

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 20/09)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

**A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE**

**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”**

**EK-sz.: SK-TSG-0007-0046-20.10.2006**

**1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:**

Név: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“  
Cím: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 4343085213  
Fax +421 434308523  
E-mail: tas\_sro@stonline.sk

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Szlovák Köztársaság

**3. Termékleírás:**

**3.1. Bejegyzendő elnevezés:**

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

**3.2. Az elnevezés:**

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A különleges jelleget a felhasznált nyersanyag, vagyis a nyers juhtej sajátosságai és a pásztorszálláson történő hagyományos előállítás módszere biztosítják. A névben a „salašnícky” kifejezés a termék különleges jellegére utal, és a „salaš” szóból származik, amely azt a pásztorszállást jelenti, ahol a sajt készül, a név tehát az előállítás helyszínére is utal.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását:

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa:

1.3. – Sajtok

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:

Az „ovčí hrudkový syr – salašnický” pásztorszálláson, friss juhtejből készített sajt, amelynek jellegzetes íze az erjesztés során alkalmazott hagyományos technológiának, továbbá a kézzel gomolya alakúra történő formázásnak köszönhető.

Fizikai jellemzők

— gömb alakú, gomolya formájú,

— méret: legfeljebb 5 kg tömegű.

Kémiai jellemzők

— szárazanyag-tartalom: legalább 40 tömegszázaléknyi,

— a szárazanyag zsírtartalma: legalább 50 tömegszázaléknyi,

— savasság: pH 5,2–4,9.

Mikrobiológiai kritériumok

Számos mikroorganizmust tartalmaz, ideértve különösen a következőket:

savasító mikroorganizmusok – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; élesztő- és penészgombák – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Érzékszervi jellemzők

— külső megjelenés: száraz, kemény, ép felület, keresztmetszetben megfigyelhető vékony héjjal, itt-ott kis lyukakkal és kis repedésekkel,

— szín: felszínén a fehér és a sárgás között, keresztmetszetben fehér, némi sárga árnyalattal,

— íz és illat: a juhtejből készült termékekre jellemző enyhe, kissé savanykás, tiszta íz,

— állag: kemény és rugalmas.

3.6. Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:

A juhtej lefejtése

— A sajt előállításához használt tejet egészséges juhból (hegyi vagy hegyvidéki területeken nevelt fajtához tartozó, legeltetett juh) nyerik kézi fejtéssel, természetes körülmények között elhelyezkedő fejtőakolban (*strunga*). A tejet szűrővel ellátott rozsdamentes fejtővödörbe gyűjtik (a tejet hagyományosan favödörbe gyűjtötték). Amikor a vödör (*geleta*) megtelik, a tartalmát gyapotból és gyapjából készült szűrőt tartalmazó szitán keresztül tejeskannába szűrik át (a tejet mechanikusan mobil vagy állandó fejtőházban is lefejthetik).

— A lefejt tejet a tejeskannákban az előállítás helyére, vagyis a pásztorszállásra szállítják (*salaš-koliba*).

### A tej sajttá történő feldolgozása – a gomolya előállítása

- A frissen lefejt tejet a fejés és a pásztorszálláson található előállítási helyre való elszállítás után azonnal feldolgozzák, ennek során a tejet a kannából a *puterába*, egy sajtkészítésre használt edénybe töltik, miközben gyapotból és gyapjúból készült szűrőn keresztül újra átszűrik. A sajt előállításához faedényt (*putera*) vagy rozsdamentes acélból készült kétfenekű edényt használnak.
- A tej hőmérsékletét 30–32 °C-ra növelik, akár úgy, hogy közvetlenül a tejhez meleg (50 °C-os hőmérsékletű) ivóvizet adnak, akár úgy, hogy a tejet meleg ivóvíz, illetve felforralt savanyú juhtejsavó segítségével melegítik fel egy dupla falú edényben vagy *puterában*.
- Miután a tej hőmérséklete elérte a 30–32 °C-ot, folyamatos keverés mellett mikrobás folyékony (a sóval stabilizált *Rhizomucor miehei* gombán alapuló) oltóenzimet adnak hozzá; 100 liter tejhez 40 ml oltóenzimet adagolnak (az oltóenzim mennyiségét a sajt készítője határozza meg annak erőssége alapján). Az oltóenzim mennyisége a fejési periódustól (azaz a tejnek a fejési periódus során változó minőségétől) is függ. A tej az oltóenzim hozzáadása után megközelítőleg 30–45 perccel megalvad.
- Az így előállított alvadékot keverik, majd 0,5-1 cm-es szemcsenagyság eléréséhez sajthárfával felszeletelik.
- A felszeletelt alvadékhoz 65 °C-ra lehűtött forralt ivóvizet adnak, így az alvadékot 32–35 °C-ra felmelegítve, ezzel a szemcsékből minél több savó távozik. Az alvadékot ezután jól összekeverik, és pihentetik. A tej és a savó hőmérséklete a gomolya előállításának folyamata során nem csökkenhet 29 °C alá.
- A leülepedett alvadékot körülbelül tíz perc elteltével kézzel összepréselik, sajtruha segítségével gomolyát formáznak belőle.
- A gomolyát kampóra függesztve körülbelül két órán keresztül hagyják lecsepegni.
- Lecsepegtetés után a sajtot meleg raktárhelyiségbe – az érlelőbe – viszik át, ahol az erjedési folyamat zajlik. A sajtruhában formázott sajtot kampóra függesztik, később pedig olyan módon kialakított polcra helyezik, ami lehetővé teszi a savó lecsepegését.
- Az erjedés során a szoba hőmérséklete nem csökkenhet 18–22 °C alá. A sajt ilyen körülmények között két vagy három nap alatt megerjed. Az erjedés alatt a hőmérsékletet folyamatosan ellenőrzik.
- Az előállítási folyamat befejezését követően a sajt értékesíthető. A sajt az értékesítést megelőzően csomagolással és címkével látják el.

