

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

(2009/C 320/20)

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

„HESSISCHER HANDKÄSE“, „HESSISCHER HANDKÄS“

ES č.: DE-PGI-0005-0618-06.07.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Hessischer Handkäse“, „Hessischer Handkäs“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Nemecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.3 Syr

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

Názvom Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs sa označujú malé bochníky syra, ktoré boli pôvodne vyrobené ručne, čím nadobudli veľkosť dlane. V rámci skupín syrov patrí syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs medzi syry vyrobené z kyslého mlieka. Syry z kyslého mlieka sú syry, ktoré boli vyrobené prevažne z tvarohu pochádzajúceho z kyslého mlieka. Tento tvaroh sa vyrába len prostredníctvom zrážania (bez syridla).

Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs dostať ako syr s červeným mazom (žltý syr) a zároveň ako plesnivý syr. V tomto prípade sa pleseň vyznačuje rôznymi stupňami. Charakteristická forma ručne vyrobeného syra je bochník, a to v závislosti od tradičnej výroby. Váha syra sa pohybuje od 20 g do 125 g. Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs sa vyrába výlučne s nízkym obsahom tuku.

Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs má tieto vlastnosti:

a) Ako syr s červeným mazom (žltý syr):

Vonkajšie	hladký povrch so zlatožltou až červenkasto-hnedou lesklou kôrou
Vnútorne	biele až mierne žlté sfarbenie
Vlastnosti cesta	vláčne až pevné, rovnomerné zrenie od povrchu smerom dovnútra
Vôňa a chuť	výrazná, korenistá až pikantná

b) Ako syr s červeným mazom (žltý syr) a bielou plesňou (Hausmacher):

Vonkajšie	slabo žltkastý s povlakom bielej plesne, aj na jednej strane, prípadne nerovný až vrásčitý povrch
Vnútorne	biele až žltkaste sfarbenie, plocha rezu je matná
Vlastnosti cesta	vláčne, rovnomerné zrenie od povrchu smerom dovnútra
Vôňa a chuť	výrazná, mierna až ľahko aromatická

Obsahové zloženie syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs závisí od východiskového produktu, a to tvarohu vyrobeného z kyslého mlieka. Tabuľka 1 uvádza hlavné zložky, ktoré sa nachádzajú v tomto ručne vyrobenom syre.

Tabuľka 1

Obsahové zloženie syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs (hlavné zložky)

	Podiel v zložení (v %)
Obsah tuku v sušine	1,1 – 2,3
Bielkoviny	26,6 – 37,7
Uhlíhydráty	< 1
Voda	55,2 – 68,6

3.3. Suroviny (len pre spracované poľnohospodárske výrobky):

Surovinou na výrobu syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs je tvaroh z kyslého mlieka. Ako hlavná prísada do tohto syra má ústredný význam. Vyrába sa výlučne z kravského mlieka. Medzi ďalšie prísady patria kuchynská soľ, jedlá soľ (príp. jódomá), rasca v závislosti od receptu, príp. kazeín a čisté kultúry (kultúry červeného mazu).

Tvaroh z kyslého mlieka, ktorý sa pri výrobe syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs používa, musí mať tieto vlastnosti:

Vzhľad	biely
Konzistencia	vláčny, ale drsný, ľahko zrnitý, nie mazľavý
Vôňa a chuť	výrazná, chuť kyslého mlieka
Sušina	min. 32 %
Hodnota PH	< 4,2

3.4. Krmivo (len pre výrobky živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs sa vyrába v zemepisnej oblasti.

Výroba zahŕňa tieto pracovné postupy:

- vyrezanie a zomletie jednotlivých častí tvarohu vyrobeného z kyslého mlieka,
- primiešanie prísad, ako je kuchynská soľ, jedlá soľ príp. rasca, ako aj ďalších prísad a kultúr potrebných na výrobu plesne v prípade jednotlivých druhov syra z červeného mazu alebo syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs,
- vyformovanie bochníkov syra,
- zrenie syra v miestnosti určenej na zrenie s ďalším dozrievaním až po zabalenie syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs.

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

Dozretý syr sa balí vo výrobných závodoch danej zemepisnej oblasti, pretože preprava syra na balenie do ostatných regiónov nie je možná. Keby sa malé bochníky syra, ktoré vážia max. 125 g, prepravovali nezabalené, výrazne by tým utrpela ich kvalita. Povrch bochníkov syra by sa pri preprave z výrobného závodu do inej baliarne vysušil. Riziko bakteriálnej infekcie pri preprave do novej baliarne by bolo takisto príliš vysoké.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Spolková krajina Hesensko

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs sa už stáročia vyrába podľa hospodárskej tradície. Receptúry a spôsob výroby sa zachovali od čias hesenských syrární a po prispôbení moderným požiadavkám v oblasti výroby syra z kyslého mlieka zodpovedajú tradičnému spôsobu výroby.

