

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2010/C 20/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 gegen den Antrag Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G. T. S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“****EG-Nr: SK-TSG-0007-0046-20.10.2006****1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung:**

Name: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“
Anschrift: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 4343085213
Fax +421 434308523
E-Mail: tas_sro@stonline.sk

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Slowakische Republik

3. Produktspezifikation:**3.1 Einzutragende(r) Name(n):**

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“

3.2 Es handelt sich um einen Namen, der: für sich genommen spezifisch ist. den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt.

Der spezifische Charakter ergibt sich aus der Beschaffenheit des Rohstoffs, d. h. der Schafsrohmilch, und ihrer traditionellen Verarbeitung in der Sennerei. Der Begriff „salašnícky“ (Sennerei-) im Namen bringt die Besonderheit des Produkts zum Ausdruck, die vom Herstellungsort des Käses abgeleitet ist, d. h. der Sennerei; diese Bezeichnung macht also den Zusammenhang mit dem Herstellungsort deutlich.

3.3 Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt:

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
- Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4 Art des Erzeugnisses:

1.3. Käse

3.5 Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1. angegebenen Namen führt:

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ (Schafs-Sennereiklumpenkäse) wird aus frischer Schafsmilch in der Sennerei hergestellt; seinen charakteristischen Geschmack erlangt er durch das traditionelle Herstellungsverfahren während seiner Fermentierung und durch die Formung von Hand zu einem Klumpen.

Physikalische Eigenschaften

- kugelförmig, Klumpen
- Größe — Gewicht: bis 5 kg

Chemische Eigenschaften:

- Trockenmasse: mindestens 40 GHT
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 50 % GHT
- Säuregrad — pH-Wert 5,2—4,9

Mikrobiologische Kriterien

Der Käse enthält eine Vielzahl von Mikroorganismen, insbesondere:

Säurebildende Mikroorganismen: *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; Hefe- und Schimmelpilze: *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotridum casei*.

Organoleptische Eigenschaften

- Oberflächenbeschaffenheit: trockene, reine Oberfläche ohne Beschädigungen, Aufschnitt mit schwacher Rinde mit kleineren Löchern und vereinzelt kleinen Rissen
- Farbe: an der Oberfläche weiß bis gelblich, am Aufschnitt weiß bis leicht gelblich
- Geschmack und Geruch: für Erzeugnisse aus Schafsmilch typischer milder, leicht säuerlicher, reiner Geschmack
- Konsistenz: fest und elastisch

3.6 Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt:

Gewinnung der Schafsmilch

- Die zur Herstellung des Käses verwendete Milch wird von gesunden Schafen (Rassen, die in Berg- oder Vorgebirgsgebieten gehalten werden) von Hand an einer speziellen Melkstätte (strunga) gemolken, die in einer natürlichen Umgebung liegt. Die Milch wird in einem Gefäß mit Filtervorrichtung aus rostfreiem Metall gesammelt (traditionell wurde ein hölzerner Melkkübel verwendet). Nach dem Füllen wird der Inhalt der Milchgefäße (geleta) durch ein Sieb mit Wattefilter in Milchkannen umgeschüttet (der Melkvorgang kann auch mit einem Melkgerät, d. h. einer mobilen oder fest installierten Melkvorrichtung erfolgen),
- Die gemolkene Milch wird in den Kannen zur Sennerei (salaš) oder Schäferhütte gebracht.

