JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 249/13)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SLOVENSKÁ PARENICA“

č. ES: SK/PGI/005/0485/19.07.2005

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní údaje specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky

Adresa: Jána Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica

Tel.: (421) 48 430 02 53

Fax: (421) 48 430 04 03

E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Skupina*

Název: Cech bryndziarov

Adresa: Kostolná č. 5
SK-900 01 Modra

Tel.: (421) 33 647 29 74

Fax: (421) 33 647 29 74

E-mail: peter.lajda@pobox.sk, biocentrum@vup.sk

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. *Druh produktu:*

Třída 1.3. – Sýry

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Slovenská parenica“

4.2 Popis: Slovenská parenica je pařený jemně uzený sýr, svinutý do dvou propojených svitků sýrové stuhy ve tvaru S o průměru 6–8 cm, vysokých 5–8 cm. Svitky jsou svázané sýrovou nití nebo řetízkem. Sýrová stuha má před svinutím tloušťku 2–3 mm, šířku 5–8 cm a délku 4–6 m. Slovenská parenica má jemnou chuť a vůni po ovčím mléku a uzení. Charakteristickým znakem je výrazná zvlákněná struktura sýroviny. Minimální obsah sušiny je 53 % a obsah tuku v sušině 50 %.

Jako surovina k výrobě se používá čerstvě nadojené syrové neupravené ovčí mléko od pasoucích se ovcí plemen valaška, zušlechtěná valaška, cigája a východofrízská ovce, nebo směs čerstvého syrového neupraveného ovčího a čerstvého syrového neupraveného kravského mléka s podílem ovčího mléka minimálně 50 %.

Na trhu se parenica nabízí jednotlivě balená o váze 450–500 g. Balená je v potravinářské průsvitné fólii nebo celofánu mezi dvěma ovály ze silnější dřevěné dýhy.

Vlastnosti:

— Tvar: Slovenská parenica má tvar dvou propojených svitků sýrové stuhy vysoké 5–8 cm o průměru 6–8 cm. Tradičně se dva kotoučky svážou sýrovou nití.

— Vůně: Slovenská parenica má charakteristickou vůni po ovčím mléku a vůni kouře, získanou uzením kouřem z tvrdého dřeva.

— Chuť: Jemná, příjemně slaně sýrová po ovčím mléku.

— Konzistence: Pružná, se zvlákněnou strukturou, při roztržení se tvoří nitky.

— Barva: Na povrchu žlutá až hnědá po uzení, uvnitř bílá až máslově žlutá.

— Složení: Obsah sušiny minimálně 53 %; obsah tuku v sušině minimálně 50 %, NaCl max. 3 %.

— Mikrobiologické požadavky: Obsahuje přirozené mikroorganismy mléka rodů *Lactobacillus, Enterecocus, Lactococcus* a *Streptococcus*. Nesmí obsahovat patogenní mikroorganismy (*Listeria monocytogenes* a *Salmonella*). Pařením při teplotě 60–70 °C dochází k částečné pasterizaci, při které se sníží obsah přirozené mikroflóry řádově z 10^5 na 10^2.

4.3 Zeměpisná oblast: Podle historických pramenů se parenica začala vyrábět v okolí Zvolena a Brezna na začátku 19. století. Postupně se její výroba rozšířila téměř na celé území Slovenska. Po druhé světové válce se Slovenská parenica vyrábí pouze ve vymezené hornaté části Slovenska s nadmořskou výškou od 200 m. Ovce se pasou brzy zjara (březen–duben) v níže položených částech vymezeného území. V květnu a v letních měsících se přesouvají na výše položené pastviny.

Západní hranici tvoří západní svahy pohoří Bílých Karpat, Považského Inovce, Tríbeče, Vtáčniku, Štiavnických vrchů a Krupinské vrchoviny.

Jižní hranici tvoří jižní svahy pohoří Krupinské vrchoviny, Cerové vrchoviny, Stolických vrchů, Slovenského krasu, Volovských vrchů a Slanské vrchy.

