

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

(2010/C 202/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR“

ES č.: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

CHZO (X) CHPO ()

1. Názov:

„Tekovský salámový syr“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Slovenská Republika

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku (podľa prílohy II):

Skupina 1.3. Syry

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

Tekovský salámový syr je prírodný polotvrdý zrejúci plnotučný syr údený alebo neúdený tvaru valca s dĺžkou 30 – 32 cm, s priemerom 9 – 9,5 cm. Vyrába sa zrážaním tepelne ošetrovaného mlieka a následným spracovaním syroviny do tradičného tvaru valca. Jednotlivé valce sa po vylisovaní ručne oddeľujú, upravujú a kontrolujú. Údený druh sa po vysolení a oschnutí upravuje údením.

Charakteristické organoleptické vlastnosti sú dané samotným tvarom valca, ktorý pripomína tvar salámy, na základe čoho vzniklo i rozšírené pomenovanie, syr má jemnú, vláchnu a pružnú štruktúru, bez výskytu alebo s možným výskytom menších ôk na reze. V priebehu pomerne krátkeho času zrenia syr získa mierne nakyslú, výraznú syrovo-mliečnu chuť.

Tekovský salámový syr sa na trhu ponúka balený v potravinárskej fólii; jednotlivé salámové syry sa mierne odlišujú v hmotnosti balenia.

Vlastnosti:

Farba:	krémová až mierne žltkastá alebo zlatožltá v prípade údených druhov
Konzistencia:	jemná, vláčna, pružná, s uzavretým povrchom na reze bez ôk alebo s možným výskytom menších ôk
Vôňa a chuť:	nakyslá, mliečna, mierne aromatická, mierne slaná, typická dymová v prípade údeného druhu
Zloženie:	Sušina: 53,5 – 58,5 % hmot. Tuk v sušine: 43,0 – 47,5 % hmot. Soľ jedlá: najviac 2,5 % hmot.

Mikrobiologické vlastnosti: Tekovský salámový syr je vyrobený z pasterizovaného mlieka s prídavkom čistých kyslomliečnych kultúr z rodu *Lactococcus*, prípadne *Streptococcus*.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Na výrobu Tekovského salámového syra sa používa kravské pasterizované mlieko s prídavkom kyslo-mliečnej kultúry. Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva sa u spracovateľa mlieka, pričom sa sledujú tieto parametre: inhibičné látky, teplota, kyslosť, tuk, špecifická hmotnosť a beztuková sušina.

Stanovenie celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek vykonávajú akreditované laboratóriá.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod surového mlieka.

Celý výrobný postup sa uskutočňuje len v označenej zemepisnej oblasti a špecifickým výrobným krokom je krok 4.

Výrobný postup

Krok 1: Surové kravské mlieko sa pasterizuje na teplotu od 73 do 79 °C.

Krok 2: Syrenie, krájanie a vyťažovanie syroviny a príprava syrových zrn prebieha bežným postupom na výrobu prírodných polotvrdých syrov.

Krok 3: Zmes srvátky a syrového zrna sa vypúšťa do pripravených foriem, v ktorých sa syr vylisuje do požadovanej tuhosti; čas lisovania je cca 80 minút.

Krok 4: Pri ďalšom spracovaní vylisovaných syrov sa zachovala ručná manipulácia z dôvodu zaistenia lepšej kontroly kvality a formy syra:

- a) krájanie a oddeľovanie vyformovaných salámových syrov;
- b) vyberanie syrov a odstránenie nepravidelných výliskov na konci syrov;
- c) vkladanie upravených a prekontrolovaných syrov do soliacich paliet.

Krok 5: Solenie: syry sa solia 24 hodín ponorené v soľnom roztoku: koncentrácia: 16 – 18 °Be NaCl, kyslosť – hodnota pH: 4,6 – 5,3, teplota: 12 – 18 °C.

Krok 6: Oschnutie syra pri teplote cca 13 °C približne 24 hodín.

Krok 7: Pri výrobe údeného druhu

Údenie: údi sa priamym studeným dymom s teplotou cca 30 – 35 °C v udiarni s nútenou cirkuláciou vzduchu dymom z drevených pilín až do získania zlatožltej farby.

Krok 8: Zrenie: syry zrejú uložené na paletách pri teplote 8 – 12 °C a relatívnej vlhkosti najviac 90 % počas najmenej 2 týždňov.