Verarbeitung der Milch zu Käse — Herstellung des Schafs-Sennereiklumpenkäses

- Die frisch gemolkene Milch wird direkt nach dem Melken verarbeitet, also nach Verbringung in die Sennerei, wo sie aus den Milchkannen in Gefäße zur Herstellung des Käses (putera) umgeschüttet wird; dabei wird die Milch mehrmals durch einen Wattefilter geleitet. Zur Herstellung des Käses werden Holzgefäße (putera) oder rostfreie Gefäße mit doppeltem Boden verwendet.
- Die Milch wird auf 30 °C—32 °C erwärmt, indem zur Milch Trinkwasser mit einer Temperatur von 50 °C zugefügt wird oder sie mithilfe von heißem Trinkwasser in einem Isoliergefäß oder in dem „putera“ erwärmt wird oder ihr gekochte saure Schafmolke zugefügt wird.
- Nach Erreichen der Temperatur von 30—32 °C wird die Milch unter ständigem Rühren durch flüssiges mikrobielles Lab (auf Basis von *Rhizomucor miehei*-Stämmen, die mit Salz stabilisiert wurden) gesäuert; das Mengenverhältnis beträgt 40 ml Lab je 100 l Milch (über die Menge an Lab entscheidet der Hersteller in Abhängigkeit von der Stärke des Labs). Die verwendete Labmenge ist abhängig vom Zeitpunkt des Melkvorgangs (die Milchqualität ist je nach Melkzeitpunkt unterschiedlich). Etwa 30—45 Minuten nach Zugabe des Labs gerinnt die Milch.
- Die geronnene Milch wird mit einer Käseharfe umgerührt und zerkleinert, sodass Körner von 0,5—1 cm Größe entstehen.
- Nach dem Zerteilen der geronnenen Milch wird auf 65 °C erhitztes Trinkwasser zugegeben, um den Käsebruch auf 32—35 °C zu erhitzen, damit die Molke besser aus den Körnern freigesetzt wird. Der Käsebruch wird gut durchgerührt; dann lässt man ihn ruhen. Während des gesamten Herstellungsprozesses dürfen die Milch- und die Molketemperatur nicht unter 29 °C sinken.
- Nach etwa 10 Minuten beginnt man damit, den abgesetzten Käsebruch direkt von Hand zu pressen und mithilfe eines Tuches zu Klumpen zu formen.
- Den Klumpen lässt man an einem Haken aufgehängt etwa 2 Stunden abtropfen.
- Nach dem Abtropfen wird der Käse in einen warmen Lagerraum, den Reiferaum, gebracht, wo die Fermentierung stattfindet. Der in dem Tuch geformte Käse wird an Haken aufgehängt und später auf ein Brett gelegt, das so konstruiert ist, dass die Molke abfließen kann.
- Die Raumtemperatur darf während des Fermentierungsvorgangs nicht unter 18—22 °C sinken. Unter diesen Bedingungen ist der Fermentierungsprozess nach zwei bis höchstens drei Tagen abgeschlossen. Während der Fermentierung wird die Temperatur überwacht.
- Nach Ende des Herstellungsprozesses ist der Käse verkaufsfertig. Beim Verkauf ist der Käse verpackt und etikettiert.

3.7 Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:

- Es handelt sich um ein Produkt, das seit mehreren Jahrhunderten hergestellt wird.
- Der besondere Charakter ergibt sich aus der Qualität der Milch, die in Berg- und Vorgebirgsgebieten (Weiden der Schafe auf Berg- oder Vorgebirgsweiden, Verfütterung von Futter, das von Berg- oder Vorgebirgsweiden stammt) erzeugt wurde.
- Das Produkt hat einen typischen Geruch und Geschmack (der für Erzeugnisse aus Schafsmilch typische milde, leicht säuerliche, reine Geschmack).
- Das Produkt hat eine besondere Form, die eines Klumpens.
- Das Produkt wird nur in einem begrenzten Zeitraum im Frühling und Sommer hergestellt.
- Das Produkt wird traditionell in der Sennerei hergestellt (nicht industriell).
- Das Produkt wird manuell unter Anwendung traditioneller Verfahren durch manuelle Verarbeitung des Käsebruchs hergestellt.

3.8 Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:

Der im Namen des Käses verwendete Begriff „Salašnícky“ („Sennerei“) ergibt sich aus der Tradition des Herstellungsorts, der Sennerei. Der traditionelle Charakter ist das Ergebnis der traditionellen Zusammensetzung, des Herstellungs- und des Verarbeitungsverfahrens.

So erklärte P. Huba in dem Buch *Zázrivá* (Osveta, Martin, 1988): „Der Schwerpunkt der privaten Schafhaltung in Zázrivá war die Erzeugung von Schafsmilch, die immer in den Schäferhütten, d. h. den Sennereien (salaš), verarbeitet wurde, wo der Schafsklumpenkäse, d. h. der Sennereikäse, den Gästen, die die Schäfer besuchten, als Delikatesse angeboten wurde.“

Der traditionelle „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ wurde aus frischer Schafsmilch hergestellt, deren Gerinnung mit Hilfe von natürlichem Lab (*klag*) bei einer durchschnittlichen Temperatur (32 °C) innerhalb von 10–30 Minuten in den Milchgefäßen (*putera*) erfolgte. Die geronnene Milch wurde zuerst geschlagen, dann ließ man sie ruhen, danach wurde der Käsebruch auf Tücher gelegt und zu festen Klumpen geformt. Das mit dem Käsebruch gefüllte Tuch wurde an einen Haken gehängt, wo die Molke abtropfen konnte.

Nach dem Abtropfen wurde der Klumpen aus dem Tuch genommen und mit der Oberseite nach unten auf ein hölzernes Brett (*podšiar*) gelegt, wo man ihn einige Tage trocknen und reifen ließ. Nach der Reifung wurde der Käseklumpen von den Sennereien zu den Häusern der Eigentümer der Schafe gebracht (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Im 20. Jahrhundert hat sich die Herstellung von „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ und „Ovčí salašnícky údený syr“ (geräucherter Schafs-Sennereikäse) in allen Berggebieten der Slowakei, in denen Schafe gehalten werden, ausgebreitet.

