

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Oznámenie Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 odsek 2, nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 103/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „REDYKOŁKA“

ES č. PL-PDO-005-0588-22.01.2007

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Redykołka“

Názov „redykołka“ je v súlade s ustanoveniami článku 2 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 a obyčajne označuje syr vyrábaný v oblasti Podhalie. Etymologický pôvod názvu „redykołka“ je odvodený od pojmu „redyk“, ktorý sa tradične používa vo vymedzenej zemepisnej oblasti uvedenej v časti 4 a ktorým sa označuje slávnostné vypustenie oviec na horské pastviny, ich pastva, ako aj návrat z pastvín.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. – Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr „redykołka“ je malý syr, ktorý sa vyrába vo forme miniatúry zvierata, vtáka, srdiečka alebo vretena. Syr „redykołka“ je polotuhý a polotučný. Najmenšie syry „redykołka“ vážia od 30 do 60 gramov a sú vo forme vretena. Všetky ostatné formy syra môžu vážiť maximálne 300 gramov.

Svoju svetlú slamovožltú až svetlohnedú farbu s jemným leskom získava syr „redykołka“ počas údenia. Na kôre je prípustná určitá dvojfarebnosť alebo odfarbenie. Kôra je zvyčajne hladká a elastická. Prípustná je určitá drsnosť. To platí aj pre malé nerovnosti a praskliny, ktoré do syrovej hmoty nezasahujú. Syrová hmota je elastická a polotvrdá. Jej chuť je slaná s výraznou vôňou po údení (dymovou vôňou). Pridanie kravskeho mlieka až do výšky 40 % nemá žiadny vplyv na charakteristické vlastnosti syru „redykołka“.

Chemické zloženie syra závisí od dĺžky času údenia a mení sa v závislosti od ročných období: obsah vody je maximálne 44 %, obsah sušiny minimálne 56 % a obsah tuku v sušine minimálne 38 %.

### 3.3. Suroviny (len pre spracované výrobky)

Mlieko:

Mlieko, ktoré je hlavnou súčasťou syru „redykoľka“, pochádza od oviec plemena „Polska Owca Górska“ (poľská horská ovca). Pri výrobe syra sa môže použiť aj mlieko pochádzajúce od kráv plemena „Polska Krowa Czerwona“ (poľská červená krava), ktoré sa chovajú v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Podiel kravského mlieka nemôže v rámci celkového objemu mlieka používaného na výrobu syra „redykoľka“ prekročiť 40 %. Syr „redykoľka“ sa vyrába z nepasterizovaného mlieka.

### 3.4. Krmivo (len pre výrobky živočíšneho pôvodu)

Syr „redykoľka“ je sezónnym produktom, ktorý sa vyrába v čase pastvy oviec. V tomto období zvieratá spásajú výhradne čerstvé rastliny, ktoré rastú na pastvinách v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Z pozorovania vyplýva, že ovce na lúkach, holiach a pastvinách Podhalia najčastejšie spásajú tieto druhy rastlín: arábka alpínska, pichliač lepkavý, fialka dvojkvetá, plamienok alpínsky, starček subalpínsky, soldanelka karpatská, kamzičník rakúsky, prilbica tuhá, skalnica horská, iskerník alpínsky, silenka bezbyľová, kľukva močiarna, lomikameň vřdyzelený, mliečivec alpínsky, vrba sieťkovaná, lomikameň trváci, mak alpínsky, nátržník zlatý a veternica narcisokvetá. Mnohé z týchto druhov rastlín sa často používajú ako liečivé rastliny v ľudovom liečiteľstve.

### 3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Na dosiahnutie najvyššej kvality výrobku je nevyhnutné, aby sa celý proces výroby syru „redykoľka“ uskutočnil v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Všetky etapy výroby sa uskutočňujú na salašoch, ktoré sa nachádzajú na horských úbočiach, na ktorých sa pasú aj zvieratá. Rozhodujúci vplyv na kvalitu a výslednú chuť syru „redykoľka“ majú osobitné a z generácie na generáciu predávané zručnosti a znalosti bačov, ktoré sú základom zachovania tradičného charakteru, ako aj jedinečnej chuti tohto výrobku. Súčasťou výrobného postupu sú tieto postupy, ktoré neoddeliteľne súvisia s osobitnými zručnosťami bačov:

