

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine

(2016/C 388/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”****ELi nr: TSG- SK-02135-14.4.2016****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

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

Muudatust on taotlenud sama rühm, kes esitas tootenimetuse „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” registreerimise taotluse.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Slovaki Vabariik

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Tootmismeetod
- Muu (täpsustada)

Garanteeritud traditsioonilise toote nimetuse registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta asendatakse garanteeritud traditsioonilise toote nimetuse registreerimisega koos nimetuse reserveerimisega.

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt oluline.

5. Muudatus(ed)

1. Garanteeritud traditsioonilise toote nimetuse registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta asendatakse garanteeritud traditsioonilise toote nimetuse registreerimisega koos nimetuse reserveerimisega.

Muudatusettepanek tehakse, et kaitsta asjaomast registreeritud tootenimetust, sest põllumajandustoodete ja toidu nimetuste registreerimine garanteeritud traditsioonilise tootena ilma nimetuse reserveerimiseta ei ole enam võimalik ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 25 lõike 2 alusel võib määruse (EÜ)

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

nr 509/2006 ⁽¹⁾ artikli 13 lõike 1 kohaselt registreeritud nimetusi, sealhulgas kõnealuse määruse artikli 58 lõike 1 teise lõigu kohaselt registreeritud nimetusi (garanteeritud traditsiooniline toode ilma nimetuse reserveerimiseta) jätkuvalt kasutada määruses (EÜ) nr 509/2006 sätestatud tingimustel kuni 4. jaanuarini 2023.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”

ELi nr: TSG-SK-02135 - 14.4.2016

Slovaki Vabariik

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

2. Toote liik (XI lisa alusel)

1.3. Juust

3. Registreerimise alused

3.1. Toode

- on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil ja tal on traditsioonile vastav koostis
- on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Kõnealust toodet on valmistatud sajandite jooksul. Seda valmistatakse traditsiooniliselt käsitsi lamburihütis (*salaš*) üksnes kevadel ja suvel, kasutades traditsioonilist tehnoloogiat juustumassi käsitsi töötlemiseks.

3.2. Nimetus

- on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta
- väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Toote eripära tuleneb tooraine omadustest (st lamba toorpiimast) ja selle traditsioonilisest töötlemisest lamburihütides. Toote nimetuses väljendab sõna „salašnícky” toote eripära ning tuleneb sõnast „salaš”, mis tähendab lamburihütiti, kus juustu valmistatakse, viidates seega tootmise kohale.

4. Kirjeldus

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (alusmääruse artikli 7 lõige 2)

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

Välised omadused:

- kamakataoline kerajas kuju;
- suurus: kaal kuni 5 kg.

Keemilised omadused:

- kuivainesisaldus: vähemalt 40 % massist;
- kuivaine rasvasisaldus: vähemalt 50 % massist;

Mikrobioloogilised kriteeriumid:

sisaldab mitmeid mikroorganisme, sh eelkõige järgmist:

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

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1.

Organoleptilised omadused:

- välimus: kuiv, tihke, vigastamata välispind, läbilõige kerge koorikuga, milles siin-seal on väikesed augukesed ja praod;
- värvus: välispind valgest kollakani; läbilõige valge, kergelt kollaka toonini;
- maitse ja lõhn: lambapiimatoodetele iseloomulik mahe, kergelt happeline, puhas maitse;
- konsistents: tihke ja kerkne;
- happesus: pH 5,2–4,9.

4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (alusmääruse artikli 7 lõige 2)

Lambapiima kogumine:

- juustu tootmiseks kasutatav piim saadakse tervelt lammastelt (mägedes või nende jalamitel kasvatatud tõulambad), neid looduslikus keskkonnas asuvates lüpsitarandikes (*strunga*) käsitsi lüpsstes.

Läbi filtreeriva seadme valades kogutakse piim roostevabasse lüpsikusse (traditsiooniliselt kasutati puidust lüpsikut). Kui lüpsik (*geleta*) on täis, kurnatakse selle sisu läbi puuvillast filtriga sõela piimamannergutesse (piima võib mobiilsel või statsionaarsel lüpsiplatsil ka mehaaniliselt koguda);

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

Piima töötlemine juustuks – lambapiimast juustukamakate valmistamine:

