

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 388



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

59ο έτος

21 Οκτωβρίου 2016

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ
ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 388/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8174 — Talanx / Aberdeen / Escala Vila Franca / PNH Parque) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 388/02	Ισοτιμίες του ευρώ	2
---------------	--------------------------	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2016/C 388/03	Ανακοίνωση της Επιτροπής δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1008/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με κοινούς κανόνες εκμετάλλευσης των αεροπορικών γραμμών στην Κοινότητα — Πρόσκληση υποβολής προσφορών για την εκμετάλλευση τακτικών αεροπορικών γραμμών σύμφωνα με τις υποχρεώσεις παροχής δημόσιας υπηρεσίας ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 388/04	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8124 — Microsoft/LinkedIn) ⁽¹⁾	4
2016/C 388/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8132 — FMC Technologies / Technip) ⁽¹⁾	5

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 388/06	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	6
2016/C 388/07	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	10

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση M.8174 — Talanx / Aberdeen / Escala Vila Franca / PNH Parque)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2016/C 388/01)

Στις 14 Οκτωβρίου 2016 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32016M8174. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

20 Οκτωβρίου 2016

(2016/C 388/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0980	CAD	δολάριο Καναδά	1,4460
JPY	ιαπωνικό γιεν	113,76	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,5181
DKK	δανική κορόνα	7,4403	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5185
GBP	λίρα στερλίνα	0,89568	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5247
SEK	σουηδική κορόνα	9,7040	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 237,37
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0852	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,2739
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,3980
NOK	νορβηγική κορόνα	8,9625	HRK	κροατική κούνα	7,5075
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	14 282,24
CZK	τσσεχική κορόνα	27,021	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,5809
HUF	ουγγρικό φιορίνι	307,54	PHP	πέσο Φιλιππινών	52,727
PLN	πολωνικό ζλότι	4,3282	RUB	ρωσικό ρούβλι	68,5407
RON	ρουμανικό λέου	4,5030	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,408
TRY	τουρκική λίρα	3,3606	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,4629
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4314	MXN	πέσο Μεξικού	20,3810
			INR	ινδική ρουπία	73,3445

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Ανακοίνωση της Επιτροπής δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1008/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με κοινούς κανόνες εκμετάλλευσης των αεροπορικών γραμμών στην Κοινότητα

Πρόσκληση υποβολής προσφορών για την εκμετάλλευση τακτικών αεροπορικών γραμμών σύμφωνα με τις υποχρεώσεις παροχής δημόσιας υπηρεσίας

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2016/C 388/03)

Κράτος μέλος	Ελλάδα
Σχετικές γραμμές	Θεσσαλονίκη – Κέρκυρα Θεσσαλονίκη – Σκύρος Αλεξανδρούπολη – Σητεία Άκτιο – Σητεία Κέρκυρα – Άκτιο – Κεφαλονιά – Ζάκυνθος Λήμνος – Μυτιλήνη – Χίος – Σάμος – Ρόδος Ρόδος – Κως – Κάλυμνος – Λέρος – Αστυπάλαια
Περίοδος ισχύος της σύμβασης	1 Απριλίου 2017 – 31 Μαρτίου 2021
Προθεσμία υποβολής των προσφορών	61 ημέρες από την ημερομηνία δημοσίευσης της ανακοίνωσης παροχής ΔΥ
Διεύθυνση όπου διατίθεται δωρεάν το κείμενο της προκήρυξης διαγωνισμού και κάθε πληροφορία ή/και τεκμηρίωση σχετική με τον δημόσιο διαγωνισμό και τις υποχρεώσεις παροχής δημόσιας υπηρεσίας	Ελληνική Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας Γενική Διεύθυνση Αερομεταφορών Διεύθυνση Αερομεταφορών και Διεθνών Υποθέσεων Τμήμα II Βασ. Γεωργίου 1 16604 Αθήνα ΕΛΛΑΔΑ Τηλ. +30 2108916149 ή 2108916121 Φαξ +30 2108947132 Δικτυακός τόπος: www.hcaa.gr

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**(Υπόθεση M.8124 — Microsoft/LinkedIn)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2016/C 388/04)

1. Στις 14 Οκτωβρίου 2016 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία η επιχείρηση Microsoft Corporation («Microsoft», ΗΠΑ) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης LinkedIn Corporation («LinkedIn», ΗΠΑ), με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:
 - για τη Microsoft: σχεδιασμός, ανάπτυξη και παροχή λογισμικού ηλεκτρονικών υπολογιστών, συσκευών υλικού εξοπλισμού και συναφών υπηρεσιών, νεφοπαγείς λύσεις και επιγραμμικές διαφημίσεις,
 - για τη LinkedIn: παροχή ιστοσελίδων και κινητών εφαρμογών που προσφέρουν λειτουργίες κοινωνικής δικτύωσης, λειτουργικές δυνατότητες, εργαλεία πρόσληψης προσωπικού, επιγραμμικά εκπαιδευτικά προγράμματα και επιγραμμική διαφήμιση.
3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσής. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά, στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά, με την αναφορά M.8124 — Microsoft/LinkedIn, στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.8132 — FMC Technologies / Technip)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2016/C 388/05)