Východní hranici tvoří svahy pohoří Vihorlatské vrchoviny, Popriečného, Beskydských predhorí a Bukovských vrchů – státní hranice s Ukrajinou.

Severní hranici tvoří státní hranice s Polskem a svahy pohoří – Laborecká vrchovina – Ondavská vrchovina – Ľubovnianska vrchovina – Pieniny – Spišská Magura – Tatry – Skorušinské vrchy – Podbeskydská vrchovina – Oravské Beskydy – Kysucké Beskydy – státní hranice s Českou republikou – svahy pohoří Turzovská vrchovina – Javorníky – Bílé Karpaty – hraniční přechod Skalica.

Žádost obsahuje název celé oblasti, protože vymezená zeměpisná oblast tvoří více než 80 % z celkového území Slovenska. Slovenská republika má rozlohu 49 035 km², jedná se o jednu z nejmenších zemí EU, jejíž rozloha je srovnatelná s některými regiony zemí EU.

Slovensko bylo součástí Československé republiky, která byla dne 1. ledna 1993 rozdělena na samostatnou Českou republiku a samostatnou Slovenskou republiku.

Z uvedeného vyplývá i použití názvu „Slovenská parenica", nejednalo se o název země, ale jen části území, který se teprve v důsledku historických událostí 1. ledna 1993 stal názvem země, a protože se již jednalo o vžitý název, mezinárodně chráněný, spotřebiteli všeobecně známý, žádá Slovenská republika o ochranu uvedeného názvu i nadále, a to i na úrovni Evropského společenství.

Slovenská parenica se vyrábí na celém vymezeném území stejným způsobem. Na vymezeném území se pase stejné plemeno ovcí – valaška, zušlechtěná valaška, cigája, východofrízská ovce – na pastvinách se stejnou flórou a stejnými klimatickými podmínkami, z čehož vyplývá i stejná jakost základní suroviny – ovčího mléka.

Výroba Slovenské parenice se historicky váže k danému území, o čemž svědčí i zmínky v literatuře.

4.4 Důkaz původu: Produkce ovčího a kravského mléka, jakož i sama výroba Slovenské parenice se uskutečňuje výhradně na vymezeném hornatém území Slovenské republiky. Syrové mléko se zpracovává na hrudku a následně probíhá výroba parenice přímo v hospodářstvích a na salaších, nebo se mléko sváží na zpracování do brynzáren a mlékáren. Jednotlivé brynzárny vykupují syrové ovčí a kravské mléko v přilehlých regionech vymezeného území.

Kontrola a dokumentace v případě, kdy producent kupuje mléko, probíhá na dvou stupních. Na prvním stupni jsou kontrolováni dodavatelé ovčího a/nebo kravského mléka. Kontroluje se shoda místa chovu a umístění pastvin s vymezeným územím a chovaná plemena ovcí.

Hospodářství, chovatelé a dodavatelé, kteří vyhovují podmínkám specifikace, jsou zařazeni do seznamu dodavatelů, který vede a aktualizuje Cech brynzařů.

Na druhém stupni kontroly jsou kontrolováni producenti Slovenské parenice. Kontroluje se:

— původ použitých surovin na základě dokladů o nákupu mléka a jejich porovnáním se seznamem povolených dodavatelů,

— dodržování minimálního obsahu podílu ovčího mléka při výrobě na základě dokladů o objemu nakoupených surovin a objemu prodeje Slovenské parenice,

— soulad podmínek výroby a kvalitativních parametrů produktu se specifikací na základě evidenčních záznamů výroby a výsledků analýz.

V případě, že výrobce při výrobě Slovenské parenice zpracovává mléko z vlastní produkce, je kontrola pouze jednostupňová.