- värskelt kogutud piim töödeldakse vahetult pärast lüpsmist lamburihüti tootmisruumis, kus piim kallatakse mannergust juustutootmiseks kasutatavasse astjasse (*putera*); selle protsessi käigus filtreeritakse piim uuesti läbi puuvillast 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 (*putera*) või lisades keedetud haput lambapiima vadakut;
- 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 ka lüpsmisperioodist (st lüpsmisperioodi jooksul piima kvaliteet muutub). Kui laap on lisatud, kalgendub piim umbes 30–45 minutiga;
- sel moel saadud kalgendit segatakse ning tükeldatakse spetsiaalse harfi meenutava juustukahvliga, kuni kalgendimassi tükkide suurus on 0,5–1 cm;
- keedetud ja seejärel 65 °C-ni jahutatud joogivesi lisatakse kalgendile, et soojendada seda 32–35 °C-ni ning parandada seega vadaku eraldumist sõmerast kalgendimassist. Kalgend segatakse korralikult läbi ja jäetakse seisma. Lambapiimast juustukamakate valmistamise käigus ei tohi piima ja vadaku temperatuur olla alla 29 °C;
- settinud kalgendit surutakse umbes kümne minuti pärast käsitsi kokku ja see vormitakse marli abil kamakaks;
- kamakas jäetakse seejärel umbes kaheks tunniks konksu otsa nõrguma;
- pärast nõrutamist viiakse juust sooja ladustamiskohta – laagerdumisruumi, kus toimub fermentatsioon. Marlis kujuks vormitud juust riputatakse konksu otsa ja asetatakse hiljem riivilile, mille konstruktsioon on vadaku väljanõrgumiseks sobiv;
- kääritamise ajal ei tohi ruumi temperatuur olla alla 18–22 °C. Sellistes tingimustes kääritatakse juustu 2–3 päeva. Temperatuuri jälgitakse kogu kääritamise ajal;
- kui valmistamine on lõpetatud, võib juustu müüa. Müügi jaoks juust pakendatakse ja märgistatakse.

4.3. Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (alusmääruse artikli 7 lõige 2)

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

Autor nimega Huba on oma raamatus „Zázrivá” kirjeldanud väikesemahulist Zázrivá mägipiirkonna lambakasvatust, mille keskmeks on lambapiima tootmine ja selle töötlemine lamburi kodus (*salaš*), kus juustu „Ovčí hrudkový syr – salašnický” pakuti lamburile külla tulnud inimestele hõrgutisena (Martin: Osveta. 1988).

Traditsioonilist juustu „Ovčí hrudkový syr – salašnický” valmistati värskest lambapiimast loodusliku laabi (*klag*) abil astjas (*putera*) 10–30 minuti jooksul keskmisel/mõõdukal temperatuuril (32 °C) kalgendades. Kalgendunud piima esiteks raputati, siis lasti sellel settida ja lõpuks pandi see marli sisse ning pressiti tihheks kamakaks. Et vadak saaks välja nõrguda, jäeti marlisse pandud kalgendunud juustumass kinnituskiiu otsa rippuma.

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

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

Toodet „Ovčí hrudkový syr – salašnický” ja „Ovčí salašnický údený syr” on Valahhia traditsioonilisest lambakasvatusest saadud piimatooted, mille tootmine oli Slovakkia mägipiirkonna lambakasvatuse peapõhjus. Kulinaartootena kasutati seda värskena (mahlakas-magus) või kääritatult või kuivatatult või suitsutamiseiga töödeldult (Podolák Ján ajakirja Slovenský národopis 1977. aasta väljaandes 25). Autor nimega 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). Südame- või pardikujulisi vorme kasutatakse toote „Ovčí salašnický údený syr” jaoks. Väljaandja Osveta poolt 1968. aastal avaldatud raamatu „Bryndziarsky priemysel na Slovensku” autor dr Ján Balko kirjutas: „Meil puuduvad täpsed andmed esimese siinse 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 (*brónsa*) kvaliteet sõltub oluliselt tootest „Ovčí hrudkový syr – salašnický” („Edícia Poverenictva 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 lamburihüttides 1960.–1970. aastatel (nagu on suuliselt märkinud lambur Lamper ja hr Ivanič Priechodist). Dolná Jaseňist pärit lambur P. Jasenský meenutas, et juuste „Ovčí hrudkový syr – salašnický” ja „Ovčí salašnický údený syr” on tehtud ammu ajast peale, kuid üksnes väikestes kogustes ning neid kasutati lamburihüttides söögiks või neid müüdi ja müüakse praegugi lamburihütte külastavatele inimestele. Ta märkis, et need on mägedes ja nende lammitel elavate slovakkide traditsioonilised hõrgutised („Prehlásenie pána Jasenského”, 1999).