- zretie (acidifikácia) za studena – mlieko sa uchováva pri teplote okolia, aby sa zvýšila jeho acidita,
- zretie (acidifikácia) za tepla – spočíva v zmiešaní predkvaseného a čerstvého mlieka. Predkvasené mlieko sa zmiešava s čerstvým mliekom v medenom kotlíku, ktorý sa nazýva aj „kotlik“ alebo „kotlice“.
- pridávanie syridla a zrážanie – do mlieka sa pridáva syridlo, kým nevznikne zrazenina. Proces zrážania sa uskutočňuje v tradičnej bočke s názvom „puciera“,
- rozdrobovanie zrazeniny – pomocou tradičných pomôcok, napríklad ferule (druh drevenej lopatky s jedným alebo dvoma drôťmi v strede),
- scedenie srvátky – do 50 % celkového množstva,
- vyberanie – miesenie zrna a vyberanie syra,
- miesenie – syrová masa sa miesi ručne a následne sa formuje do tvaru gule, ktorá sa vkladá do nádoby so srvátkou,
- formovanie – formovanie syrovej masy pomocou osobitných foriem v tvare srdca, vtáka, barančeka, vretena atď.,
- močenie v slanom náleve – do 24 hodín,
- sušenie – syry sa sušia počas 12 až 24 hodín,

— údenie – zretie – nakoniec sa syry údia studeným dymom od 3 do 7 dní, výrobky sa uskladňujú v udiarni, na špeciálne na tento účel skonštruovaných drevených poličkách nazývaných „komorníky“, umiestnených na palande na salaši, obyčajne na stene, nad ohniskom alebo vedľa neho.

3.6. *Špecifické pravidlá týkajúce sa rezania, strúhania, balenia atď.*

Nie sú k dispozícii.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Nie sú k dispozícii.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Do oblasti Sliezskeho vojvodstva patria:

obce z okresu Cieszyn: Istebna,

obce z okresu Żywiec: Miłowka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia a Koszarawa.

Do oblasti Malopoľského vojvodstva patria:

celý okres Nowy Targ a celý okres Tatry,

obce z okresu Suski: Zawoja a Bystra Sidzina,

obce z okresu Limanów: Niedźwiedz a časť obce Kamienica, ktorá leží na území Gorczańskiego národného parku, alebo sa nachádza južne od rieky Kamienica, miestne časti z obce Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe a Lubomierz,

obce z okresu Nowy Sącz: Piwniczna, Muszyna a Krynica.

Do vymedzenej zemepisnej oblasti patrí historicko-etnografická oblasť nazývaná Podhalie, ktorá sa nachádza na severnom okraji Tatier.

5. **Spojitosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifikácia zemepisnej oblasti*

Špecifiká oblasti produkcie syra „redykołka“:

**Prírodné faktory:**

Extenzívna a sezónna pastva oviec, z ktorých pochádza základná surovina (mlieko) na výrobu syra „redykołka“, je typickým znakom chovu oviec v oblasti Podhalie a nadväzuje na tradície predkov, ktorí svoje ovce začali v tejto oblasti pásť už v stredoveku. Výsledkom takejto dlhej histórie chovu oviec a riadenia pastvín na Podhalí je okrem iného aj vyšľachtenie poľskej horskej ovce („Polska Owca Górska“). Poľská horská ovca je šľachteným druhom primitívnych oviec „cakli“, vyskytujúcich sa vo Východných Karpatoch a na Balkáne. Toto plemeno je hlboko zakorenené v histórii a tradícii podhalského kraja a neodmysliteľne späté s obyvateľmi tohto regiónu. Je vynikajúco prispôbené klimatickým podmienkam a tradičným spôsobom chovu v horských terénoch.

Ak sa pri výrobe používa kravské mlieko, môže pochádzať iba od kráv plemena poľská červená krava („Polska Krowa Czerwona“) – najstaršieho poľského plemena dobytky. Toto plemeno sa po stáročia spájalo so Slovanmi a do konca 18. storočia bola poľská červená krava najrozšírenejším plemenom dobytky na území Poľska. Prvé maštale pre červený dobytok boli postavené v roku 1876 v obci Stróža (okres Limanowa). V roku 1895 bol v rámci Krakovského poľnohospodárskeho spolku založený Poľský zväz chovateľov poľského červeného dobytky, čo vytvorilo podmienky pre systematickú chovateľskú prácu a v konečnom dôsledku v rokoch 1884-1934 viedlo k sformovaniu a zdokonaleniu tohto plemena. Tento dobytok bol uznaný za jediné pôvodné plemeno dobytky vyšľachtené na území Poľska.

