

**Uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 305/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ

**NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006**

**„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“**

**ES č.: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006**

**1. Názov a adresa skupiny žiadateľov:**

Názov: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“

Adresa: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 4343085213

Fax +421 434308523

e-mail: tas\_sro@stonline.sk

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Slovenská republika

**3. Špecifikácia výrobku:**

**3.1. Názov (názvy) na zápis do registra:**

„Ovčí salašnícky údený syr“

**3.2. Ak názov:**

je špecifický sám o sebe

T vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Špecifický charakter je daný charakterom suroviny, teda surovým ovčím mliekom, jeho tradičným spracovaním na salaši a údením. Termín salašnícky v názve vyjadruje špecifickosť výrobku, je odvodený od miesta spracovania syra, teda od salaša a teda názov vyjadruje aj príslušnosť k miestu výroby.

**3.3. Ak sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006:**

Zápis do registra s výhradou názvu

T Zápis do registra bez výhrady názvu

**3.4. Druh výrobku:**

1.3 Syry

**3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1:**

„Ovčí salašnícky údený syr“ je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka, spracovaný na salaši, údený a často mávajúci špecifický tvar ( srdce, kohútov alebo iných zvierat, pologúľ).

## Fyzikálne vlastnosti:

- má rôzny tvar, najčastejšie ako hrudka, alebo ak pri výrobe bola použitá forma v tvare: pologuľovitý, alebo znázorňujúc rôzne zvieratá alebo v tvare srdiečka,
- hmotnosť: je rôzna od 0,1 kg až po 1 kg.

## Chemické vlastnosti:

- množstvo sušiny najmenej 40 % hmotnostných,
- množstvo tuku v sušine najmenej 50 % hmotnostných,
- NaCl max. 25 000 mg/kg.

## Mikrobiologické kritériá:

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä:

Acidogemne mikroorganizmy – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, Kvasinky a plesne – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

## Organoleptické vlastnosti:

- povrchový vzhľad: povrch suchý a pevný, neporušený, okôrený, môže mať aj malé škvrny po dyme, bez dechtových usadenín,
- farba na reze – nažltlá až žltá, na povrchu – nahnedlá až slabo gaštanová,
- vôňa a chuť: vôňa po dyme, chuť má jemnú, mierne nakyslú,
- konzistencia: pevná a tuhá na reze s menšími dierkami ojedinele malými trhlkami.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1:

## Získavanie ovčieho mlieka:

- mlieko na výrobu syra sa získava od zdravých oviec (pasených oviec plemien chovaných v horských a podhorských oblastiach), ručným dojením na dojacom mieste (strunge) umiestnenom v prírodných podmienkach. Mlieko sa dojí do dojnika s filtračným zariadením z antikorového kovu (tradične sa mlieko získavalo do drevenej gelety). Po naplnení sa obsah dojnika (gelety) preleje do mliekarskej kanvy cez sito s vatovým filtrom (možné aj získavanie mlieka strojným dojením – mobilné, stacionárne dojárne),
- nadojené mlieko sa v kanvách presunie do výrobných priestorov – salaša.

## Spracovanie mlieka na syr – výroba ovčieho salašnickeho údeného syra:

- Čerstvo nadojené mlieko sa spracúva priamo po podojení, po presune do výrobných priestorov salaša, kde sa preleje z kanvy do nádoby na výrobu syra „putery“, pričom sa opätovne filtruje cez vatový filter. Na výrobu syra sa používa drevená nádoba (putera) alebo nerezová nádoba s dvojitém dnom.
- Upraví sa teplota mlieka na 30 °C až 32 °C pridaním pitnej teplej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka v množstve 2 až 3 l na 50 l alebo ohrevom pomocou pitnej teplej vody v duplikátorovom výrobníku (putere) alebo prevarenej kyslej žinčice.
- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasyrí mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne *Rhizomucor miehei*, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka. Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení). Približne po 30 až 45 minútach od pridania syridla sa mlieko zrazí na syreninu (množstvo syridla stanoví výrobca).
- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno veľkosti 0,5 až 1 cm.