1. Στις 14 Οκτωβρίου 2016 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 και σε ακολουθία παραπομπής δυνάμει του άρθρου 4 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία η FMC Technologies, Inc. («FMC», ΗΠΑ) προβαίνει σε πλήρη συγχώνευση, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού συγκεντρώσεων, με την Technip SA («Technip», Γαλλία), με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:
 - FMC: είναι παγκόσμιος προμηθευτής προϊόντων και υπηρεσιών για τη βιομηχανία ενέργειας, κυρίως στον κλάδο του πετρελαίου και του φυσικού αερίου. Διαθέτει τρεις επιχειρηματικές μονάδες σε παγκόσμιο επίπεδο: i) υποθαλάσσιες τεχνολογίες, ii) υποθαλάσσιες υποδομές και iii) ενεργειακές υποδομές,
 - Technip: είναι παγκόσμιος πάροχος υπηρεσιών μηχανικής, προμηθειών και κατασκευών («υπηρεσίες EPC») και υπηρεσιών μηχανικής, προμηθειών, κατασκευών και εγκαταστάσεων («υπηρεσίες EPCI») για τον ενεργειακό τομέα, συμπεριλαμβανομένου, ιδίως, του κλάδου του πετρελαίου και του φυσικού αερίου. Δραστηριοποιείται σε τρεις επιχειρηματικούς τομείς σε παγκόσμιο επίπεδο: i) υποθαλάσσιες υποδομές, ii) χερσαίες εγκαταστάσεις και iii) υπεράκτιες εξέδρες.
3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με fax (+32 22964301), ηλεκτρονικά, στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, ή ταχυδρομικά, με την αναφορά M.8132 — FMC Technologies / Technip, στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 388/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ
Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«ΟΝČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY»

Αριθ. ΕΕ: TSG- SK-02135 — 14.4.2016

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Όνομα της ομάδας: Družstvo – «Cech výrobcov ončieho syra v Turci»
Διεύθυνση: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Τηλ. +421 4343085213
e-mail: tas_sro@stonline.sk

Η αίτηση τροποποίησης υποβάλλεται από την ομάδα που είχε επίσης υποβάλει την αίτηση καταχώρισης του προϊόντος «Ονčí hrudkový syr — salašnícky».

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Σλοβακική Δημοκρατία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- ☐ Ονομασία του προϊόντος
- ☐ Περιγραφή του προϊόντος
- ☐ Μέθοδος παραγωγής
- ☒ Άλλο (να προσδιοριστεί)

Μετατροπή της καταχώρισης της ονομασίας του προϊόντος ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος χωρίς δέσμευση της ονομασίας σε καταχώριση της ίδιας ονομασίας αλλά με δέσμευσή της.

4. Τύπος τροποποίησης(-ων)

- ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένων ΕΠΙΠ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση(-εις)

1. Μετατροπή της καταχώρισης της ονομασίας του προϊόντος ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος χωρίς δέσμευση της ονομασίας σε καταχώριση της ίδιας ονομασίας αλλά με δέσμευσή της.

Η τροποποίηση ζητείται προκειμένου να διατηρηθεί η καταχώριση της ονομασίας του προϊόντος, δεδομένου ότι καταργείται η δυνατότητα καταχώρισης των ονομασιών των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ως εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων χωρίς δέσμευση της ονομασίας και ότι, σύμφωνα με το άρθρο 25 παράγραφος 2 του κανονισμού

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, τα ονόματα που έχουν καταχωρισθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 13 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου⁽¹⁾, συμπεριλαμβανομένων αυτών που έχουν καταχωρισθεί βάσει των αιτήσεων που αναφέρονται στο άρθρο 58 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα χωρίς δέσμευση της ονομασίας), μπορούν να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται υπό τις προϋποθέσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 μόνον έως τις 4 Ιανουαρίου 2023.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«ΟΝΪ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY»

Αριθ. ΕΕ: TSG-SK-02135 — 14.4.2016

Σλοβακική Δημοκρατία

1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

«ΟνΪ hrudkový syr — salašnícky»

2. Τύπος προϊόντος (όπως στο παράρτημα XI)

1.3. Τυριά

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο

- ☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο
- ☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το προϊόν παρασκευάζεται επί πολλούς αιώνες με παραδοσιακό τρόπο, στις θερινές καλύβες των βοσκών (και όχι βιομηχανικά)· παρασκευάζεται χειρωνακτικά με παραδοσιακή τεχνική, με χειρωνακτική επεξεργασία του τυροπήγματος, σε σαφώς καθορισμένες περιόδους, την άνοιξη και το καλοκαίρι.

3.2. Η ονομασία

- ☐ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος
- ☒ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος

Η ιδιότητα προσδιορίζεται από τη φύση των πρώτων υλών, δηλαδή του ανεπεξέργαστου πρόβειου γάλακτος και την παραδοσιακή μέθοδο επεξεργασίας στις θερινές καλύβες των βοσκών. Ο όρος «salašnícky» στην ονομασία εκφράζει την ιδιότητα του προϊόντος και προέρχεται από τη λέξη «salaš», που δηλώνει τη θερινή καλύβα του βοσκού όπου παράγεται το τυρί και, επομένως, εκφράζει επίσης τον δεσμό με τον τόπο παραγωγής.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Το προϊόν είναι τυρί παρασκευαζόμενο από νωπό πρόβειο γάλα σε θερινή καλύβα βοσκού· αποκτά τη χαρακτηριστική του γεύση χάρη στην παραδοσιακή τεχνική διεργασία που χρησιμοποιείται για τη ζύμωση και τη χειρωνακτική μορφοποίηση σε σχήμα σβόλου.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- σχήμα σφαίρας, σβόλου,
- μέγεθος – βάρος έως 5 kg·

Χημικά χαρακτηριστικά:

- ξηρά ουσία: τουλάχιστον 40 % κατά βάρος,
- κατά βάρος περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού: τουλάχιστον 50 %.

