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

(2011/C 185/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„TOLMINC“

ES č.: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

CHOP (X) CHZO ( )

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Adresa: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
e-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. **Skupina:**

Názov: Sirarsko društvo Tolminc (Tolminc cheese association)
Adresa: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA

Tel. +386 53891075
Fax —
e-mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ( )

3. **Druh výrobku:**

Trieda 1.3. Syry

4. **Špecifikácia:**

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. *Názov:*

„Tolminc“

4.2. *Opis:*

Tolminc patrí medzi tvrdé, plnotučné syry. Surovinou, z ktorej sa vyrába, je surové alebo termizované kravské mlieko získavané vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Tvar a rozmery: okrúhly bochník s hmotnosťou 3,5 až 5 kg, priemerom 23 – 27 cm a výškou 8 – 9 cm.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vonkajší vzhľad: kôra syra je hladká a má slamenú farbu.

Prierez: Vnútro syra je pružné, žltej farby s príležitostnými okami veľkosti šošovice alebo hrášku.

Chuť a vôňa: vôňa je výrazná bez cudzích pachov, chuť je sladká a pikantná.

Chemické zloženie: minimálne 60 % sušiny a minimálne 45 % tuku v sušine.

Syr musí zrieť minimálne 60 dní.

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Výroba mlieka a výroba syra Tolminc sú lokalizované v oblasti Zgornje Posočje, ktorá zahŕňa okresy Kobarid, Tolmin a Bovec.

Zemepisná oblasť je ohraničená talianskou hranicou na západe a vonkajšími hranicami obcí v lokalite od obce Kamno po obec Log pod Mangartom, konkrétne obce: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Uvedené obce sa nachádzajú v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

Na zaručenie vysledovateľnosti syra Tolminc sa vykonávajú tieto postupy a opatrenia.

Výroba mlieka: Mlieko musí byť vyrobené vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Pomocou plemenných kníh sa zaručuje primerané chovné zloženie stáda. Poľnohospodárske podniky takisto vedú záznamy o kŕmnych dávkach, nákupe krmiva či materiáloch využívaných ako krmivo.

Zber mlieka: Mlieko určené na výrobu syra Tolminc sa musí zberať a skladovať oddelene od iného mlieka. Vedú sa záznamy o množstve mlieka vykúpeného za deň, s údajom konkrétneho množstva za jednotlivé poľnohospodárske podniky.

Výroba mliečnych výrobkov: Výrobcovia syra Tolminc vedú záznamy o množstve mlieka spracovaného za deň a množstve syra vyrobeného za deň v dávke. Dávka znamená množstvo syra, ktoré sa vyrobí z jednej koagulácie mlieka. Ak sa v daný deň vyrobila len jedna dávka syra, ako označenie dávky sa uvedie dátum výroby syra.

Dozrievanie syra: Výrobcovia vedú záznamy o zrení syra, aby zaručili, že každá dávka syra zreje minimálne 60 dní. Dátum výroby syra je zároveň dátumom, keď syr začne zrieť.

4.5. *Spôsob výroby:*

Tolminc sa vyrába zo surového alebo termizovaného (57 °C – 68 °C) kravského mlieka vyprodukovaného vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Minimálne 80 % mlieka na výrobu Tolmincu musí pochádzať od kráv hnedého plemena. Krmivo pre kravy je objemové krmivo (pastvinová tráva, seno, siláž) zo zemepisnej oblasti, ktoré musí tvoriť aspoň 75 % sušiny dennej dávky.

Na výrobu Tolmincu sa používa odstáte mlieko, do ktorého sa pred zrážaním môže pridať čerstvé mlieko. Mlieko sa necháva odstáť minimálne 12 hodín, týmto procesom sa vyvinie vlastná mikroflóra a zabezpečí, že mlieko má vhodný stupeň kyslosti. Na urýchlenie fermentácie je povolené použiť domáce kultúry mliečneho kvasenia (získajú sa odstátím malého množstva mlieka pri pomerne vysokej teplote počas minimálne 12 hodín) alebo vybrané kultúry. Po pridaní syridla nasleduje zrážanie mlieka, ktoré trvá 25 – 35 minút pri teplote 32 °C až 34 °C. Spracúvaním zrazeniny sa urýchľuje uvoľňovanie srvátky a umožňuje tvorba syrového zrna vhodnej veľkosti. V prvej fáze sa zrazenina vhodne nakrája,

najprv na veľké kocky. Potom sa syrové zrno drobí na kusy veľkosti lieskovcového orecha. Správna konzistencia syrového zrna sa získava zahrievaním a sušením. Syrové zrno sa zahrieva na teplotu 44 °C – 48 °C a potom za stáleho miešania suší, až kým sa nedosiahne primeraná konzistencia. Tvarovanie syra a odstraňovanie srvátky zo syrových zŕn sa môže diať rozličnými spôsobmi v závislosti od možností a technického vybavenia mliekarne. Syr sa lisuje 6 až 12 hodín v primerane vykurovaných priestoroch. Počas lisovania sa obracia, cieľom tohto úkonu je urýchliť odtekanie srvátky, rovnomerne rozmiestniť vodu v syre a dosiahnuť lepší tvar syra. Tolminc sa solí v soľnom kúpeli 24 až 48 hodín.

Po solení sa každý bochník označí dátumom začiatku zrenia syra alebo označením dávky. Tolminc musí zrieť minimálne dva mesiace. Je veľmi dôležité, aby bol počas zrenia pod dohľadom (aby sa obracal, utieral, čistil).