Zwei der Milchprodukte der traditionellen Schäferei sind „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ und „Ovčí salašnícky údený syr“, deren Herstellung der Hauptgrund für die Schafhaltung in den slowakischen Berggebieten war. Als kulinarische Spezialität wurden sie frisch (saftig-süß) oder fermentiert bzw. trocken oder mit Rauch bearbeitet (haltbar gemacht), also geräuchert, verwendet (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

In dem Artikel „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku“ (Aus der Geschichte der Schafsmilchwirtschaft der Slowakei) schreibt Herr Prokop: „Die Schäferkultur zeigt sich bei uns bis heute in der Schnitzkunst unserer Schafhalter; hierbei entstanden sehr schöne geschnitzte Gefäße, die der Schäfer brauchte.“ (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Die Herz- oder Entenmodellen werden für „Ovčí salašnícky údený syr“ verwendet.

Dr. Ján Balko, Autor der Veröffentlichung „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ (Die Brimsenkäseindustrie in der Slowakei), 1968 herausgegeben vom Verlag Osveta, erklärt: „Von wem und wann bei uns der erste Schafsklumpenkäse hergestellt wurde, darüber haben wir keine genauen Belege. Es lässt sich aber mit Sicherheit annehmen, dass dies vor sehr langer Zeit, also vor vielen Jahrhunderten stattfand, da sich die Schafsmilchwirtschaft bis zum Jahr 1914 nicht sehr von der Wirtschaftsweise unterschied, die schon zu Zeiten der Völkerwanderung üblich war.“

In dem Schriftstück „Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom“ (Schafsmilchwirtschaft und Schafschweizerei der Neuzeit): heißt es „... die Qualität des hergestellten Brimsenkäses hängt hauptsächlich davon ab, wie gut der ‚Ovčí hrudkový syr – Salašnícky‘ ist.“ (*Edition Povereníctvo SNR pre pôdohospodárstvo*, Bratislava, 1966).

Der Name und das traditionelle Herstellungsverfahren von „Ovčí hrudkový syr — salašnícky“ und „Ovčí salašnícky údený syr“ wurden auch von Schäfern aus der Gemeinde Priečhod verwendet, die in den 60er und 70er Jahren des letzten Jahrhunderts in den Sennereien der Region Turca tätig waren (mündlich übermittelt von Lamper und Ivanič, Schäfer aus Priečhod).

P. Jasenský, Schäfer aus Dolná Jasena, erinnert sich: „Schafsklumpenkäse — ‚Ovčí hrudkový syr – salašnícky‘ und ‚Ovčí salašnícky údený syr‘ — werden seit Urzeiten hergestellt, obgleich nur in kleinen Mengen und für den Direktverbrauch auf der Almhütte oder um ihn an die Besucher der Almhütte zu verkaufen. Sie sind die traditionellen Delikatessen der Slowaken, die in den Berg- oder Vorgebirgsgebieten leben.“ (Erklärung von Herrn Jasenský, 1999).

3.9 Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale:

Die Kontrolle betrifft Folgendes:

- die verwendeten Rohstoffe — frische Rohmilch von Weideschafen oder von Schafen, die mit Schaffutter von Berg- oder Vorgebirgsweiden gefüttert wurden. Die Kontrolle erfolgt durch Augenschein beim Melken und anhand der Aufzeichnungen über die Melkvorgänge;
- Herstellung in der Sennerei und Saisonabhängigkeit der Herstellung (April bis September);
- im Verlauf des technologischen Verfahrens werden die Temperatur der Milch vor dem Dickwerden und die manuelle Bearbeitung des Käsebruchs kontrolliert. Nach der Formung der Schafkäseklumpen wird das Aussehen des Käses durch Augenschein kontrolliert. Während der Fermentierung/Gärung wird die Raumtemperatur im Lagerraum überwacht. Die Kontrolle erfolgt anhand der Aufzeichnungen über die Temperatur bei der Fermentierung;
- die physikalischen Merkmale des fertigen Erzeugnisses: Form und Gewicht. Die Kontrolle erfolgt visuell und durch Verwiegen;
- die chemischen Merkmale des fertigen Erzeugnisses: Gehalt an Trockenmasse, Fettgehalt in der Trockenmasse. Die chemischen Werte müssen den unter Punkt 3.5 der Spezifikation angegebenen Werten entsprechen. Die Kontrolle erfolgt durch Laboranalysen;
- die organoleptischen Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses: Aussehen und Farbe der Oberfläche, Aussehen und Farbe des Aufschnitts, Geruch und Geschmack, Konsistenz. Nach Abschluss des technischen Verfahrens der Käseherstellung werden die organoleptischen Eigenschaften kontrolliert. Die Kontrolle erfolgt durch sensorische Analyse des fertigen Erzeugnisses;
- die Verwendung von Produktionshilfen ist abhängig von der Genehmigung der Tätigkeit der Sennerhütte.

Häufigkeit der Kontrolle durch die Behörde oder die Stelle, die die Einhaltung der Produktspezifikation überwacht: einmal jährlich.

4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen:

4.1 Name und Anschrift:

Name: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Anschrift: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427
E-Mail: buchlerova@svssr.sk

Staatlich Privat

4.2 Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle:

Die genannte Kontrolleeinrichtung ist in vollem Umfang für die Kontrolle der Spezifikation verantwortlich.