Μικροβιολογικά κριτήρια:

Περιέχει πλήθος μικροοργανισμών, μεταξύ των οποίων συμπεριλαμβάνονται, ειδικότερα:

οξεοπαραγωγοί μικροοργανισμοί - *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες - *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- όψη της επιφάνειας: επιφάνεια ξηρή, ομοιόμορφη, καθαρή, που παρουσιάζει στην τομή ελαφριά κρούστα με μεμονωμένες μικροσπές και μικροσχισμές
- χρώμα: στην επιφάνεια, λευκό έως κιτρινωπό· στην τομή, λευκό με ελαφρές κιτρινωπές αποχρώσεις
- γεύση και άρωμα: ελαφρώς όξινο, ευδιάκριτο, τυπικό προϊόντος από πρόβειο γάλα
- υφή: συμπαγής και ελαστική
- οξύτητα: – pH 5,2–4,9

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Παραγωγή πρόβειου γάλακτος:

- Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού λαμβάνεται με χειρωνακτικό άρμεγμα απολύτως υγιών προβατινών (φυλών εκτρεφόμενων σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές) σε αρμεκτήριο (καλούμενο *strunga*) που βρίσκεται σε φυσικό περιβάλλον.

Το γάλα συλλέγεται σε μεταλλικό ανοξείδωτο κάδο αρμέγματος εξοπλισμένο με σύστημα διήθησης (παραδοσιακά το γάλα συλλεγόταν σε ξύλινο κάδο, καλούμενο *geleta*). Μετά την πλήρωση του κάδου (*geleta*), το περιεχόμενό του μεταγγίζεται σε δοχείο γάλακτος, περνώντας μέσα από κόσκινο το οποίο περιέχει χνουδωτό ηθμό (το γάλα μπορεί επίσης να συλλεχθεί μηχανικά σε κινητό ή σταθερό αρμεκτικό συγκρότημα).

- Το λαμβανόμενο γάλα μεταφέρεται στον τόπο παραγωγής —τη θερινή καλύβα του βοσκού (*salaš-koliba*)— μέσα στα δοχεία γάλακτος.

Μεταποίηση του γάλακτος σε τυρί — παρασκευή του «Ονζί hrudkový syr»:

- Το νωπό γάλα μεταποιείται αμέσως μετά το άρμεγμα, αφού μεταφερθεί στον χώρο παραγωγής της θερινής καλύβας του βοσκού, όπου μεταγγίζεται από το δοχείο σε ένα ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού, καλούμενο *putera*· κατά την εργασία αυτή επαναδιηθείται με χνουδωτό ηθμό. Για την παραγωγή του τυριού χρησιμοποιείται ξύλινο σκεύος (*putera*) ή ανοξείδωτο δοχείο με διπλό πυθμένα.
- Η θερμοκρασία του γάλακτος αυξάνεται σε 30-32 °C προσθέτοντας πόσιμο ζεστό νερό (θερμοκρασίας 50 °C) απευθείας στο γάλα ή θερμαίνοντάς το σε ειδικό σκεύος με διπλό τοίχωμα (*putera*), με ζεστό νερό ή με βρασμένο όξινο ορό πρόβειου γάλακτος (*kyslá žinčica*).
- Μετά την άνοδο της θερμοκρασίας στους 30-32 °C, προστίθεται στο γάλα μικροβιακή υγρή πυτιά (από σταθεροποιημένο αλάτι μύκητα *Rhizomucor miehei*), με συνεχή ανάδευση, σε αναλογία 40 ml πυτιάς ανά 100 l γάλακτος (η χρησιμοποιούμενη ποσότητα πυτιάς καθορίζεται από τον παραγωγό αναλόγως του σθένους της). Η χρησιμοποιούμενη ποσότητα πυτιάς εξαρτάται επίσης από την περίοδο αρμέγματος (η ποιότητα του γάλακτος μεταβάλλεται κατά τη διάρκεια της περιόδου αρμέγματος). Το γάλα πήζει περίπου 30-45 λεπτά μετά την προσθήκη πυτιάς και μετατρέπεται σε τυρόπηγμα.
- Το λαμβανόμενο τυρόπηγμα αναδεύεται και τεμαχίζεται με αναμικτήρα σχήματος άρπας, έως ότου ληφθούν κόκκοι μεγέθους 0,5 έως 1 cm.
- Στο τεμαχισμένο τυρόπηγμα προστίθεται πόσιμο νερό που έχει βράσει και κατόπιν ψυχθεί στους 65 °C, ώστε η θερμοκρασία του τυροπήγματος να ανέλθει στους 32-35 °C, διευκολύνοντας έτσι την ελευθέρωση του ορού από τους κόκκους. Το τυρόπηγμα αναδεύεται ζωηρά και αφήνεται σε ηρεμία. Σε όλη τη διάρκεια της παραγωγής του «ονζί hrudkový syr» (πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου), το γάλα και ο ορός δεν πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία μικρότερη των 29 °C.
- Το τυρόπηγμα, μετά από δέκα λεπτά ηρεμίας, συμπιέζεται χειρωνακτικά και διαπλάθεται με τυρόπανο (τουλπάνι) σε σχήμα σβώλου (*hrudka*).
- Οι σβώλοι αφήνονται να στραγγίσουν επί δύο περίπου ώρες αναρτημένοι σε άγκιστρο.
- Μετά τη στράγγιση, το τυρί μεταφέρεται σε θερμό χώρο αποθήκευσης, το ωριμαστήριο, όπου συντελείται η ζύμωση. Τα τυριά που έχουν διαπλαστεί στο τυρόπανο αναρτώνται σε άγκιστρο και κατόπιν τοποθετούνται σε ξύλινα ράφια σχεδιασμένα με τρόπο ώστε να μπορεί να στραγγίξει ο ορός.
- Η θερμοκρασία του χώρου κατά τη ζύμωση δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 18-22 °C. Το τυρί υφίσταται ζύμωση σε αυτές τις συνθήκες επί δύο έως τρεις ημέρες. Η θερμοκρασία παρακολουθείται καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διεργασία παραγωγής, το τυρί μπορεί να διατεθεί στην κατανάλωση. Το τυρί πωλείται συσκευασμένο και επισημασμένο με ετικέτα.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Ένα από τα συνθετικά της ονομασίας του τυριού, η λέξη «salašnický», προέρχεται από τον παραδοσιακό τόπο παρασκευής του, που είναι η θερινή καλύβα του βοσκού (salaš). Ο παραδοσιακός του χαρακτήρας είναι αποτέλεσμα της παραδοσιακής του σύστασης, μεθόδου παραγωγής και τεχνικής μεταποίησης.

