

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase registreerimistaotluse avaldamine

(2010/C 20/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GTE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006
„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKÝ”
EÜ nr: SK-TSG-0007-0046-20.10.2006**1. Taotlejate rühma nimi ja aadress:**

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

Tel +421 4343085213
Faks +421 434308523
E-post: tas_sro@stonline.sk

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Slovaki Vabariik

3. Spetsifikaat:**3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed):**

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

3.2. Nimetus: on iseenesest eripärane väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Toote eripära tuleneb toorainete omadustest, st lamba toorpiimast ja selle töötlemisest lamburihüttides. Toote nimetuses väljendab mõiste „salašnícky” toote eripära ning tuleneb sõnast „salaš”, mis tähendab lamburihütti, kus juustu valmistatakse, viidates seega tootmise kohale.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel:

registreerimine koos nimetuse reserveerimisega

registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik:

1.3. Juust

3.5. Punktis 3.1. esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

Toode „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” on lamburihütis värskest lambapiimast toodetud juust, mille iseloomulik maitse põhineb juustu laagerdamise traditsioonilisel tehnoloogial ning mida vormitakse käsitsi juustukamakaks.

Füüsikalised omadused

— kamakataoline kerajas kuju;

— suurus: kaal kuni 5 kg;

Keemilised omadused

— kuivainesisaldus: vähemalt 40 % massist;

— rasvasisaldus kuivaine massist: vähemalt 50 %;

— happesus: pH 5,2–4,9;

Mikrobioloogilised kriteeriumid

sisaldab mitmeid mikroorganisme, sh eelkõige järgmist:

atsidogeensed mikroorganismid – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; pärimi- ja hallitusseened – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*;

Organoleptilised omadused

— välimus: kuiv, tihke, vigastamata välispind, läbilõige kerge koorikuga, milles siin-seal on tillukesed lohud ja väikesed praod;

— värvus: välispind valgest kollakani; läbilõige valge, kergelt kollaka toonini;

— maitse ja lõhn: lambapiimatoodetele iseloomulik mahe, kergelt happeline, puhas maitse;

— konsistents: tihke ja kerkne.

3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus:

Lambapiima kogumine

— juustu tootmiseks kasutatav piim saadakse tervetelt lammastelt (mägedes või nende jalamitel kasvatatud karjamaal peetavad lambad), neid looduslikus keskkonnas asuvates lüpsitarandikes (*strunga*) käsitsi lüpstes. Läbi filtreeriva seadme valades kogutakse piim roostevabasse lüpsikusse (traditsiooniliselt kasutati puidust lüpsikut). Kui lüpsik (*geleta*) on täis, kurnatakse selle sisu läbi puuvillavatist filtriga sõela (piima võib mobiilsel või statsionaarsel lüpsiplatsil ka mehaaniliselt koguda);

— piimamannergutesse kogutud piim viiakse tootmiskohta ehk lamburihütti (*salaš-koliba*).