Kontroluje se:

— shoda místa chovu a umístění pastvin s vymezeným územím,

— chovaná plemena ovcí,

— dodržování minimálního obsahu podílu ovčího mléka při výrobě na základě dokladů o produkci mléka a objemu prodeje Slovenské parenice,

— soulad podmínek výroby a kvalitativních parametrů produktu se specifikací na základě evidenčních záznamů výroby a výsledků analýz.

Identifikace produktu je zabezpečena uvedením názvu Slovenská parenica, jména producenta a adresy výrobního provozu na obalu. Záruka původu produktu z vymezeného území je daná zeměpisnou příslušností místa provozu producenta na přesně ohraničeném zeměpisném území, na němž se může Slovenská parenica vyrábět.

4.5 Způsob produkce: Parenica se původně vyráběla v kuchyních chovatelů ovcí, kde byly pro tento účel vytvořeny teplotní a prostorové podmínky a kde byl prostor na uzení a skladování. Když se pastýři naučili stavět uzavřenější a prostornější obydlí – koliby, přenesla se výroba parenic i na salaše. Původní salašnický způsob výroby se zachoval v některých domácnostech dodnes. Nadojené čerstvé ovčí mléko nebo směs ovčího a kravského mléka s minimálním podílem 50 % ovčího mléka se sýří při teplotě 29–32 °C. Přibližně po půlhodině od přidání syřidla se mléko srazí. Takto sražená sýřenina se mísí harfovým míchadlem a krájí se sýrařským nožem tak, aby vzniklo zrno velikosti 0,5 až 1 cm. Rozdrobená sýřenina se nechá usadit a následně se ručně formuje do tvaru hrudky. Hrudka se pomocí sýrařské pleny vyzdvihne ze syrovátky a nechá se okapat. Srážení sýřeniny probíhá v dřevěné putně nebo nerezové nádobě s dvojitým dnem. Váha ovčí hrudky po vytažení ze sýrařské pleny je od 3 do 5 kg.

Po odkapání a ztuhnutí (4 až 10 hodin) se hrudka uloží na dřevěnou nebo nerezovou polici, kde probíhá kysání. Kysání trvá přibližně 24 hodin při teplotě 20–23 °C tak, aby pH sýra dosáhlo hodnoty zhruba 5,3.

Správně prokysaný hrudkový sýr se nakrájí na menší kousky a naváží přibližně ½ kg na výrobu jedné parenice. Navážený sýr se vloží do dřevěné díže s teplou vodou (60–70 °C) a začne se roztírat o vnitřní stranu nádoby pomocí dřevěné lopatky, až vznikne jemné sýrové těsto. Zpracované sýrové těsto se vybere rukama a stlačováním se zbaví přebytečného množství vody, opakovaně se natahuje a překládá. Vytahování a skládání se vícekrát opakuje. Z takto připraveného sýrového těsta se vytáhne stuha, která se hranou ruky tvaruje na dřevěné desce na délku 4–6 m, šířku asi 6 cm a tloušťku 2–3 mm. Vytažená stuha se vloží do připraveného chladného nasyceného solného roztoku. Po vytažení se setře zbytek solného roztoku, stuha se na desce uprostřed přeloží a z obou konců se proti sobě svine do tvaru plného „S“. Převáže se sýrovými nitěmi nebo řetízkem a uloží na dřevěnou desku. Po oschnutí se vloží do udírny a udí přibližně 2 hodiny kouřem z tvrdého dřeva.

4.6 Souvislost: Parenica se začala vyrábět pro domácí potřebu v rodinách majitelů ovcí v průběhu 18. století. V 19. století se dostává na trh nejen na území dnešního Slovenska, ale i ve Vídni a v jiných evropských městech.