4.6. *Spojenie:*

História a tradícia výroby syra v danej zemepisnej oblasti

Prvé zmienky „syre Tolminc“ pochádzajú z 13. storočia a hovoria o tom, že sa používal ako platidlo na zaplatenie daní vtedajšiemu vládcovi tejto oblasti. Prvýkrát sa objavil po názvom „Formaggio di Tolmino – Tolminski sir“ (syr z Tolmina) v roku 1756 na cenníku syrov v meste Udine.

V 19. storočí prišli pod záštitou poľnohospodárskeho združenia v Gorici do oblasti Tolmina viacerí špičkoví výrobcovia syra, ktorí pomohli miestnym výrobcom vyriešiť problémy pri výrobe a nemalou mierou prispeli k zlepšeniu kvality syra Tolminc. V roku 1886 sa tvrdé syry začali vyrábať na horskej pastvine Razor pod vedením Thomasa Hitza zo Švajčiarska. Vývoj Tolmincu prebiehal stáročia, a tak sa stal súčasťou tradície a kultúry ľudí, ktorí ho od nepamäti vyrábajú.

Tolminc má dlhú a bohatú tradíciu, ktorá úzko súvisí so začiatkom pasenia stád na vysokohorských pastvinách. Hovädzí dobytok sa na horských pasienkoch v závislosti od ročného obdobia pohybuje medzi údoliami a vysokohorskými pastvinami, na základe čoho vznikli rozličné metódy kŕmenia. Hospodársky cyklus začínal každý rok vyhnaním dobytka z dedín v dolinách na „nižšie“ svahy, teda svahy, na ktorých sa dorábalo seno. Na konci júna sa dobytok vyhnal do hôr, kde sa pásol a vyrábal sa syr až do začiatku septembra, keď sa dobytok zahnal naspäť na nižšie svahy. Tu zostal až do prvých snežení. Uvedený hospodársky cyklus je ešte aj dnes bežnou praxou chovateľov dobytka v Zgornje Posočje.

Prírodné podmienky

Zgornje Posočje sa nachádza na rozhraní vplyvov stredozemného a alpského podnebia. Preto sú v Zgornje Posočje osobitné prírodné podmienky, ktoré ovplyvňujú objemové krmivo vyrábané v tejto zemepisnej oblasti, a tým mlieko a po jeho spracovaní aj konečný výrobok.

Zgornje Posočje je oblasť s najväčším úhrnom zrážok v Slovinsku, pričom hlavnou príčinou je skutočnosť, že zo Stredozemného mora stúpa nad Slovinsko vlhký vzduch, ktorý naráža na pomerne vysokú horskú bariéru Julských Álp. Otvorené priestranstvo údolia rieky Soča smerom k Stredozemnému moru je ďalším faktorom zaručujúcim pôsobenie mora. Priemerná ročná teplota v Tolmine je približne 11 °C, priemerná teplota v januári je približne 1 °C a v júli vyše 18 °C.

Teplejšie submediteránne podnebie výrazne ovplyvňuje zloženie vegetácie, vďaka čomu má alpínska vegetácia v oblasti Posočje osobitný vzhľad. Jednoznačné vlastnosti vegetácie v dôsledku submediterránneho podnebia sa takisto dajú pozorovať na strmých alpských útesoch, ktoré sú na rozdiel od Gorenskej oblasti porastené a jednoducho osobitné so silnou vôňou divej prírody. Flóra a fauna pohoria a podalpských lúk v Zgornje Posočje sú neobyčajne bohaté a rozmanité. Dôvodom rozmanitosti druhov je nedávna geologická minulosť (lokalita na južnom okraji zaľadnenia v dobe ľadovej), zloženie kameňa (vápence alebo dolomity, miestami premiešané s ílom, ílovcom a rohovcom) a podnebie (vlhké, pomerne teplé horské podnebie). Najvýraznejšou črtou miestnej vegetácie sú druhy, ktoré sa vyskytujú jedine v tejto lokalite. Takisto na niektorých lúkach a pastvinách (pasienky, senné lúky, subalpské a alpské lúky) v Zgornje Posočje sa vyskytujú určité vzácne druhy. Vďaka vplyvu submediterránneho podnebia na vysokohorských senných lúkach kvitnú aj niektoré druhy mierneho podnebia.

Vo výrobe syra Tolminc zohráva dôležitú úlohu aj bohatá mikroflóra. Vďaka procesu pri odstátí surového mlieka alebo použitiu domácich kultúr mliečneho kvasenia sa charakteristiky prostredia prenesú na syr a vzácna vlastná mikroflóra bráni vývinu škodlivých mikroorganizmov.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Bureau Veritas d.o.o.
Adresa: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
e-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Označovanie:*

Syry, ktoré spĺňajú všetky požiadavky špecifikácie sa označujú názvom výrobcu, názvom „Tolminc“ a logom (zobrazené ďalej), zodpovedajúcou značkou Spoločenstva a vnútroštátnym symbolom kvality. Na označení sa musí uvádzať aj, či sa na výrobu syra použilo surové alebo termizované mlieko.

Výrobcovia môžu na označení na syre uviesť aj ďalšie informácie – či zrel viac ako dva mesiace, skutočnosť, že v krmive pre kravy nebola siláž, alebo či sa syr vyrobil v horskej mliekarni.

Tolminc®