Piima töötlemine juustuks – lambapiimast juustukamakate valmistamine

- Värskest kogutud piim töödeldakse vahetult pärast lüpsmist lamburihüti tootmisruumis, kus piim kallatakse mannergust juustutootmiseks kasutatavasse astjasse (*putera*); selle protsessi käigus filtreeritakse piim uuesti läbi puuvillavatist filtri. Juustu valmistamiseks kasutatakse puidust (*putera*) või roostevabast terasest kahekordse põhjaga astjat.
- Piima temperatuur tõstetakse 30–32 °C-ni, lisades kuuma joogivett (temperatuuriga 50 °C) otse piimale või kuumutades piima kuuma joogivee abil kaanega astjas või *puteras*, või lisades keedetud haput lambapiimavadakut.
- Pärast temperatuuri tõstmist 30–32 °C-ni lisatakse pidevalt segades mikroobset vedelikku laapi (mis põhineb soola stabiliseerival seenel *Rhizomucor miehei*); 40 ml laapi 100 l piima kohta (tootja määrab laabi koguse kindlaks selle kanguse järgi). Kasutatud laabi hulk oleneb lüpsmisperioodist (st piima kvaliteet muutub lüpsmisperioodi käigus). Kui laap on lisatud, kalgendub piim umbes 30–45 minuti jooksul.
- Sel moel saadud kalgendunud massi segatakse ning tükeldatakse spetsiaalse harfi meenutava juustukahvliga, kuni massi tükkide suurus on 0,5–1 cm.
- Keedetud ja seejärel 65 °C-ni jahutatud joogivesi lisatakse juustumassile, et soojendada seda 32–35 °C-ni ja nii soodustada vadaku eraldumist sõmerast massist. Juustumass segatakse korralikult läbi ja jäetakse seisma. Lambapiimast juustukamakate valmistamise käigus ei tohi piima ja vadaku temperatuur olla alla 29 °C.
- Settinud juustumassi surutakse umbes kümne minuti jooksul käsitsi kokku ja vormitakse seejärel marli abil kamakaks.
- Kamakas nõrgub konksu otsas umbes kaks tundi.
- Pärast nõrutamist viiakse juust sooja hoiukohta – laagerdumisruumi, kus toimub käärimine. Marli abil vormitud ja konksu otsas ripunud juust jäetakse laagerduma puidust riulitele, mille konstruktsioon on nõrgumiseks sobiv.
- Käärimise ajal ei tohi ruumi temperatuur olla vähem kui 18–22 °C. Sellistes tingimustes kääritatakse juustu kaks või kõige rohkem kolm päeva. Temperatuuri jälgitakse kogu käärimise ajal.
- Kui valmistamine on lõpetatud, võib juustu müüa. Müügi jaoks juust pakendatakse ja märgistatakse.

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära:

- kõnealust toodet on valmistatud sajandite jooksul,
- toote eripära tuleneb mägedes või nende jalamitel toodetud piima kvaliteedist (piim saadakse lammastelt, keda peetakse mägede või nende jalamite karjamaadel ning keda toidetakse mägede ja nende jalamite rohumaadelt saadud söödaga);
- tootel on iseloomulik maitse ja lõhn (lambapiimatoodetele iseloomulik mahe, kergelt happeline, puhas maitse);
- tootel on eristatav, kamakat meenutav kuju;
- seda toodetakse piiratud aja jooksul kevadel ja suvel;
- toodet valmistatakse lamburihüti traditsioonilise meetodi järgi (mittetööstuslikult);
- toodet valmistatakse traditsioonilise tehnoloogia järgi juustumassi käsitsi töödeldes.

3.8. Põllumajandustootete või toidu traditsiooniline iseloom:

Toote nimetuse osa „salašnický” on tuletatud traditsioonilise tootmiskoha nimetusest – lamburihütist (*salaš*). Toote põlised omadused on tingitud selle traditsioonilisest koostisest, tootmismeetodist ja töötlemisest.

Raamatus „Zázrivá” on autor P. Huba kirjeldanud väikesemahulist Zázrivá mägipiirkonna lambakasvatust, mille keskmes oli lamburi kodus (*salaš*) töödeldud lambapiima tootmine ning kus lambapiimast juustu „Ovčí hrudkový syr – salašnický” pakuti hõrgutisena lamburile külla tulnud inimestele. (Martin: Osveta. 1988).

Toodet „Ovčí hrudkový syr – salašnický” valmistati traditsiooniliselt värsket lambapiimast loodusliku laabi (*kľag*) abil astjas (*putera*) 10–30 minuti jooksul mõõdukal temperatuuril (32 °C) kalgendades. Kalgendunud piima esiteks raputati, siis lasti settida ja lõpuks pandi marli sisse ning pressiti tihheks kamakaks. Nõrgumiseks jäeti marlisse pandud kalgendunud juustumass kinnituskiilu otsa rippuma.

Pärast nõrgumist võeti juustukamakaks marli seest välja ning pandi kummuli puidust riulile (*podšiar*), kus see jäeti mitmeks päevaks kuivama ja laagerduma. Pärast laagerdumist viidi juustukamakad lamburihütist lammaste omanike majja (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

20. sajandil levis toodete „Ovčí hrudkový syr – salašnický” ja „Ovčí salašnický údený syr” tootmine kogu Slovakkia mägipiirkonnas, kus lambaid kasvatati.

