

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

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

(2010/C 20/09)

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 HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

EC č.: SK-TSG-0007-0046-20.10.2006

**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 hrudkový syr – salašnícky“

**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. 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 hrudkový syr – salašnícky“ je syr, ktorý je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka na salaši a svoju charakteristickú chuť nadobúda tradičným technologickým postupom počas jeho fermentácie a jeho ručným tvarovaním do formy hrudky.

Fyzikálne vlastnosti

- guľovitý tvar, hruda,
- veľkosť – hmotnosť do 5 kg;

Chemické vlastnosti

- sušina najmenej 40 % hmotnostných,
- tuk v sušine najmenej 50 % hmotnostných,
- kyslosť – hodnota pH 5,2 – 4,9;

Mikrobiologické kritériá

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä:

Acidogénne mikroorganizmy – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Laktobacillus casei*, *Laktobacillus plantarum*, Kvasinky a plesne – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotridum casei*;

Organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhľad: povrch suchý, neporušený, čistý, mierne okôrený na reze s menšími dierkami a ojedinelými malými trhlinkami,
- farba: na povrchu biela až žltkastá, na reze biela so slabým odtieňom do žltá,
- chuť a vôňa: chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka,
- konzistencia: pevná a pružná.

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

Získavanie ovčieho mlieka

- mlieko na výrobu syru sa získava od zdravých oviec (plemien chovaných v horských a podhorských oblastiach), ručným dojením na dojacom mieste (strunge) umiestnenom v prírodných podmienkach. Mlieko sa dojí do dojníka s filtračným zariadením z antikorového kovu (tradične sa mlieko získavalo do drevenej gelety). Po naplnení sa obsah dojníka (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 – koliby.

### Spracovanie mlieka na syr – výroba ovčieho hrudkového 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 teplej pitnej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka alebo ohrevom pomocou teplej vody v duplikátorovom výrobníku alebo putere alebo pridaním prevarenej kyslej žinčice.
- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasýri mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne *Rhizomucor miehei*, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka (množstvo syridla stanoví výrobca podľa sily syridla). Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení). Približne po 30 až 45 minútach od prídania syridla sa mlieko zrazí na syreninu.
- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno o veľkosti 0,5 až 1 cm.
- K pokrájanej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 – 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá sa usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.
- Sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach začne ručne stláčať a formovať pomocou plachticky do tvaru hrudky.
- Hrudka sa nechá odkvapkať asi 2 hodiny zavesená na háku.
- Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrecej miestnosti, kde prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachticke sa zavesí na hák, neskôršie sa uloží na policu, konštrukčne upravenú na odtekanie srvátky.
- Teplota miestnosti pri kysnutí syru nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 maximálne 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.
- Po ukončení výrobného procesu sa syr môže predávať. Pri predaji sa syr zabalí a označí.

#### 3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

- ide o výrobok, ktorý sa vyrába niekoľko storočí,
- špecifický charakter je daný kvalitou mlieka vyrobeného v horských a podhorských oblastiach (pasením oviec a kŕmením krmivom z horských a podhorských pasienkov),
- výrobok má typickú chuť a vôňu (chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka),
- výrobok má osobitný tvar – hrudka,
- výrobok sa vyrába časovo obmedzene v jarnom a letnom období,
- výrobok sa vyrába tradične na salaši (nie priemyselne),
- výrobok sa vyrába ručne s použitím tradičnej technológie ručným spracovaním syreniny.

### 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 Zázrivej spočívalo v produkcii ovčieho mlieka, ktoré spracúvali vždy doma v trvalom sídle baču, teda salašu, kde ovčí hrudkový syr – salašnícky bol pochútkou pre hostí, ktorí prišli k bačovi. (Martin: Osveta, 1988).

Tradičný Ovčí hrudkový syr – salašnícky sa vyrábala 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 odteciť 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 a zrieť. Po dozretí sa hrudky syra odnášali do salašnickej koliby do domácnosti majiteľov oviec (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

V 20. storočí sa výroba Ovčieho hrudkového syru – salašnickeho a Ovčieho salašnickeho údeného syru rozšírila na celé horské územia Slovenska, kde sa chovali ovce.

Jedným z mliečnych produktov tradičného valaského ovčiarstva je Ovčí hrudkový syr – salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr, ktorého výroba bola hlavným dôvodom chovu oviec v horských regiónoch Slovenska. Ako kulinárska špecialita sa používal v podobe čerstvej (šťavnatej – sladký) alebo vykysnutý prípadne vysušený, upravovaný (konzervovaný) údením. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Pán Prokop píše v článku „Z histórie Ovčieho mliekarstva na Slovensku“: „Valašskú kultúru u nás dodnes reprezentuje rezbárske umenie našich ovčiarov, tieto vplyvy zisťujeme v prekrásne vyrezávaných črpákoch, ktoré bača potreboval. (*Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava*, 1969). Formy srdiečok alebo kačičiek reprezentujú tvary Ovčieho salašnickeho údeného syru“.

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, pričom hospodárenie s ovčím mliekom až do r. 1914 sa nelíšilo v mnohom od hospodárenia, vedeného pri sťahovaní národov“.

V literatúre „Ovčie mliekarstvo a syrárstvo po novom“: „... kvalita vyrábanej bryndze je závislá hlavne na tom, aký je ovčí hrudkový syr – salašnícky“ (*Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava*, 1966).

Názov a tradičný spôsob výroby Ovčieho hrudkového syru – salašnickeho a Ovčieho salašnickeho údeného syru taktiež používali bačovia z obce Priečov, ktorí pracovali na salašoch v 60. a 70. rokoch minulého storočia v oblastiach Turca (ústne podanie bača Lamper a Ivanič z Priechodu).

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 kúmených 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,
- fyzikálne ukazovatele hotového výrobku: tvar, hmotnosť. Kontrola sa vykonáva vizuálne a vážením,
- chemické ukazovatele hotového výrobku: množstvo sušiny, množstvo tuku v sušine, Chemické hodnoty musia zodpovedať hodnotám určeným v bode 3.5 špecifikácie. Kontrola sa vykonáva laboratórnymi analýzami,
- organoleptické vlastnosti hotového výrobku: povrchový vzhľad a farba, vzhľad a farba na reze, chuť a vôňa, konzistencia. Po ukončení technologického postupu výroby syra sa skontrolujú organoleptické vlastnosti. Kontrola sa vykonáva senzoricou analýzou hotového výrobku,
- použitie výrobných pomôcok je podmienené schválením činnosti salaša.

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

### 4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:

#### 4.1. 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

T Verejný  Súkromný

#### 4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:

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

---