Krok 9: Balenie: syry sa balia do potravinárskej fólie. Obal je označený farebnou etiketou s názvom „Tekovský salámový syr“ alebo, v prípade údeného druhu, môže byť použitý názov „Tekovský salámový syr údený“.

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

—

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Výrobca vyrábajúci Tekovský salámový syr v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Tekovský salámový syr“.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku „Tekovský salámový syr“,
- uvedené „chránené zemepisné označenie“ alebo skratka „CHZO“ a s ním spojený symbol Európskeho spoločenstva.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Tekov je historický názov regiónu, ktorý sa v súčasnosti nachádza na pomedzí Nitrianskeho a Banskobystrického samosprávneho kraja.

Výroba Tekovského salámového syra sa uskutočňuje v regióne Tekov, ktorý sa rozprestiera na rozľahlých úrodných nížinách na juhu západného Slovenska s hraničnými obcami Jur nad Hronom, Dolná Seč, Žemliare a na severe končí na úpäť Štiavnických vrchov. Na východnej strane tvorí hranicu pás obcí od Uhlísk po Demandice a od Jabložoviec až po Krškany.

Tekov je nížinatá oblasť s málo rozvinutým priemyslom, ale s vysokou produkciou mlieka, ktoré sa začalo spracovávať na salámový syr a názov regiónu sa stal súčasťou názvu tohto syra „Tekovský salámový syr“. Výroba mala veľký význam najmä po 2. svetovej vojne, kedy poskytla pracovné príležitosti ženám a stala sa zdrojom obživy v tomto regióne. Názov sa dodnes, v obchodnom styku ale aj v bežnom jazyku, používa na označenie potraviny. V súčasnosti je to síce neformálny názov regiónu, ale naďalej zaužívaný a každému veľmi dobre známy.

5. **Spojitosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Tekov je prevažne nížinatá oblasť s časťou mierneho pohoria na severe regiónu. Oblasť je známa nielen ako vinárska oblasť, ale je to región s rozšíreným chovom hovädzieho dobytká; táto oblasť patrí medzi najväčších producentov mlieka na Slovensku, ktoré sa spracováva na syry.

Začiatky spracovania mlieka na syry v tejto oblasti sú zaznamenané v roku 1905, keď bola v meste Bátovce zriadená jedna z prvých družstevných mliekarní na Slovensku.

Výroba polotvrdého salámového syra sa však začala o niečo neskôr, a to v roku 1949 v mliekarni Tekovské Lužany. Po likvidácii mliekarene sa výroba salámového syra presunula do mliekarene v Šahách a neskôršie do mliekarene v Leviciach, kde sa vyrába doteraz. Výroba Tekovského salámového syra sa uskutočňovala a uskutočňuje v definovanej zemepisnej oblasti a súvisí so špecifickými a výnimočnými schopnosťami výrobcov. Vďaka zručnosti, skúsenostiam a vedomostiam získaným od predchádzajúcich generácií sa zachoval výrobný postup, špecifický tvar a kvalita výrobku.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Tekovský salámový syr je špecifický svojím tvarom, ktorý je pre syry nezvyčajný. Časť výroby salámového syra sa pripravuje bežným postupom pre polotvrdé syry (príprava syrového zrna, lisovanie), ale pri ďalšej časti výroby sa uplatňujú špeciálne zručnosti výrobcov. Po lisovaní sa syr, ešte teplý, opatrne ručne vyberie z formy takým spôsobom, že sa preklopí na vnútornú stranu ruky, aby nedošlo k deformácii tvaru syra, a zároveň sa tvar vizuálne kontroluje a prípadné nedolisky (zostatky po lisovaní) sa ručne odstraňujú, aby sa zachoval pravidelný okrúhly tvar a následne sa opatrne, ručne, vloží do soliacich paliet.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo určitou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):*

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Tekovský salámový syr“ je založená na špecifickom tvare – tvaru salámy, tak ako je uvedené aj v názve výrobku – nezvyčajnom pre syry a na jeho reputácii a kvalite.

Tekov leží v prevažne nížinatej oblasti juhozápadnej časti Slovenska. Oblasť je známa vysokou produkciou kravského mlieka, ktorého značná časť sa v súčasnosti spracúva na výrobu prírodného polotvrdého syra – Tekovský salámový syr.