Kvalita mlieka, ktoré sa používa na výrobu syra „redykołka“, má zásadný vplyv na jeho konečnú chuť a vôňu. Rozhodujúci vplyv na vysokú kvalitu a charakteristickú chuť tohto mlieka má špecifická flóra, ktorá sa nachádza v oblasti produkcie syra „redykołka“. Ide o endemické druhy, ktoré sa vyskytujú iba na Podhalí, kde vytvárajú pásma lúk, pasienkov a hôľ. V čase, kedy sa syr „redykołka“ vyrába (máj – september), sa zvieratá produkujúce mlieko na jeho výrobu pasú výlučne na týchto rastlinách.

Rastliny sa musia v oblasti Podhalia prispôsobiť špecifickým podmienkam, ktoré v tejto oblasti panujú. Rozhodujúci význam má v tejto súvislosti výrazne skrátené vegetačné obdobie, nízke priemerné ročné teploty, výrazné zmeny teplôt počas vegetačného obdobia, podstatne silnejšie slnečné žiarenie (priame pôsobenie slnečných lúčov na povrch) ako v nížinách, silný vietor a suchý a teplý vietor, hrubá snehová pokrývka, lavíny a osobitné vlastnosti pôdy na vápencovom a granitovom podloží.

Oblasti, v ktorých sa vyrába syr „redykołka“, patria k najčistejším oblastiam v Poľsku. Oblasť produkcie syra „redykołka“ sa nachádza medzi štyrmi národnými parkami: na severe je to Gorczański národný park (Gorczański Park Narodowy), na juhu Tatranský národný park (Tatrzański Park Narodowy), na západe Babohorský národný park (Babiogórski Park Narodowy) a na východe Magurský národný park (Magurski Park Narodowy). Piaty národný park, ktorým je Pieninský národný park, sa podobne ako Tatranský národný park nachádza priamo v centre oblasti produkcie syra „redykołka“.

#### Ludský faktor:

Syr „redykołka“ je veľmi starým výrobkom valaských pastierov, ktorí pásli svoje ovce na horských poľanách. Tento syr sa na Podhalie dostal spolu s celou valaskou kultúrou, organizáciou pasenia, spôsobom salašníctva a úpravou mlieka. S prvými zmienkami o výrobe syrov na Podhalí a v priľahlých lokalitách sa stretávame v rámci založenia obce Ochotnica v Gorciach. Panovnícky dekrét získal v roku 1416 Dawid Wołoch (David Valachi).

Za svoj názov vďačí syr „redykołka“ skutočnosti, že tento syr sa bezplatne rozdával počas návratu („redykanie się“) oviec z paše. Jeho názov takisto označoval aj syr, ktorý sa ponúkal ako dar, napríklad na získanie priazne alebo ako vyjadrenie vďaky za poskytnutú pomoc. Výnimočnosť syra „redykołka“ spočívala aj v tom, že mal rituálnu funkciu: bolo bežné, že holúbkami alebo kohútikmi, ktoré boli vyrobené z tohto syra, sa ozdobovali svadobné ratolesti alebo dožinkové vence.

O tom, že syr „redykołka“ jej syrom typickým pre oblasť Podhalia, svedčia mnohé odkazy na tento syr v historických dokumentoch, knihách, ako aj osobitných spisoch, ktoré pochádzajú z tejto oblasti, alebo sa jej týkajú. Prvý presný popis výroby syrov na salašoch pochádza z roku 1748 z inštrukcie šľejienského panstva. V roku 1773 bola inštrukcia znovu spísaná a zavedená do praxe.