Όπως αναφέρει ο P. Huša στο βιβλίο του «Zázrivá», «η οικογενειακή ορεινή προβατοτροφία στην Zázrivá εστιαζόταν στην παραγωγή πρόβειου γάλακτος, το οποίο μεταποιούνταν πάντοτε στο κατάλυμα του βοσκού, τη salaš, όπου το τυρί από πρόβειο γάλα σε σχήμα σβώλου προσφερόταν στους επισκέπτες του βοσκού σαν εκλεκτό έδεσμα» (Martin: Osveta. 1988).

Το παραδοσιακό «ονčí hrudkový syr salašnický» παραγόταν από νωπό πρόβειο γάλα που έπηξε σε ειδικό σκεύος (putera) με προσθήκη φυσικής πυτιάς (kľag) σε μέση θερμοκρασία (32 °C) επί 10-30 λεπτά. Το πηγμένο γάλα στην αρχή αναδευόταν έντονα και κατόπιν αφηνόταν σε ηρεμία. Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα τοποθετούνταν σε τυρόπανο και πιεζόταν με τρόπο ώστε να διαμορφωθεί ένας συμπαγής σβώλος. Το τυρόπανο με το τυρόπηγμα αναρτώνταν από άγκιστρο για να στραγγίσει ο ορός.

Μετά τη στράγγιση, ο σβώλος αφαιρούνταν από το τυρόπανο και τοποθετούνταν ανεστραμμένος πάνω σε ξύλινο ράφι (podšiar), όπου αφηνόταν επί πολλές ημέρες για να στεγνώσει και να ωριμάσει. Μετά την ωρίμαση, οι σβώλοι μεταφέρονταν από τη θερινή καλύβα του βοσκού στο σπίτι του ιδιοκτήτη των προβάτων (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

Κατά τον 20ό αιώνα, η παραγωγή του «ονčí hrudkový syr — salašnický» και του «ονčí salašnický údený syr» επεκτάθηκε σε όλη την ορεινή περιοχή της σλοβακικής επικράτειας όπου εκτρέφονταν πρόβατα.

Στα γαλακτοκομικά προϊόντα της παραδοσιακής προβατοτροφίας στη Βαλαχία κατατάσσονται το «ονčí hrudkový syr — salašnický» και το «ονčí salašnický údený syr», η παραγωγή των οποίων αποτελούσε έναν από τους κύριους σκοπούς της εκτροφής προβάτων στις ορεινές περιοχές της Σλοβακίας. Ως τοπικό έδεσμα χρησιμοποιούνταν νωπό (παχύρρευστο - γλυκό) ή ωριμασμένο ή ξηρό ή διατηρημένο με υποκαπνισμό (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977). Στο άρθρο του «Z histórie Ončieho mliečarstva na Slovensku», ο Prokop αναφέρει: «η κουλτούρα της Βαλαχίας διατηρείται ζωντανή σε αυτά τα μέρη χάρη στη δεξιοτεχνία των βοσκών μας στο σκάλισμα του ξύλου. Οι επιρροές αυτές είναι ορατές ακόμη και σήμερα στις καταπληκτικά σκαλισμένες κούπες (žráky) που χρησιμοποιούσαν οι βοσκοί» (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Οι μήτρες σε σχήμα καρδιάς ή πάπιας χρησιμοποιούνται για το τυρί «ονčí salašnický údený syr». Ο δρ. Ján Balko, συγγραφέας του έργου «Bryndziarsky priemysel na Slovensku», που εκδόθηκε από τον εκδοτικό οίκο Osveta το 1968, έγραψε τα εξής: «Δεν διαθέτουμε συγκεκριμένα στοιχεία που να μας δείχνουν ποιος παρήγαγε εδώ το πρώτο τυρί σε σχήμα σβώλου από πρόβειο γάλα, ούτε πότε έγινε αυτό. Μπορούμε ωστόσο με ασφάλεια να υποθέσουμε ότι αυτό έγινε πριν από πολλούς αιώνες καθώς, έως το 1914, η εκτροφή προβάτων για γαλακτοκομικούς σκοπούς δεν μεταβλήθηκε πολύ από τις πρακτικές που ακολουθούνταν την εποχή της μεγάλης μετανάστευσης των λαών». Στο έργο «Ončie mliečarstvo a syčarstvo po novom» αναφέρονται τα εξής: «[...] η ποιότητα του παραγόμενου bryndza εξαρτάται ιδίως από αυτήν του “ονčí hrudkový syr salašnický”» (Edícia Poverenictva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Η ονομασία και η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής των τυριών «ονčí hrudkový syr salašnický» και «ονčí salašnický údený syr» χρησιμοποιήθηκαν επίσης από τους βοσκούς της κοινότητας Priečhod, που εργάζονταν σε θερινές καλύβες βοσκών τις δεκαετίες του 1960 και του 1970 στην περιοχή Turiec (προφορική μαρτυρία των κκ. Lamper και Ivanič, βοσκών από το Priečhod). Ο κ. Jasenský, βοσκός από το Dolná Jaseň θυμάται: «Το “ονčí hrudkový syr — salašnický” και το “ονčí salašnický údený syr” παρασκευάζονταν ανέκαθεν, αλλά σε μικρές μόνο ποσότητες. Καταναλώνονταν απευθείας στις θερινές καλύβες των βοσκών ή πωλούνταν, όπως εξακολουθεί να συμβαίνει έως σήμερα, σε περαστικούς που επισκέπτονταν τις θερινές καλύβες των βοσκών. Είναι παραδοσιακά εκλεκτά εδέσματα τα οποία απολαμβάνουν οι κάτοικοι των ορεινών και ημιορεινών περιοχών της Σλοβακίας» (Δήλωση του κ. Jasenský, 1999).

