nadobudol účinnosť 1. decembra 2003.

Dátum zápisu, na prechodnom základe, do registra vedeného Úradom priemyselného vlastníctva SR: 23. jún 2005
Číslo zápisu: 1
Tento zápis na prechodnom základe končí rozhodnutím Európskej komisie.