Z historického hľadiska sa syr Handkäse z Hesenska po prvýkrát spomína v roku 1813, keď výrobcovia z mesta Groß Gerau predávali svoj ručne vyrábaný syr na trhu v meste Mainz.

So zvyšujúcou sa produkciou sa syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs stal základnou potravinou bežných ľudí. Hospodársky a kultúrny význam syra Handkäse v Hesensku zdôrazňuje vynájdenie stroja na výrobu syra v roku 1893. Tento vynález Petra Traisera II z mesta Groß Gerau umožnil ďalšie rozšírenie výroby syra Handkäse v Hesensku. Centrom výroby syra bol a doteraz je región Hüttenberger Land v dnešnom okrese Lahn-Dill-Kreis. V obci Hochelheim sa v miestnej kronike už od roku 1835 uvádza, že obchodovanie so syrom prinášalo obci finančné prostriedky.

V priebehu rokov sa v prípade syra Handkäse v Hesensku vyvinula osobitná kultúra stravovania. Osobitná marináda z cibule, octu a oleja (nálev), do ktorej sa syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs nakladá (Handkäs v náleve), je jeden z najznámejších variantov konzumácie tejto regionálnej kultúry stravovania. Tradičné recepty, či už pokiaľ ide o jeho výrobu alebo konzumáciu, rovnako ako označenie „Hessischer Handkäs/Hessischer Handkäse“, sa zachovali dodnes.

Dnes sa syr „Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs“ vyrába v niekoľkých malých a stredne veľkých remeselných syrárnach. V nich sa táto špecialita vyrába podľa tradičných receptúr a výrobných postupov prispôbosených moderným technológiám.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs má v Hesensku a priľahlých oblastiach vynikajúcu povest a je známy ako hesenské národné jedlo. Táto špecialita nesmie spolu s nápojom „Äbbelwoi“ chýbať v žiadnom hesenskom hostinci. Jeho význam pre obyvateľstvo Hesenska, či už ako potravinu alebo hospodársky faktor, prinieslo syru Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs v tomto regióne v minulosti osobitné postavenie. Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs tým pre tento región nadobudol mimoriadny význam ako hesenský kultúrny produkt a do povedomia obyvateľstva sa zapísal ako kvalitatívne hodnotná potravinu. Syr Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs sa aj v súčasnosti považuje za typický hesenský produkt. Táto najznámejšia hesenská potravinu si získala rešpekt aj vďaka televíznej relácii „Handkäs v náleve“, ktorá sa zaoberá kulinárskymi lahôdkami Hesenska. Jedinečnosť syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs je výsledkom dlhoročných skúseností hesenských syrární, ktoré zachovávajú najlepšie vlastnosti rôznych častí tvarohu vyrobeného z kyslého mlieka, aby vynikli tie najlepšie vlastnosti tvarohu. Tým sa zvyšuje kvalita a zaisťuje vyvážený, vysoko hodnotný výsledný produkt. Tradičná manuálna výroba a skúsenosti takisto prispievajú k jedinečnosti a osobitosti syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs. Pod „tradičnou výrobou“ možno chápať: výber, individuálne zloženie a zmiešanie jednotlivých častí tvarohu z kyslého mlieka od rôznych výrobcov tvarohu po získanie dávky na výrobu syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs. Tento postup zaručuje takmer homogénny výsledný produkt. Zrenie vyformovaných bochníkov syra prebieha 2 – 3 dni, pričom teplota v miestnosti určenej na jeho zrenie sa spočiatku pohybuje okolo 18 °C a ku koncu zrenia dosahuje teplotu približne 30 °C.

Vďaka svojej jedinečnosti a osobitosti je syr „Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs“, najmä v náleve, známy aj za hranicami regiónu ako „hesenská špecialita“.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo znakmi výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO):

Dlhoročná tradícia výroby tohto produktu v Hesensku, s tým súvisiace osobitné know-how hesenských syrární, ktoré zaručuje vysokú kvalitu, a zakorenenie syra Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs v hesenskej kultúre stravovania ako hesenské národné jedlo viedli k tomu, že sa z tohto syra stala známa a obľúbená regionálna špecialita.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30599015.2>
