

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 388/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЯВАНЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

Заявление за одобряване на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

ЕС №: TSG- SK-02135-14.4.2016

1. Група заявител и законен интерес

Наименование на групата: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Адрес: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Телефон: +421 4343085213
Ел. поща: tas_sro@stonline.sk

Групата, подала заявлението за изменение, е същата, която е подала заявлението за регистриране на „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“.

2. Държава членка или трета държава

Словашка република

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Метод на производство
- Друго [да се уточни]

Регистрацията на храна с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието да бъде заменена от регистрация на храна с традиционно специфичен характер със запазване на наименованието.

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение в продуктова спецификация на регистрирана храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ), което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

1. Регистрацията на храна с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието да бъде заменена от регистрация на храна с традиционно специфичен характер със запазване на наименованието.

Това изменение се предлага, за да бъде запазена регистрацията на въпросното наименование на продукт, тъй като възможността за регистриране на наименования на селскостопански продукти и храни като храни с традиционно

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

специфичен характер без запазване на наименованието бе премахната и, съгласно член 25, параграф 2 на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета, наименованията, регистрирани в съответствие с член 13, параграф 1 на Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета⁽¹⁾, включително тези, които са регистрирани в съответствие с член 58, параграф 1, втора алинея от Регламента (храни с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието), могат да продължат да се използват при условията, предвидени в Регламент (ЕО) № 509/2006, само до 4 януари 2023 г.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKÝ“

ЕС №: TSG-SK-02135 - 14.4.2016

Словашка република

1. Наименование, подлежащо на регистрация

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“

2. Вид на продукта [както е посочено в приложение XI]

1.3. Сирена

3. Основания за регистрация

3.1. Дали продуктът

- е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна
- е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Продуктът се произвежда от няколко века. По традиция той се произвежда ръчно в кошара (*salaš*), като се използва традиционна технология за ръчна преработка на сиренината. Това става само през пролетта и лятото.

3.2. Дали наименованието

- е било използвано традиционно за този специфичен продукт
- е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Специфичният характер се определя от естеството на суровината — сурово овче мляко, и от неговото традиционно преработване в овчарските колиби. Терминът „salašnícky“ в наименованието изразява специфичния характер на продукта и произлиза от думата „salaš“, която означава кошара, в която се прави сиренето, като по този начин изразява и връзката с мястото на производство.

4. Описание

4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ е сирене, което се произвежда от прясно овче мляко в кошарите и което придобива своя характерен вкус по време на ферментацията и ръчното му оформяне на бучки при използването на традиционна технология.

Физични характеристики:

- кръгла форма, бучка,
- размер: тегло до 5 кг.;

Химични характеристики:

- сухо вещество: най-малко 40 % от теглото,
- мазнини в сухото вещество: най-малко 50 % от теглото;

Микробиологични критерии:

Съдържа редица микроорганизми, и по-специално:

Млечнокисели микроорганизми — *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; дрожди и плесени – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*;

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1.

Органолептични характеристики:

- външен вид: суха повърхност с ненарушена цялост, с лека коричка при нарязване, с малки дупчици и шупли, разположени неравномерно;
- цвят: на повърхността — бял до жълтеникав, при разрязване — бял с лек жълт оттенък;
- вкус и мирис: деликатен, леко кисел, чист, характерен за продукти от овче мляко;
- консистенция: твърда и еластична.
- киселинност: рН 5,2—4,9.

4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от регламента)**Добив на овчето мляко:**

- млякото за производство на сиренето се добива от здрави овце (от породи, отглеждани в планински и предпланински местности), доени ръчно в предназначено за доене място (*strunga*) при естествени условия.

Млякото се дои в съд с неръждаемо покритие с филтърно устройство (традиционният способ е млякото да се налива в дървено ведро). След като съдът за доене (*geleta*) се напълни, съдържанието му се изсипва в гюмове през цедка с памучен филтър (възможен е и добивът на мляко чрез оборудване за доене — подвижни, стационарни доилни);

- издоеното мляко се пренася в гюмове до производствените помещения — в кошарата (*salaš-koliba*).

Преработка на млякото в сирене — производство на овче сирене на бучки:

- Прясно издоеното мляко се обработва веднага след издоянето, след пренасянето до производствените помещения в кошарата, където се прелива от гюмовете в съдове за производство на сирене „*putera*“, при което отново се прецежда през памучен филтър. За производството на сиренето се използва дървен съд (*putera*) или неръждаем съд с двойно дъно.
- Температурата на млякото се повишава до 30 °С—32 °С чрез доливане направо в млякото на топла питейна вода (температура 50 °С), чрез затоплянето ѝ в съд с двойно дъно или *putega*, или чрез добавянето на преварена кисела суроватка.
- След достигането на температура от 30-32 °С при непрекъснато бъркане млякото се подсирва с течено сирине, съдържащо микроорганизми (на базата на плесента *Rhizomucor miehei*, като се стабилизира със сол), в съотношение 40 ml сирине на 100 l мляко (количеството на сиринето се определя от производителя съобразно силата на действие на сиринето). Количеството на използваното сирине зависи и от периода на доенето (качеството на млякото се изменя в течение на периода на доене). Млякото се пресича приблизително 30 до 45 минути след добавянето на сиринето.
- Получената по този начин извара се бърка и реже с инструмент тип „режеща арфа“ до получаване на бучки с големина от 0,5 до 1 cm.
- Към нарязаната извара се добавя изварена питейна вода, охладена до температура от 65 °С, с цел затоплянето на изварата до температура от 32 — 35 °С, за да се постигне отделянето на повече суроватка от бучките. Изварата се разбърква добре и се оставя да престои. По време на производството на овчето сирене на бучки температурата на млякото и суроватката не трябва да спада под 29 °С.
- След като престои приблизително 10 минути изварата се мачка и формова като бучки при използването на тензух.
- Бучките се оставят да се отцеждат около 2 часа, закачени на стойка.
- След отцеждането сиренето се премества в топло помещение — стая за зреене, където протича процесът на узряване. Формованото в тензух сирене се окачва на стойка, след това се поставя на полица, специално конструирана за отцеждането на суроватката.
- Температурата на помещението по време на зреенето не трябва да пада под 18 °—22 °С. При такива условия сиренето узрява за 2 или най-много 3 дни. Температурата по време на зреенето се наблюдава.
- След приключването на производствения процес сиренето може да се продава. При продажбата сиренето е опаковано и етикетирано.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Определението „salašnícky“ в наименованието на сиренето произлиза от традиционното място на производството му, което е било кошарата (*salaš*). Традиционният характер се определя от традиционния състав, начин на производство и обработка.

Според твърденията на г-н Huba в книгата „Zázrivá“ „основната дейност на малките животновъдни стопанства в района на Zázrivá била производството на овче мляко, което се обработвало винаги в дома на овчаря, т.е. кошарата (*salaš*), където сиренето „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се предлагало като деликатес на гостите на овчаря“. (Martin: Osveta. 1988).

Традиционното сирене „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се произвеждало от прясно овче мляко чрез подсирването му в съд („*putera*“) с естествено сирише („*kľag*“) при средна температура от 32 °C за 10 — 30 минути. Първо подсиреното мляко се разбърквало, след което се оставяло да престои, като накрая изварата се слагала в тензух и се мачкала до получаването на компактна буца сирене. Тензухът с извара се закачал на клин и се оставял да се отцеди от суроватката.

След отцеждането на сиренето, буцата се изваждала от тензуха и се поставяла с горната част надолу на дървена полица („*podišiar*“), на която се оставяла да съхне и зрее няколко дни. След узряването буцата сирене бивала пренасяна от кошарата до домакинството на собствениците на овцете (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

През XX-и век производството на „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се разпространява по цялата планинска територия на Словакия, където се отглеждат овце.

Сирената „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и „Ovčí salašnícky údený syr“ били сред млечните продукти на традиционното влашко овцевъдство, чието производство било и главната причина за отглеждането на овце в планинските райони на Словакия. Като кулинарен специалитет то било използвано прясно (сочно — сладко), ферментирало, сушено или запазено чрез опушване. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). В статията „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku“ (Из историята на производството на овче мляко в Словакия) господин Prokop пише: „И до днес влашката култура у нас е представена от резбарската изкусност на нашите овчари; и днес откриваме това влияние в прекрасната дърворезба на използваните от овчарите дървени чаши („*črpáky*“). (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Формата на сърце или пате е типична за сиренето „Ovčí salašnícky údený syr“. Доктор Ján Balko, автор на книгата „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“, публикувана от издателство „Osveta“ през 1968 г., направил следното наблюдение: „Нямаме точно доказателство за това кой е произвел за пръв път сирене от овче мляко тук или кога е станало това. Въпреки това с увереност можем да предположим, че това се е случило преди много векове, като се има предвид, че до 1914 г. начинът на отглеждане на овцете за мляко не се е различавал особено от животновъдните практики по времето на преселението на народите“. В изданието „Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom“ (Производството на овче мляко и сирене по нов начин) се посочва, че: „...качеството на произвежданата бryndza зависи преди всичко от характеристиките на „ovčí hrudkový syr salašnícky“ (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Наименованието и традиционният начин за производство на сирената „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и „Ovčí salašnícky údený syr“ се използвали и от овчарите от община Priečhod, които работели през 60-те и 70-те години на миналия век в кошари в областта Turiec (по думите на овчарите Lampert и Ivanič от Priečhod). Г-н Jasenský, овчар от Dolná Jaseň, си спомня как „сирената „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и „Ovčí salašnícky údený syr“ се произвеждали от незапомнени времена, но само в малки количества, като се използвали за директна консумация в кошарите или за продан, като се продавали на посетителите на кошарата. Те са традиционен деликатес за словаците, живеещи в планинските и предпланинските области.“ (Prehlásenie pána Jasenského, 1999).