„Salámový syr ako druh vyvinul Jozef Soc, majiteľ Mliekarne a syrárne v Dobrej Nive, so syrármi Rudom Pudelkom a Štefanom Slančíkom. Drevené formy boli zhotovené v kolárskej dielni Štefana Luptáka. V jeho dielni boli vyrábané aj drevené bukové valce na zrenie salámových syrov. Lisy a náradie z kovu boli vyhotovené v zámočnickej dielni Karola Mozoľu, ktorá susedila s Mliekarnou a syrárňou Jozefa Soca. Invencia výroby salámových syrov sa zrodila roku 1921“ (Ing. Ján Keresteš, MVDr. Ján Selecký a kolektív – Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku, 2003, str. 87).

Počas 2. svetovej vojny bola Mliekareň a syráreň v Dobrej Nive úplne zničená a viac sa už jej výroba neobnovila. Po roku 1948, kedy v ČSR nastalo znárodnenie súkromných a družstevných podnikov, vytvorili sa nové národné mliekarenské podniky, ktoré sa špecializovali na určitý výrobný sortiment, v rámci čoho bola výroba salámového syra presunutá do Tekovských Lužian.

„Výroba polotvrdého salámového syra sa začala po druhej svetovej vojne v roku 1949 v mliekarni Tekovské Lužany“ uvádzajú Hospodárske noviny v seriáli hľadáme pôvodné slovenské výrobky z 23. júna 2008.

V historických záznamoch sa uvádza, že v minulosti sa v tejto oblasti salámový syr vyrábal najskôr v mliekarni v Tekovských Lužanoch od roku 1949 do roku 1953, neskoršie sa jeho výroba presunula do blízkej mliekarne v Šahách, kde sa vyrábal do roku 1996. Po zrušení výrobnej prevádzky v Šahách sa výroba salámového syra presunula do mliekarenského závodu Levických mliekarní v Leviciach, kde sa začal tento syr vyrábať v dvoch druhoch – údený a neúdený. Presun výroby salámového syra neutrpel na kvalite, ale naopak syr si zachoval výbornú kvalitu, čo dokazuje i získanie najvyššieho ocenenia v národnej súťaži o najlepší mliekarenský výrobok roka 1996.

Výrobok sa nepretržite vyrábal len v definovanej zemepisnej oblasti. Všetky tri mliekarne – Tekovské Lužany, Šahy a Levické mliekarne sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti – Tekov. V súčasnosti je výroba syra sústredená len do mliekarenského závodu Levické mliekarne v Leviciach.

Je dôležité, že pri viacerých zmenách miesta jeho výroby, resp. výrobných prevádzok sa tradičný výrobný postup salámového syra zachoval od začiatku až po súčasnosť s menšími úpravami. Rovnako i kvalita Tekovského salámového syra si zachovala svoju úroveň, čo dokazujú ďalšie najvyššie získané ohodnotenia v národnej súťaži Mliekarenský výrobok roka 2003 a 2006 v kategórii syrov.

Región Tekov si udržal prvenstvo v produkcii a kvalite mlieka na Slovensku až do súčasnosti. Výrobcovia dbajú o zachovanie vysokej kvality svojich výrobkov. O reputácii, ako aj o tradícii Tekovského salámového syra svedčia aj články v tlači.

„Poznajú ho konzumenti nielen na Slovensku, ale aj v Čechách, a dokonca aj v Bruseli ...“ „... aj vďaka tejto syrovej delikatese poznajú Slovensko a Tekovský región aj v zahraničí ...“ uvádzajú Nitrianske noviny z 21. mája 2007.

Tekovský salámový syr má výbornú reputáciu na Slovensku, ale aj v zahraničí, čoho dôkazom sú získané prestížne ocenenia. Syr sa stal súčasťou významných regionálnych a celoslovenských podujatí (oslavy Svetového dňa mlieka, Pohronských dní), medzinárodných odborných akcií IMFM 2006, rôznych domácich a medzinárodných recepcií a výstav (Poznaň, Moskva, Londýn).

„Výnimočnosť tohto syra je v tom, že sa roky vyrába stále rovnakým spôsobom. Ide o ručné spracovanie založené na tradícii výroby v Levických mliekarniach“ (Nitrianske noviny z 21. mája 2007.)

Vďaka tvaru, ktorý je pre syry nezvyčajný, a vďaka zachovaniu tradičnej receptúry s precíznou ručnou prácou a kontrolou pri úprave tvaru vznikol výnimočný výrobok – Tekovský salámový syr.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.pdf
