

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios**

(2009/C 305/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG  
**REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO**  
**«OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR»**  
**N° CE: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006**

**1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante:**

Nombre: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“  
Dirección: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 4343085213  
Fax +421 434308523  
Dirección electrónica: tas\_sro@stonline.sk

**2. Estado miembro o tercer país:**

República Eslovaca

**3. Pliego de condiciones del producto:**

**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse:**

«Ovčí salašnícky údený syr»

**3.2. Indíquese si el nombre:**

Es específico por sí mismo

Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

El carácter específico se debe a la naturaleza de las materias primas, es decir, leche de oveja cruda, el método de transformación tradicional en las cabañas de los pastores y el ahumado. El término «salašnícky» presente en la denominación expresa la naturaleza específica del producto y procede de la palabra «salaš», que designa la cabaña del pastor, donde se elabora el queso y, por lo tanto, también expresa un vínculo con el lugar de producción.

**3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006:**

Registro con reserva de nombre

Registro sin reserva de nombre

**3.4. Tipo de producto:**

Clase 1.3 — Quesos

**3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1.:**

El «ovčí salašnícky údený syr» se elabora con leche de oveja fresca, transformada en las cabañas de los pastores, ahumado y a menudo moldeado para darle formas particulares (corazones, gallitos u otros animales, semiesferas).

Características físicas:

- se presenta en diferentes formas, siendo la más frecuente un bloque, o si se ha utilizado un molde en la producción, en la forma del mismo: semiesférico, en forma de diferentes animales o en forma de corazón,
- peso: entre 0,1 kg y 1 kg,

Características químicas:

- materia seca: como mínimo un 40 % en peso,
- contenido en grasas en la materia seca: como mínimo un 50 % en peso,
- NaCl: como máximo 25 000 mg/kg.

Criterios microbiológicos:

Contiene una gama de microorganismos, que incluyen en especial:

Microorganismos acidogénicos — *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, levaduras y mohos — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Características organolépticas:

- apariencia externa: superficie seca, firme, intacta, con corteza, también puede presentar pequeñas manchas de humo, sin residuos de alquitrán,
- color: entre amarillento y amarillo en el corte transversal; entre pardusco y ligeramente castaño en la superficie,
- olor y sabor: aroma ahumado, con un sabor suave, ligeramente ácido,
- consistencia: firme y sólida al corte, con pequeños agujeros y pequeñas grietas aquí y allá.

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1:

Recogida de la leche de oveja:

- la leche para la producción de queso se obtiene mediante el ordeño manual de ovejas sanas (ovejas de pasto de razas criadas en zonas de montaña y sus estribaciones) en un aprisco destinado a tal efecto (*strunga*) situado en un medio natural. La leche se recoge en un balde de ordeño inoxidable equipado con un dispositivo de filtración (tradicionalmente la leche se recogía en un balde de madera). Cuando el balde (*geleta*) está lleno, se trasvasa su contenido a un tanque a través de un tamiz provisto de un filtro de algodón en rama (la leche también puede recogerse mecánicamente en una sala de ordeño móvil o fija),
- la leche recogida es trasladada en tanques a la zona de producción — la cabaña del pastor (*salaš*).

Transformación de la leche en queso — elaboración del «ovčí salašnický údený syr»:

- la leche recién recogida es transformada inmediatamente tras el ordeño, una vez trasladada a la zona de producción en la cabaña del pastor, donde se trasvasa desde el tanque a un recipiente utilizado para la producción de queso (denominado *putera*); durante este proceso, la leche se filtra de nuevo a través de un filtro de algodón en rama. Para la producción del queso se utiliza un recipiente de madera (*putera*) o un recipiente de acero inoxidable con doble fondo,
- la temperatura de la leche se eleva a 30-32 °C añadiendo agua potable caliente (a una temperatura de 50 °C) directamente a la leche, a razón de 2 a 3 litros de agua por 50 litros de leche, o calentándola en un recipiente revestido (*putera*) con la ayuda de agua potable caliente o suero de leche de oveja fermentado y hervido,
- cuando se alcanza una temperatura de 30-32 °C, se añade el cuajo líquido microbiano (a base de hongos *Rhizomucor miehei*, estabilizados con sal), removiendo continuamente, en una proporción de 40 ml de cuajo por 100 litros de leche. La cantidad de cuajo utilizada también depende del período de ordeño (la calidad de la leche varía durante el período de ordeño). La leche cuaja aproximadamente 30-45 minutos después de la adición del cuajo (el productor determina la cantidad de cuajo),
- la cuajada obtenida se remueve y se corta con una lira hasta obtener granos de un tamaño de 0,5-1 cm,