- K pokrájanej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 až 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.
  - Tradičná technológia formovania syra spočíva v tom, že sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach priamo v srvátke ručne, stláča a formuje do tvaru gule, ktorá sa potom vyberie pomocou plachtičky, zavesí na hák a tým sa vytvaruje do tvaru hrudky alebo sa vytlačená syrenina ručne ukladá do foriem, čím sa tvaruje. Pri ručnom spôsobe výroby hrudka získa charakteristickú pružnosť.
  - Tvarovanie syra vo formách: z pripravenej hrudky sa oddelia menšie časti (podľa veľkosti formy) krájaním. Tieto časti sa v rukách stláčajú a ukladajú do foriem (srdiečka, kohútiky alebo iné zvieratá, pologule), kde sa jemne utlačia a tak výrobok získa osobitú tvaru. Ak sa použijú formy obojstranné (delené na 2 časti) – postup práce je rovnaký, teda syr sa ručne stláča a do formy sa ho vloží toľko, aby sa vyplnila aj druhú časť formy. Forma sa potom uzavrie.
  - Hrudka alebo vyformovaný syr sa nechajú odkvapkať asi 2 hodiny. Hrudka sa zavesí na hák a syr vo formách sa uloží na policu, kde odkvapká.
  - Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrejzej miestnosti, kde následne prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachtičke sa zavesí na hák, drobné tvarované syry sa vyberú z formy a vyformované tvary zrejú na drevenej polici, konštrukčne upravenej na odtekanie srvátky.
  - Teplota miestnosti pri kysnutí syra nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 až 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.
  - Potom sa hrudky syra pokrájajú na časti a uložia do chladného solného roztoku na dobu 1 až 10 hodín (podľa hmotnosti). Po presolení syr zmení konzistenciu na tuhú a pevnú. Solný roztok (s koncentráciou 10 % – 15 %) sa pripraví prevarením pitnej vody so soľou. Syr tvarovaný vo formách sa solí obdobným spôsobom.
  - Po vysolení sa syr z roztoku vytiahne a uloží sa na drevené police, kde sa presuší a odtečú zbytky solného roztoku.
  - Nasleduje údenie – syr sa uloží na drevené lesy alebo antikorové rošty (prípadne sa zavesí do držiakov zhotovených z lyka) a údi sa studeným dymom z tvrdého dreva, ktorý nesmie obsahovať popol a prach. Syr sa vyúdi do svetlohnedá s nádychom do svetlogaštanovej farby za 12, 16 až 24 hodín.
  - Po vyúdení sa syr uloží na drevené police umiestnené v chladnom sklade – teplota 13 °C až 15 °C.
  - Po zabalení je pripravený na expedíciu a predaj.
- 3.7. *Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:*
1. ide o výrobok, ktorý sa vyrába viac desaťročí až storočí, pri čom údenie syra bolo vykonávané z dôvodu predĺženia trvanlivosti, na zimné obdobie, kedy sa syr nevyrábal;
  2. špecifický charakter je daný kvalitou mlieka vyrobeného v horských a podhorských oblastiach (pasenie oviec na horských a podhorských pasienkoch, krmenie krmivom získaným z horských a podhorských pastvín);
  3. výrobok má typickú vôňu a chuť (vôňu po dyme, chuť má jemnú, mierne nakyslú);
  4. výrobok sa vyrába ručne, s použitím tradičných technológií (ručné spracovávanie syreniny);
  5. pri výrobe sa niekedy používajú rôzne formy (aj z dreva), ktoré syr tvarujú (srdiečka, kohútiky alebo iné zvieratá, pologule) a tak výrobok získa osobitú tvaru;

6. výrobok sa vyrába na salaši – nie priemyselne, s možnosťou použitia aj drevených pomôcok, náradí a zariadení – drevená putera, drevené miešadlá, drevené formy;

7. výrobok sa údí dymom z tvrdého dreva s tvorbou dymu z ohniska.

3.8. *Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:*

Názov syra „Salašnícky“ vychádza z tradície výrobného miesta, ktorým bol salaš. Tradičný charakter vychádza z tradičného zloženia, spôsobu výroby a spracovania.

Ako uvádza Huba, P.: v knihe Zázrivá. Ťažiskom skromného salašného hospodárenia v Zazrivej spočívalo v produkcii ovčieho mlieka, ktoré spracovávali vždy doma v trvalom sídle baču, teda salašu, kde ovčí hrudkový syr – salašnícky bol pochútkou pre hostí, ktorý prišli k bačovi. (Martin: Osveta, 1988).

Tradičný „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ sa vyrábal z čerstvého ovčieho mlieka jeho zrážaním pomocou prírodného syridla (kľag) pri priemernej teplote (32 °C) sa zakľagané mlieko zrážalo v putere 10 – 30 min. Zakľagané mlieko sa najprv roztrepalo, potom sa nechalo ustáť, napokon sa zbierala syrenina do plachty a stláčala do ucelenej hrudky. Syreninou naplnená plachta sa zavesila na klin, kde sa nechala odtiecť zo srvátky.

Keď syr stiekol, hruda sa z plachty vybrala a prevrátená vrchnou časťou nadol sa položila na drevenú policu (podšiar), kde sa nechala niekoľko dní sušiť, kým dozrela. Po dozretí sa hrudy syra odnášali zo salašníckej koliby do domácnosti majiteľov oviec (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

V 20. storočí sa výroba „Ovčieho hrudkového syra – salašníckeho“ a „Ovčieho salašníckeho údeného syra“ sa rozšírila na celé horské územia Slovenska, kde sa chovali ovce.