Podrobný popis pasenia oviec, zariadenia salašov a výroby syrov (vrátane syra „redykołka“ a oštiepkov („oscypek“),) uvádza Maria Steczkowska (1858). Opisuje, akým spôsobom sa zo zvyškov syra, ktoré sa už nedajú použiť na výrobu syra „oscypek“, vyrábajú malé kúsky syra v podobe zvierat a srdiečok, tzv. „redykołki“. Po vyformovaní malých kúskov syra do podoby zvierat sa podobne ako oštiepky tieto kúsky solia, sušia a údia. Je to zároveň prvý takýto podrobný opis náčinia, ktoré pastieri v Tatrách používajú na výrobu syrov. Znalosti o výrobe ovčieho syra na Podhalí (vrátane syrov „redykołka“ a „oscypek“), ako aj s ňou súvisiace obyčaje, tradície a obrady zostali do dnešného dňa nezmenené. Svedčia o tom nielen v súčasnosti používané postupy na výrobu syra „redykołka“, ale aj mnohé odkazy v literatúre, napr. v osemzväzkovej publikácii s názvom „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala“ o pastierstve v oblasti poľských Tatier a na Podhalí z roku 1960, v knihe „Hodowla i Pasterstwo w Beskidzie Sądeckim“ o chove zvierat a pastierstve v Sadeckých Beskydách z roku 1980, ako aj v mnohých ďalších etnografických vedeckých publikáciách (vrátane inštitútu pre dejiny materiálnej kultúry v Poľskej akadémii vied).

O obľúbenosti tohto výrobku, ako aj o jeho prepojení s touto oblasťou produkcie, svedčí predovšetkým záujem turistov a zvyčajná kúpa syra „redykołka“ ako jednej z najdôležitejších spomienok na pobyt na Podhalí.

## 5.2. Špecifikácia výrobku

Charakteristickou pre syr „redykoľka“ je osobitná jemne slaná chuť, ktorá je výsledkom toho, že syr sa močí v slanom náleve a na jeho výrobu sa používa mlieko, ktoré pochádza zo zvierat, ktoré sa pasú na vymedzenom území, ako aj dymová vôňa, ktorá sa dosahuje uplatňovaním tradičného výrobného postupu. Homogénna a tvrdá konzistencia syra „redykoľka“, ako aj bohatosť voní dávajú tomuto syru jeho výnimočný charakter.

Výnimočným je tento syr aj vďaka svojmu tvaru. Syr „redykoľka“ sa predáva vo forme malého zvieräťa, vtáka, srdca alebo vretena. Ich hmotnosť je od 30 do 300 g.

Ďalšou významnou charakteristickou črtou syra „redykoľka“ je jeho osobitný historický význam ako dar, ktorý sa používa na získanie priazne alebo ako vyjadrenie vďaky za poskytnutú pomoc. Malé syrové postavičky sa podľa tradície vyrábajú, predávajú a vždy ponúkajú v pároch.

## 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo určitou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Chuť a vôňa syra „redykoľka“ sú výsledkom vzájomného pôsobenia prírodných a ľudských faktorov. Na výrobu syra „redykoľka“ sa používa výhradne mlieko, ktoré pochádza zo zvierat prispôbených klimatickým podmienkam a tradičným systémom chovu na Podhalí. Svoju chuť získava syr „redykoľka“ tým, že zvieratá spásajú špecifické endemické druhy rastlín, ktoré sa vyskytujú len v tejto oblasti produkcie. Vytvárajú pásma lúk, pastvín a hôľ a sú pre ovce a kravy v oblasti produkcie jediným zdrojom potravy. Rozhodujúci vplyv na výslednú chuť a vôňu syra „redykoľka“ majú takisto osobitné zručnosti bačov opísané v bode 3.5 a z generácie na generáciu odovzdávané znalosti opísané v bode 5.1, ktoré sú základom zachovania tradičného charakteru, ako aj jedinečnej chuti tohto výrobku.

Výroba syra „redykoľka“ bola neoddeliteľne spojená s chovom oviec na Podhalí. Za svoj výnimočný tvar (ako sa uvádza v bodoch 3.2 a 5.2) vďačí tento malý syr tomu, že plnil rituálnu funkciu (ako sa uvádza v bode 5.1) a slúžil ako dar – najčastejšie pre deti – od bačov, ktorí sa po niekoľkých mesiacoch pasenia oviec vracali domov. To je ďalší dôkaz toho, že ide o typický produkt oblasti Podhalia, ktorý je neoddeliteľne spojený s jeho kultúrou.

## Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---