- a la cuajada cortada se le añade agua potable hervida y después enfriada a 65 °C para elevar su temperatura a 32-35 °C y mejorar la liberación del suero de los granos. La cuajada se remueve bien y se deja reposar. Durante la elaboración del bloque de queso de leche de oveja, la temperatura de la leche y del suero nunca debe ser inferior a 29 °C,
- el método tradicional de moldeado del queso consiste en comprimir manualmente, después de unos diez minutos de reposo, la cuajada obtenida y darle forma de esfera, que después es retirada con la ayuda de una tela para queso y suspendida en un gancho, lo que le proporciona su forma de bloque; otro método consiste en colocar a mano la cuajada prensada en moldes donde toma su forma. El tratamiento manual confiere al bloque de queso su elasticidad característica,
- elaboración del queso en moldes: se cortan pequeños trozos del bloque preparado (dependiendo del tamaño del molde). Estos trozos se presanan a mano y se colocan en los moldes (con forma de corazones, gallitos u otros animales, semiesferas) y se presionan ligeramente a fin de obtener la forma particular deseada. Si se utilizan moldes de dos partes, el procedimiento es el mismo, el queso se comprime a mano y se presiona en el molde para llenar ambas partes del mismo. A continuación el molde se cierra,
- el bloque o el queso formado se deja escurrir durante unas dos horas. Los bloques de queso se cuelgan en ganchos y los quesos en moldes se colocan en estanterías para que escurran,
- una vez escurrido, el queso es llevado a un local de almacenamiento cálido, la sala de maduración, donde tiene lugar el proceso de fermentación. El queso moldeado en la tela para quesos se cuelga en un gancho y los pequeños quesos moldeados se retiran de sus moldes y se dejan madurar en estanterías de madera diseñadas de tal forma que permiten que el suero escurra,
- la temperatura del local durante la fermentación nunca debe ser inferior a 18-22 °C. El queso fermenta a lo largo de dos a tres días en tales condiciones. Durante la fermentación se controla la temperatura,
- posteriormente, los bloques de queso se cortan en trozos y se sumergen en una solución fría de salmuera durante 1-10 horas (en función de su peso). Una vez salado, el queso adquiere una consistencia sólida y firme. La solución de salmuera (con una concentración de sal del 10-15 %) se prepara hirviendo agua potable con sal. El queso formado en moldes se sala de forma similar,
- tras el salado, el queso se retira de la salmuera y se pone a secar en estanterías de madera donde elimina los residuos de la solución de salmuera,
- ahumado: el queso se coloca en rejillas de madera o de acero inoxidable (o se cuelga en estructuras de rafia) y se ahuma en frío con humo de madera dura que no debe contener ceniza ni polvo. El queso se ahuma hasta adquirir un color marrón pálido con un toque de color castaño claro. Este proceso dura 12, 16 o incluso 24 horas,
- una vez ahumado, el queso se coloca sobre estanterías de madera en un local refrigerado a una temperatura de 13-15 °C,
- tras el envasado, el queso está listo para su transporte y venta.

### 3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio:*

1. Se trata de un producto que ha sido elaborado desde hace décadas, incluso siglos, siendo ahumado para prolongar su período de conservación hasta el invierno, cuando no era posible elaborar queso.
2. El carácter específico se debe a la calidad de la leche producida en zonas de montaña y sus estribaciones (las ovejas pastan en los pastos de montaña y sus estribaciones y son alimentadas con el pienso obtenido de esos mismos pastos).
3. El producto tiene un olor y un sabor típicos (aroma ahumado y sabor suave, ligeramente ácido).
4. El producto se elabora manualmente, utilizando técnicas tradicionales (transformación manual de la cuajada).
5. Durante la elaboración se utilizan diferentes moldes (algunos de madera) para dar forma al queso (corazones, gallitos y otros animales, semiesferas), y de este modo el producto adquiere formas específicas.

6. el producto se elabora en las cabañas de los pastores (*salaš*), no de forma industrial, con la posibilidad de utilizar utensilios, instrumentos y dispositivos de madera (por ejemplo, recipientes de madera (*putera*), mezcladores y moldes de madera),
7. el producto se ahuma con humo de madera dura producido por una hoguera.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio:*

El término «*salašnický*» de la denominación del queso deriva del lugar de producción tradicional, la cabaña de un pastor (*salaš*). Su carácter tradicional se debe a su composición, método de producción y tratamiento tradicionales.

Según cuenta P. Huba en el libro titulado *Zázrivá*, el pastoreo de montaña, a pequeña escala, en *Zázrivá* se centraba en la producción de leche de oveja, que siempre era transformada en los hogares de los pastores (*salaš*), donde el queso se ofrecía como un manjar a la gente que les visitaba. (Martin: Osveta. 1988).

El «*ovčí hrudkový syr salašnický*» tradicional se producía con leche de oveja fresca, cuajada en un recipiente (*putera*) con la ayuda de cuajo natural (*kľag*) a una temperatura media (32 °C) durante 10-30 minutos. Primero se batía la leche coagulada, posteriormente se dejaba reposar y, por último, la cuajada se colocaba en una tela para queso y se prensaba hasta obtener un bloque compacto. La tela para queso se colgaba en un gancho, donde se dejaba escurrir el suero.