Písemné zprávy o Slovenské parenici sahají do 19. století. Profesor Otakar Laxa, známý mlékař, který žil na přelomu 19. a 20. století, pokládá parenici za vrchol umění výroby pařených sýrů. V knize Sýrařství, I. vydání, 1908, autor zmiňuje Slovenskou parenici jako unikátní sýr, popisuje její výrobu a zajímavý tvar. Na závěr o Slovenské parenici píše:

„Žádný jiný sýr nemá takový slovenský ráz jako parenice a je třeba je považovat za unikát sýrařství vůbec.“

Parenici dal název „královna sýrů“ a uvádí, že parenica má podivný tvar, připomínající motiv opakující se na ozdobách starých Slovanů.

V Kodexu Alimentarius Austriacus z roku 1917, III. díl, Vídeň, se v části Sýry, strana 180, píše: „Parenica je pařený tažený sýr, z horké vody do pásků a nití vytahovaný, dále navinutý a vyuzený. Přitom původ je určený jednoznačně Oberungarn, tedy Slovensko, a název tudíž, tak jak zní ve slovenštině, je ‚Parenica‘.“

Žádost o zápis zeměpisného označení „Slovenská parenica“ je založena jak na pověsti, tak na výjimečnosti produktu, původním postupu výroby, zvláštním tvaru, zručnosti výrobců a tradici. Zvláštní charakter Slovenské parenice je daný kvalitou mléka získávaného od pasoucích se ovcí (viz bod 4.2), ale hlavně specifickým postupem výroby, který spočívá ve vytahování a překládání sýrového těsta a jeho následným, několikrát opakovaným natahováním a skládáním. Z takto připraveného těsta se vytáhne stuha, která se hranou ruky tvaruje na dřevěné desce, vloží do připraveného roztoku a po vytažení se na desce uprostřed přeloží a z obou konců proti sobě svine do tvaru plného „S“. Převáže se sýrovými nitěmi nebo řetízkem. Tento specifický postup vznikl a probíhá na celém vymezeném území. Slovenská parenica se vyznačuje nejen specifickým způsobem výroby, ale i zvláštním tvarem plného „S“, který je u sýrů neobvyklý. Kvalita výrobku je daná zručností a zkušenostmi výrobců.

O specifické a výjimečné kvalitě „Slovenské parenice“ svědčí i ochrana názvu „Slovenská parenica“ prostřednictvím dvoustranných dohod: Dohody mezi vládou Československé socialistické republiky a vládou Portugalské republiky o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných a obdobných označení ze dne 18. května 1987 a Smlouvy mezi Československou socialistickou republikou a Rakouskou republikou o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných označení zemědělských a průmyslových výrobků odkazujících na původ ze dne 20. ledna 1981.

Vývoz Slovenské parenice významně ovlivňuje a posiluje i cestovní ruch. Charakteristický ráz Slovenska doplňují i naše typické ovčácké potraviny. I náročný zahraniční host přestává vyhledávat klasické nabídky cestovních kanceláří a dává přednost něčemu neobyčejnému, rázovitému.

Turisté tradičně spojují Slovensko s ovčáckými výrobky, které přispívají k pověsti Slovenska, opakovaně navštěvují Slovensko a vyhledávají koliby a salaše i kvůli Slovenské parenici a ostatním ovčáckým výrobkům.

Ve slovenských městech se každoročně pořádají jarmarky (výroční trhy) a na žádném z nich tento druh zboží nikdy nechybí.

4.7 Kontrolní subjekt: Kontrolu jakosti a dodržování specifikace „Slovenská parenica“ provádí pravidelně firma BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX, akreditovaný podle EN 45 011, schválený Ministerstvem zemědělství Slovenské republiky.

Název: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX

Adresa: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Tel.: (421) 2 50 21 32 68

Fax: (421) 2 50 21 32 44

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

4.8 Označování: Producent vyrábějící Slovenskou parenicu v souladu s touto specifikací může při označování výrobku, propagaci a uvádění na trh používat název „Slovenská parenica“ a v souladu s čl. 8 odst. 2 a čl. 20. odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 uvést, že se jedná o chráněné zeměpisné označení, resp. symbol Společenství.

Na štítcích označujících výrobek musí být název „Slovenská parenica“ zvýrazněný.