Jedným z mliečnych produktov tradičného valaského ovčiarstva boli ovčie hrudkové syry, ktorých výroba bola hlavným dôvodom chovu oviec v horských regiónoch Slovenska. Ako kulinárska špecialita sa používal v podobe čerstvej (šľavnatej – sladký) alebo vykysnutý prípadne vysušený, upravovaný (konzervovaný) údením, teda údený. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Pán Prokop píše v článku „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku“: Valašskú kultúru u nás dodnes reprezentuje rezbárske umenie našich ovčiarov, tieto vplyvy zisťujeme v krásne vyrezávaných črpákov, ktoré bača potreboval, ako aj vo formách na oštiepky a na ostatné podobné výrobky (srdiečka, kačičky a pod.) (Čítanie o správnej výžive 1970, *Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969). Formy srdiečok alebo kačičiek reprezentujú tvary „Ovčieho salašníckeho údeného syra“.

Autor publikácie Dr. Ján Balko „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ vydavateľstvo Osveta 1968 uvádza: „Kto a kedy vyrobil u nás prvý ovčí hrudkový syr, o tom presného dokladu nemáme. Možno však s určitou predpokladať, že sa tak stalo hodne dávno pred mnohými storočiami, pri čom hospodárenie s ovčím mliekom až do r. 1914 sa nelíšilo v mnohom od hospodárenia, vedeného pri sťahovaní národov“.

V úryvku „Druhy najznámejších slovenských syrov“ sa uvádza: „Najznámejšie u nás i v zahraničí sú naše typické syrárske špeciality vyrobené z ovčieho mlieka a do týchto špecialít je zaradení aj „Ovčí salašnícky údený syr““. (1992).

Názov a tradičný spôsob výroby „Ovčieho hrudkového syra – salašníckeho“ a „Ovčieho salašníckeho údeného syra“ taktiež používali bačovia z obce Priečod, ktorí pracovali na salašoch v 60. a 70. rokoch minulého storočia v oblastiach Turca (bačovia Lamper a Ivanič z Priečodu).

P. Jasenský, bača z Dolnej Jasene spomína: „Ovčí hrudkový syr – salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr sa vyrábali už od nepamäti, avšak len v malom množstve a využíval sa na priamu konzumáciu na salaši alebo sa predával a predáva návštevníkom salaša. Je to tradičná pochúťka Slovákov žijúcich v horských a podhorských oblastiach“. (Prehlásenie pána Jasenského, 1999).

3.9. *Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru:*

Kontrola zahŕňa:

- použitá surovina – čerstvé surové mlieko od pasúcich sa oviec a kŕmených oviec krmivom z horských a podhorských pasienkov. Kontrola sa vykonáva pri dojení vizuálne a na základe záznamov o dojení,
- výroba na salaši a sezónnosť výroby (apríl až september),
- v priebehu technologického postupu sa kontroluje teplota mlieka pred zasyrením a ručné spracovanie syreniny. Po vyformovaní ovčej hrudky, sa skontroluje vizuálne tvar syra. Počas jeho fermentácie – kysnutia sa sleduje teplota prostredia v sklade. Kontrola sa vykoná na základe záznamov o teplote pri fermentácii,
- používanie tvrdého dreva na údenie (buk, dub a pod.), Kontrola sa vykoná na základe záznamov o údení,
- fyzikálne ukazovatele hotového výrobku: tvar, hmotnosť. Kontrola sa vykoná vizuálne a vážením,
- chemické ukazovatele hotového výrobku: množstvo sušiny, množstvo tuku v sušine, množstvo NaCl. Chemické hodnoty musia zodpovedať hodnotám určeným v bode 3.5 špecifikácie. Kontrola sa vykoná laboratórnymi analýzami,
- organoleptické vlastnosti hotového výrobku: povrchový vzhľad a farba, vzhľad a farba na reze, vôňa a chuť, konzistencia. Po ukončení technologického postupu výroby syra sa skontrolujú organoleptické vlastnosti. Kontrola sa vykoná senzorickou analýzou hotového výrobku,
- použitie výrobných pomôcok je podmienené schválením činnosti salaša (drevené formy a náradia).

Frekvencia kontrol úradom alebo orgánom overujúcim dodržiavanie špecifikácie výrobku je 1-krát do roka.

3.10. *Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:*

—

3.11. *Názov a adresa:*

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

e-mail: buchlerova@svssr.sk

TVerejný  Súkromný

3.12. *Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:*

Uvedený kontrolný orgán je zodpovedný za kontrolu špecifikácie v plnom rozsahu.

4. **Prílohy:**

—

---