Tras haberse escurrido el suero, se retiraba la tela del bloque de queso y se colocaba al revés sobre una estantería de madera (*podšiar*), donde permanecía durante varios días para su secado y curación. Una vez curados, los bloques de queso se transportaban desde la cabaña del pastor al hogar de los propietarios de las ovejas (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

En el siglo XX, la producción de «*ovčí hrudkový syr salašnický*» y «*ovčí salašnický údený syr*» se extendió a las zonas montañosas de Eslovaquia donde se practicaba el pastoreo.

El bloque de queso de leche de oveja era uno de los productos lácteos del pastoreo de ovejas tradicional de Valaquiá, y su producción era el principal motivo de pastoreo en las regiones montañosas de Eslovaquia. Como especialidad culinaria, se utilizaba fresco (suculento - dulce) o fermentado, seco o conservado por el humo, es decir, ahumado. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

En un artículo titulado *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku*, Prokop escribió lo siguiente: La cultura de Valaquiá aún sigue viva en estos parajes gracias a las dotes para la talla de nuestros pastores; sus influencias aún pueden verse en los cuencos exquisitamente tallados (*črpáky*) que los pastores utilizaban y en los moldes (corazones, patos, etc.) para el queso *oštiepok* y productos similares (*Čítanie o správnej výžive* 1970, *Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969). Los moldes con forma de corazón o pato se utilizan para el «*ovčí salašnický údený syr*».

Ján Balko, autor de *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, publicado por Osveta en 1968, escribió lo siguiente: No tenemos ninguna prueba concluyente que demuestre quién produjo el primer bloque de queso de leche de oveja en la región, ni cuando se hizo. Sin embargo, podemos afirmar sin lugar a dudas que ocurrió hace muchos siglos, pues, hasta 1914, la cría de ovejas para la producción de leche no era muy distinta de las prácticas agrícolas existentes en el período de migración de los pueblos.

En un extracto de *Druhy najznámejších slovenských syrov* puede leerse lo siguiente: Nuestras especialidades queseras elaboradas con leche de oveja gozan de gran fama aquí y en el extranjero, y entre ellas también se incluye el «*ovčí salašnický údený syr*». (1992).

La denominación y el método tradicional de producción del «*ovčí hrudkový syr salašnický*» y del «*ovčí salašnický údený syr*» también fueron utilizados por pastores del municipio de Priechod, que trabajaban en cabañas de pastores en las décadas de los 60 y 70 del siglo XX en la región de Turiec (Lamper e Ivanič, pastores de Priechod).

P. Jasenský, un pastor de Dolná Jaseň, recuerda: El «*Ovčí hrudkový syr salašnický*» y el «*ovčí salašnický údený syr*» han sido elaborados desde tiempos inmemoriales, pero sólo en pequeñas cantidades, y han sido utilizados para el consumo directo en las cabañas de los pastores o se vendían, y se venden, a la gente que visitaba las cabañas de los pastores. Son manjares tradicionales para disfrute de los eslovacos que viven en regiones de montaña y sus estribaciones. (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico:*

Los controles incluyen:

- las materias primas utilizadas — leche fresca, cruda de ovejas de pasto y de ovejas alimentadas con pastos de montaña y sus estribaciones. Los controles se realizan en forma de inspecciones visuales durante el ordeño y sobre la base de los registros de ordeño,
- la producción en las cabañas de los pastores y la estacionalidad de la producción (de abril a septiembre),
- durante el proceso tecnológico, la temperatura de la leche antes de cuajarse y la transformación manual de la cuajada. La forma del queso se comprueba visualmente, una vez formado el bloque. La temperatura ambiente en la zona de almacenamiento se supervisa durante la fermentación. Los controles se realizan sobre la base de los registros de temperatura durante la fermentación,
- el uso de madera dura para el ahumado (haya, roble, etc.). Los controles se realizan sobre la base de los registros del proceso de ahumado,
- indicadores físicos del producto acabado: forma y peso. Los controles se realizan visualmente y mediante pesaje,
- indicadores químicos del producto acabado: contenido de materia seca, contenido en grasas en la materia seca, contenido de NaCl. Los valores deben corresponder a los indicados en el punto 3.5 del pliego de condiciones. Los controles se realizan mediante análisis de laboratorio,
- características organolépticas del producto acabado: Apariencia y color exteriores, apariencia y color en el corte transversal, olor y sabor, consistencia. Se comprueban las características organolépticas una vez acabado el proceso tecnológico de elaboración del queso. Los controles se realizan mediante un análisis sensorial del producto acabado,
- el uso de instrumentos está sujeto a la aprobación del funcionamiento de la cabaña del pastor (instrumentos y utensilios de madera).

La autoridad o el organismo encargado de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones realizan los controles una vez al año.

3.10. *Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones:*

—

3.11. *Nombre y dirección:*

Nombre: Štátna veterinárna a potravinová správa SR  
Dirección: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 260257427  
Dirección electrónica: buchlerova@svsrs.sk

Público  Privado

3.12. *Tareas específicas de la autoridad u organismo:*

El organismo de inspección indicado es responsable de supervisar la totalidad del pliego de condiciones.

4. **Anexos:**

—

---