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 388/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ
Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«ΟΝČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR»

EE: TSG-SK-02134 — 14.4.2016

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Όνομα της ομάδας Družstvo — Cech výrobcov ončieho syra v Turci
Διεύθυνση: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Τηλ. +421 4343085213
Email: tas_sro@stonline.sk

Η αίτηση τροποποίησης παρουσιάζεται από την ομάδα παραγωγών η οποία είχε επίσης υποβάλει την αίτηση καταχώρισης του «Ονčí salašnícky údený syr».

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Σλοβακική Δημοκρατία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- ☐ Ονομασία του προϊόντος
- ☐ Περιγραφή του προϊόντος
- ☐ Μέθοδος παραγωγής
- ☒ Άλλο (να προσδιοριστεί)

Μετατροπή της καταχώρισης της ονομασίας του προϊόντος ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος χωρίς δέσμευση της ονομασίας σε καταχώριση της ίδιας ονομασίας αλλά με δέσμευσή της.

4. Τύπος τροποποίησης(-ων)

- ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένων ΕΠΠ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση(-εις)

1. Μετατροπή της καταχώρισης της ονομασίας του προϊόντος ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος χωρίς δέσμευση της ονομασίας σε καταχώριση της ίδιας ονομασίας αλλά με δέσμευσή της.

Η τροποποίηση ζητείται προκειμένου να διατηρηθεί η καταχώριση της ονομασίας του προϊόντος, δεδομένου ότι καταργείται η δυνατότητα καταχώρισης των ονομασιών των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ως εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων χωρίς δέσμευση της ονομασίας και ότι, σύμφωνα με το άρθρο 25 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, τα ονόματα που έχουν καταχωρισθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 13 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου ⁽²⁾, συμπεριλαμβανομένων αυτών που έχουν καταχωρισθεί βάσει των αιτήσεων που αναφέρονται στο άρθρο 58 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, μπορούν να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται υπό τις προϋποθέσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 έως τις 4 Ιανουαρίου 2023.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«ONČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR»

EE: TSG-SK-02134 — 14.4.2016

«Slovenská republika»

1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

«Ončí salašnický údený syr»

2. Τύπος προϊόντος (όπως στο παράρτημα XI)

1.3. Τυρί

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο

- ☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο
- ☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Προϊόν παραγόμενο επί δεκαετίες, ακόμη και επί αιώνες. Ο υποκαπνισμός του είχε σκοπό την παράταση της διάρκειας ζωής του προϊόντος έως τον χειμώνα, όταν δεν ήταν δυνατή η παρασκευή του. Το προϊόν παρασκευάζεται χειρωνακτικά, με παραδοσιακές τεχνικές (χειρωνακτική κατεργασία του τυροπήγματος). Το προϊόν παρασκευάζεται στη θερινή καλύβα του βοσκού (salaš) και όχι βιομηχανικά, ενώ χρησιμοποιούνται ενδεχομένως συσκευές, εργαλεία και δοχεία από ξύλο (όπως ξύλινα σκεύη (putera), ξύλινοι αναδευτήρες και ξύλινες μήτρες). Το προϊόν υποκαπνίζεται με καπνό από την καύση σκληρού ξύλου σε ανοιχτή εστία.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία

- ☐ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος
- ☒ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος

Η ιδιότητα προσδιορίζεται από τη φύση των πρώτων υλών, δηλαδή του ανεπεξέργαστου πρόβειου γάλακτος, την παραδοσιακή μέθοδο επεξεργασίας στις θερινές καλύβες του βοσκού και από τον υποκαπνισμό. Ο όρος «salašnický» στην ονομασία εκφράζει την ιδιότητα του προϊόντος και προέρχεται από τη λέξη «salaš», που δηλώνει τη θερινή καλύβα του βοσκού όπου παράγεται το τυρί και, επομένως, εκφράζει επίσης τον δεσμό με τον τόπο παραγωγής.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, με αναφορά των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, που αποδεικνύουν την ιδιότητα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)

Το προϊόν «Ončí salašnický údený syr» παράγεται από νωπό πρόβειο γάλα, το οποίο μεταποιείται σε στάνες, υποκαπνίζεται και συχνά μορφοποιείται σε ειδικά σχήματα (καρδιάς, πετεινού ή άλλων ζώων, ημισφαιρίου).