Tooted „Ovčí hrudkový syr – salašnický” ja „Ovčí salašnický údený syr” on Valahhia traditsioonilised piimatooteid, mille tootmine on Slovakkia mägipiirkonna lambakasvatuse peapõhjus. Kulinaartootena kasutati seda värskena (mahlakas-magus) või kääritatult või kuivatatult või suitsutamiseга töödeldult. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Autor Prokop kirjutas artiklis „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku”: Neis piirkondades hoiavad Valahhia kultuuri elus meie lamburite nikerdamisoskused; selle mõju on siiani näha lamburite kasutuses olnud peenelt nikerdatud kaussides (*črpáky*). Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Südam- või pardikujulisi vorme kasutatakse toote „Ovčí salašnický údený syr” jaoks.

1968. aastal avaldatud raamatu „Bryndziarsky priemysel na Slovensku” autor dr Ján Balko on täheldanud järgmist: „Meil puuduvad täpsed andmed esimese lambapiimast juustukamaka tootja või selle tootmise aja kohta. Kuid me võime kindlalt oletada, et see toimus mitme sajandi eest, kuna 1914. aastani ei erinenud piima tootmiseks peetavate lammaste kasvatamine oluliselt karjakasvatusemeetoditest, mis olid olemas juba suure rahvasterände ajal.”

Raamatus „Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom” on kirjas: „... toodetud lambajuustu (*brõnsa*) kvaliteet sõltub oluliselt tootest „Ovčí hrudkový syr – salašnický” ” (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966).

Toodete „Ovčí hrudkový syr – salašnický” ja „Ovčí salašnický údený syr” nimetust ja traditsioonilist tootmismeetodit kasutasid ka Priechodi haldusüksuse lamburid, kes töötasid Turieci piirkonna lamburihütides 1960–1970. aastatel (Priechodi lamburite Lamperi ja Ivaniči suulised tähelepanekud).

Dolná Jaseňi lambur P. Jasenský meenutab: „Tooteid „Ovčí hrudkový syr – salašnický” ja „Ovčí salašnický údený syr” on tehtud ammu ajast peale, kuid üksnes väikestes kogustes ning neid kasutati lamburihütides söögiks või neid müüdi ja müüakse praegugi lamburihütis külastavatele inimestele. Need on traditsioonilised hõrgutised mägedes ja nende jalamil elavate slovakkide jaoks”. (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord:

Kontrollitakse järgmist:

- kasutatud toorained: värske toorpiim, mis on saadud karjamaadel peetavatel lammastel ning mägede ja nende jalamate rohumaadelt saadud söödaga toidetud lammastelt. Kontrollitakse lüpsmise ajal visuaalselt ja lüpsiaruannete alusel;
- tootmine lamburihüttides ja tootmise hooajalisus (aprillist septembrini);
- tehnoloogilise protsessi vältel: piimatemperatuur enne kalgendamist ja kalgendunud juustumassi käsitsi töötlemine; juustu kuju kontrollitakse visuaalselt pärast juustukamaka vormimist; kääritamise käigus jälgitakse hoiuruumis ümbritseva õhu temperatuuri. Kontrollimine põhineb käärimisaeget temperatuuri käsitlevatel aruannetel;
- valmistoote füüsilised näitajad: kuju ja kaal. Kontrollitakse visuaalselt ja kaalumisega;
- valmistoote keemilised näitajad: kuivainesisaldus, rasvasisaldus kuivaines; väärtused peavad vastama punktis 3.5 täpsustatud spetsifikaadile. Kontrollitakse laborianalüüsidenä;
- valmistoote organoleptilised näitajad: välimus ja värvus, ristlõike välised omadused ja värvus, maitse ja lõhn, konsistents. Organoleptilisi omadusi kontrollitakse pärast juustuvalmistamise protsessi lõpetamist. Kontrollitakse valmistoote organoleptiliste analüüsidenä;
- tarberiistade kasutamine sõltub lamburihütis lubatud tootmisest.

Ametiasutused või spetsifitseerimisasutused kontrollivad spetsifikaadile vastavust üks kord aastas.

4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või spetsifitseerimisasutused:

4.1. Nimi ja aadress:

Nimi: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Aadress: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel +421 260257427

E-post: buchlerova@svssr.sk

Riigiasutus Eraettevõte

4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded:

Kindlaksmääratud kontrolliasutus vastutab spetsifikaadi kontrollimise eest tervikuna.