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- το τυρί παρουσιάζεται σε πολλά σχήματα, συχνότερα σε σχήμα σβώλου ή, όταν έχει χρησιμοποιηθεί μήτρα, στο σχήμα της μήτρας: ημισφαιρίου, διαφόρων ζώων ή καρδιάς
- βάρος: ποικίλλει από 0,1 kg έως 1 kg.

Χημικές ιδιότητες:

- περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: τουλάχιστον 40 % κατά βάρος,
- περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού: τουλάχιστον 50 % κατά βάρος,
- NaCl: μέγιστο 25 000 mg/kg.

Μικροβιολογικά κριτήρια:

Περιέχει πλήθος μικροοργανισμών, μεταξύ των οποίων συμπεριλαμβάνονται, ειδικότερα: οξεοπαραγωγοί μικροοργανισμοί - *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες - *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- εξωτερική όψη: ξηρή και σκληρή επιφάνεια, ανέπαφη, με κρούστα, πιθανώς επίσης με μικρές κηλίδες καπνού, χωρίς κατάλοιπα πίτσας·
- χρώμα: κιτρινωπό έως κίτρινο στην τομή· καστανωπό έως ανοικτό καστανό στην επιφάνεια·

- άρωμα και γεύση: άρωμα υποκαπνισμού, με ήπια, ελαφρώς όξινη γεύση
- υφή: σκληρή και στερεή όταν κόβεται το προϊόν, με διάσπαρτες μικροσπές και μικροσχισμές.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Λήψη του πρόβειου γάλακτος:

- το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού λαμβάνεται με χειρωνακτικό άρμεγμα απολύτως υγιών προβατίνων (προβατίνες βοσκής, φυλών εκτρεφόμενων σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές) σε αρμεκτήριο (καλούμενο *stungja*) που βρίσκεται σε φυσικό περιβάλλον. Το γάλα συλλέγεται σε μεταλλικό ανοξείδωτο κάδο αρμέγματος εξοπλισμένο με σύστημα διήθησης (παραδοσιακά το γάλα συλλεγόταν σε ξύλινο κάδο, καλούμενο *geleta*). Μετά την πλήρωση του κάδου (*geleta*), το περιεχόμενό του μεταγγίζεται σε δοχείο γάλακτος, περνώντας μέσα από κόσκινο το οποίο περιέχει χνουδωτό ηθμό (το γάλα μπορεί επίσης να συλλεχθεί μηχανικά σε κινητό ή σταθερό αρμεκτικό συγκρότημα),
- το γάλα μεταφέρεται στον τόπο παραγωγής – τη θερινή καλύβα του βοσκού (*salaš*) μέσα στα δοχεία γάλακτος-

Μεταποίηση του γάλακτος σε τυρί – παραγωγή του «ονζί *salašnický údený syr*»:

- Το νωπό γάλα μεταποιείται αμέσως μετά το άρμεγμα, αφού μεταφερθεί στον χώρο παραγωγής της θερινής καλύβας του βοσκού, όπου μεταγγίζεται από το δοχείο σε ένα ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού, καλούμενο *putera*: κατά την εργασία αυτή επαναδιηθείται με χνουδωτό ηθμό. Για την παραγωγή του τυριού χρησιμοποιείται ξύλινο σκεύος (*putera*) ή δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα με διπλό πυθμένα.
- Η θερμοκρασία του γάλακτος αυξάνεται σε 30-32 °C προσθέτοντας πόσιμο ζεστό νερό (θερμοκρασίας 50 °C) απευθείας στο γάλα, σε αναλογία 2 έως 3 λίτρα νερού ανά 50 λίτρα γάλακτος, ή θερμαίνοντάς το σε ειδικό σκεύος με διπλό τοίχωμα (*putera*), με ζεστό πόσιμο νερό ή με βρασμένο όξινο ορό πρόβειου γάλακτος.
- Μετά την άνοδο της θερμοκρασίας στους 30-32 °C, προστίθεται στο γάλα μικροβιακή υγρή πυτιά (από σταθεροποιημένο αλάτι μύκητα *Rhizomucor miehei*), με συνεχή ανάδευση, σε αναλογία 40 ml πυτιάς ανά 100 l γάλακτος. Η χρησιμοποιούμενη ποσότητα πυτιάς εξαρτάται επίσης από την περίοδο αρμέγματος (η ποιότητα του γάλακτος μεταβάλλεται κατά τη διάρκεια της περιόδου αρμέγματος).

Το γάλα πήζει περίπου 30-45 λεπτά μετά την προσθήκη πυτιάς (η ποσότητα πυτιάς καθορίζεται από τον παραγωγό).

- Το λαμβανόμενο τυρόπηγμα αναδεύεται και τεμαχίζεται με αναμικτήρα σχήματος άρπας, έως ότου ληφθούν κόκκοι μεγέδους 0,5 έως 1 cm.
- Στο τεμαχισμένο τυρόπηγμα προστίθεται πόσιμο νερό που έχει βράσει και κατόπιν ψυχθεί στους 65 °C, ώστε η θερμοκρασία του τυροπήγματος να ανέλθει στους 32-35 °C, διευκολύνοντας έτσι την ελευθέρωση του ορού από τους κόκκους. Το τυρόπηγμα αναδεύεται ζωηρά και αφήνεται σε ηρεμία. Σε όλη τη διάρκεια της παραγωγής του «ονζί *hrudkový syr*» (πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου), το γάλα και ο ορός δεν πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία μικρότερη των 29 °C.
- Κατά την παραδοσιακή μέθοδο μορφοποίησης του τυριού, τμήματα του τυροπήγματος, μετά από δέκα λεπτά ηρεμίας, συμπιέζονται χειρωνακτικά και διαπλάθονται, απευθείας μέσα στο τυρόγαλα, αποκτώντας σφαιρικό σχήμα. Οι σφαίρες αφαιρούνται με τυρόπανο (τουλπάνι) και αναρτώνται σε άγκιστρο αποκτώντας σχήμα σβώλου ή τοποθετούνται χειρωνακτικά σε μήτρες αποκτώντας το σχήμα της μήτρας. Η χειρωνακτική κατεργασία προσδίδει στο τυρί τη χαρακτηριστική του ελαστικότητα.
- Μορφοποίηση σε μήτρες: από τον σβώλο που έχει δημιουργηθεί αποκόπτονται μικρά τεμάχια (αναλόγως του μεγέδους της μήτρας). Τα τεμάχια αυτά συμπιέζονται χειρωνακτικά, τοποθετούνται σε μήτρες (σχήματος καρδιάς, πετεινού ή άλλων ζώων, ημισφαιρίου) και πιέζονται ελαφρά ώστε να αποκτήσουν το συγκεκριμένο σχήμα. Όταν χρησιμοποιούνται δίχωρες μήτρες, η διαδικασία παραμένει η ίδια: το τεμάχιο τυριού συμπιέζεται χειρωνακτικά και τοποθετείται στη μήτρα με τρόπο ώστε να γεμίζει και τα δύο τμήματά της. Η μήτρα στη συνέχεια κλείνεται.
- Ο σβώλος ή το τυρί σε μήτρα αφήνεται να στραγγίσει επί δύο περίπου ώρες. Οι σβώλοι αναρτώνται σε άγκιστρα και τα τυριά σε μήτρες τοποθετούνται σε ράφια για να στραγγίσουν.
- Μετά τη στράγγιση, το τυρί μεταφέρεται σε θερμό χώρο αποθήκευσης, το ωριμαστήριο, όπου συντελείται η ζύμωση. Το τυρί που έχει διαμορφωθεί στο τυρόπανο αναρτάται σε άγκιστρο, ενώ τα τυράκια στις μήτρες αφαιρούνται από αυτές και αφήνονται να ωριμάσουν σε ξύλινα ράφια σχεδιασμένα με τρόπο ώστε να μπορεί να στραγγίξει ο ορός.
- Η θερμοκρασία του χώρου κατά τη ζύμωση δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 18-22 °C. Το τυρί υφίσταται ζύμωση σε αυτές τις συνθήκες επί δύο έως τρεις ημέρες. Η θερμοκρασία παρακολουθείται καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης.
- Στη συνέχεια, οι σβώλοι τυριού τεμαχίζονται και τα τεμάχια τοποθετούνται σε ψυχρό διάλυμα άλας επί 1 έως 10 ώρες (αναλόγως του βάρους τους). Μετά την αλάτιση, το τυρί αποκτά στερεή και σκληρή υφή. Το διάλυμα άλας (συγκέντρωσης σε αλάτι 10-15 %) παρασκευάζεται βράζοντας πόσιμο νερό με αλάτι. Το τυρί που μορφοποιείται σε μήτρες αλατίζεται με παρόμοιο τρόπο.

- Μετά την αλάτιση, το τυρί αφαιρείται από το διάλυμα και τοποθετείται σε ξύλινα ράφια για να στεγνώσει και για να στραγγίσει η εναπομένονσα άλμη.
- Ακολουθεί υποκαπνισμός: το τυρί τοποθετείται σε ξύλινα ή ανοξείδωτα πλέγματα (ή αναρτάται σε στηρίγματα από φυτικές ίνες βλαστού) και υποβάλλεται σε ψυχρό υποκαπνισμό με καπνό από σκληρό ξύλο που δεν πρέπει να περιέχει τέφρα ή σκόνη. Το τυρί υποκαπνίζεται επί 12, 16 ή και έως 24 ώρες έως ότου αποκτήσει αχνοκάστανο χρωματισμό με απόχρωση ανοιχτοκάστανη.
- Όταν έχει υποκαπνιστεί, το τυρί τοποθετείται σε ξύλινα ράφια σε ψυχρό χώρο αποθήκευσης όπου η θερμοκρασία είναι 13-15 °C.
- Μετά τη συσκευασία, το προϊόν είναι έτοιμο για αποστολή και πώληση.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)

Ένα από τα συνθετικά της ονομασίας του τυριού, η λέξη «salašnický», προέρχεται από τον παραδοσιακό τόπο παρασκευής του, που είναι η θερινή καλύβα του βοσκού (salaš). Ο παραδοσιακός του χαρακτήρας είναι αποτέλεσμα της παραδοσιακής του σύστασης, μεθόδου παραγωγής και τεχνικής μεταποίησης.

Όπως αναφέρει ο P. Huša στο βιβλίο του «Zázrivá», «η οικογενειακή ορεινή προβατοτροφία στην Zázrivá εστιαζόταν στην παραγωγή πρόβειου γάλακτος, το οποίο μεταποιούνταν πάντοτε στο κατάλυμα του βοσκού, τη salaš, όπου το τυρί από πρόβειο γάλα σε σχήμα σβώλου προσφερόταν στους επισκέπτες του βοσκού σαν εκλεκτό έδεσμα» (Martin: Osveta. 1988).

Το παραδοσιακό «ονσί hrudkový syr — salašnický» παραγόταν από νωπό πρόβειο γάλα που έπιζε σε ειδικό σκεύος (rutera) με προσθήκη φυσικής πυτιάς (kľag) σε μέση θερμοκρασία (32 °C) επί 10-30 λεπτά. Το πηγμένο γάλα στην αρχή αναδευόταν έντονα και κατόπιν αφηνόταν σε ηρεμία. Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα τοποθετούνταν σε τυρόπανο και πιεζόταν με τρόπο ώστε να διαμορφωθεί ένας συμπαγής σβώλος. Το τυρόπανο με το τυρόπηγμα αναρτώνταν από άγκιστρο για να στραγγίσει ο ορός.

Μετά τη στράγγιση, ο σβώλος αφαιρούνταν από το τυρόπανο και τοποθετούνταν ανεστραμμένος πάνω σε ξύλινο ράφι (rodišiar), όπου αφηνόταν επί πολλές ημέρες για να στεγνώσει και να ωριμάσει. Μετά την ωρίμαση, οι σβώλοι μεταφέρονταν από τη θερινή καλύβα του βοσκού στο σπίτι του ιδιοκτήτη των προβάτων (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

Κατά τον 20ό αιώνα, η παραγωγή του «ονσί hrudkový syr — salašnický» και του «ονσί salašnický údený syr» επεκτάθηκε σε όλη την ορεινή περιοχή της σλοβακικής επικράτειας όπου εκτρέφονταν πρόβατα.

Ένα από τα γαλακτοκομικά προϊόντα της παραδοσιακής προβατοτροφίας στη Βαλαχία ήταν το πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου (hrudkový syr), η παραγωγή του οποίου αποτελούσε έναν από τους κύριους σκοπούς της εκτροφής προβάτων στις ορεινές περιοχές της Σλοβακίας. Ως τοπικό έδεσμα χρησιμοποιούνταν νωπό (παχύρρευστο - γλυκό) ή ωριμασμένο ή ξηρό ή διατηρημένο με υποκαπνισμό, δηλαδή καπνιστό (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

Στο άρθρο του «Z histórie Ončieho mliekárstva na Slovensku», ο Prokop αναφέρει: «η κουλτούρα της Βαλαχίας διατηρείται ζωντανή σε αυτά τα μέρη χάρη στη δεξιοτεχνία των βοσκών μας στο σκάλισμα του ξύλου. Οι επιρροές αυτές είναι ορατές ακόμη και σήμερα στις καταπληκτικά σκαλισμένες κούπες (črčky) που χρησιμοποιούσαν οι βοσκοί και στις μήτρες (σε σχήματα καρδιάς, πάπιας κ.λπ.) που προορίζονταν για το oštiepok (πρόβειο καπνιστό τυρί με κωνικό σχήμα) και τα παραπλήσια προϊόντα» (Čítanie o správnnej výžive 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Οι μήτρες σε σχήμα καρδιάς ή πάπιας χρησιμοποιούνται για το τυρί «ονσί salašnický údený syr».

Ο δρ. Ján Balko, συγγραφέας του έργου «Bryndziarsky priemysel na Slovensku», που εκδόθηκε από τον εκδοτικό οίκο Osveta το 1968, έγραψε τα εξής: «Δεν διαθέτουμε συγκεκριμένα στοιχεία που να μας δείχνουν ποιος παρήγαγε εδώ το πρώτο τυρί σε σχήμα σβώλου από πρόβειο γάλα, ούτε πότε έγινε αυτό. Μπορούμε ωστόσο με ασφάλεια να υποθέσουμε ότι αυτό έγινε πριν από πολλούς αιώνες καθώς, έως το 1914, η εκτροφή προβάτων για γαλακτοκομικούς σκοπούς δεν μεταβλήθηκε πολύ από τις πρακτικές που ακολουθούνταν την εποχή της μεγάλης μετανάστευσης των λαών».

Σ'ένα απόσπασμα από το έργο «Druhy najznámejších slovenských syrov» αναφέρονται τα εξής: Πολύ μεγάλη φήμη, στο εσωτερικό και το εξωτερικό, έχουν τα τυπικά τυροκομικά μας προϊόντα από πρόβειο γάλα, στα οποία συγκαταλέγεται το «Ονσί salašnický údený syr» (1992).

Η ονομασία και η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής των τυριών «ονσί hrudkový syr — salašnický» και «ονσί salašnický údený syr» χρησιμοποιήθηκαν επίσης από τους βοσκούς της κοινότητας Priečov, που εργάζονταν σε θερινές καλύβες βοσκών τις δεκαετίες του 1960 και του 1970 στην περιοχή Turiec (Lamper και Ivanič, βοσκοί από το Priečov).

Ο κ. Jasenský, βοσκός από το Dolná Jaseň θυμάται: «Το “Ονσί hrudkový syr — salašnický” και το “Ονσί salašnický údený syr” παρασκευάζονταν ανέκαθεν, αλλά σε μικρές μόνο ποσότητες. Καταναλώνονταν απευθείας στις θερινές καλύβες των βοσκών ή πωλούνταν, όπως εξακολουθεί να συμβαίνει έως σήμερα, σε περαστικούς που επισκέπτονταν τις θερινές καλύβες των βοσκών. Είναι παραδοσιακά εκλεκτά εδέσματα τα οποία απολαμβάνουν οι κάτοικοι των ορεινών και ημιορεινών περιοχών της Σλοβακίας» (Prehlásenie pána Jasenského, 1999).