### 3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:

- Ezt a terméket évszázadok óta készítik.
- A különleges jelleget a hegyi és hegyvidéki területeken előállított tej minősége határozza meg (a juhokat hegyi és hegyvidéki legelőkön legeltetik, és hegyi és hegyvidéki füves területekről származó takarmánnyal táplálják).
- A termék jellegzetes ízű és illatú (a juhtejből készült termékekre jellemző enyhe, kissé savanykás, tiszta íz).
- A termék jellegzetes alakú, gomolya formájú.
- A termék előállítására rövidebb időszak során, tavasszal és nyáron kerül sor.
- A terméket hagyományos módszer alkalmazásával, pásztorszálláson állítják elő (nem ipari keretek között).
- A terméket kézzel, hagyományos technológia felhasználásával készítik, és az alvadékot manuálisan dolgozzák fel.

### 3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

A sajt nevében a „salašnický” szó a hagyományos előállítás helyre, a pásztorszállásra (*salaš*) utal. A sajt hagyományos jellegét a hagyományos összetételnek, előállítási módszernek és feldolgozásnak köszönheti.

Amint azt P. Huba *Zázrivá* című könyvében közli, „Zázrivában a kis volumenű hegyvidéki juhtenyésztés célja juhtej előállítása volt, amelyet mindig a pásztor otthonában (*salaš*) dolgoztak fel, ahol az »ovčí hrudkový syr – salašnický» nevű sajtot aztán csemegeként kínálták a pásztor vendégeinek.” (Martin: Osveta, 1988).

A hagyományos „ovčí hrudkový syr – salašnický” friss juhtejből készült, amelyet egy edényben (*putera*) természetes oltóenzim (*klag*) segítségével bizonyos átlaghőmérsékleten (32 °C) 10–30 percig alvasztottak. Az alvadt tejet először összerázták, majd hagyták leülepedni, végül az alvadékot sajtruhába helyezték, és tömör gomolyává préselték. Az alvadékkal megtöltött sajtruhát ékre függesztették, hogy a savó lecesepegjen.

A csepegtetés után a gomolyát kivették a ruhából, felfordítva fapolcra (*podšiar*) helyezték, és jó néhány napig otthagyták, hogy száradjon és érjen. Az érlelés után a pásztorszállásról a juhok gazdáihoz vitték (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

A 20. században az „ovčí hrudkový syr – salašnický” és az „ovčí salašnický údený syr” készítése Szlovákia valamennyi olyan hegyvidéki területén elterjedt, ahol juhot tenyésztettek.

Az „ovčí hrudkový syr – salašnický” és az „ovčí salašnický údený syr” a hagyományos valaska juhtenyésztés egyik tejterméke volt, sőt a szlovákiai hegyvidéki régiókban a juhtartás elsődleges célja a gomolya készítése volt. Gasztronómiai különlegességként frissen (nedvesen, édesen) vagy erjesztve vagy szárítva vagy füstöléssel tartósítva, azaz füstölve is fogyasztották. (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Z *histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* című cikkében Prokop a következőt írta: „A valaska kultúráját ezeken a területeken pásztoraink fafaragó művészete őrzi; hatása még mindig megmutatkozik a pásztorok által használt, művészién kifaragott tálakon (*črpáky*).” (*Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Pozsony, 1969). Az „ovčí salašnický údený syr” elkészítéséhez szív- vagy kacsa alakú formákat használnak.

Dr. Ján Balko, az Osveta által 1968-ban kiadott *Bryndziarsky priemysel na Slovensku* című munka szerzője a következő megállapításokat tette: „Nincs konkrét bizonyítékunk arra, hogy ki vagy mikor készített itt először gomolyát. Azt azonban biztonsággal feltételezhetjük, hogy ez sok évszázaddal ezelőtt történt, mivel 1914-ig a tejtermelési célú juhtartás nem sokban tért el a népvándorlás korában ismert gazdálkodási módszerektől.”

Az *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* című munkában a következő megállapítás szerepel: „... a juhtúró minősége leginkább az »ovčí hrudkový syr – salašnický« minőségétől függ” (*Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo*, Bratislava, 1966).

A Priechod községből származó pásztorok szintén használták az „ovčí hrudkový syr – salašnický” és az „ovčí salašnický údený syr” nevet és a kapcsolódó hagyományos előállítási módszert. Ezek a pásztorok az 1960-as és az 1970-es években Turiec régió pásztorszállásain dolgoztak (Lamper és Ivanič, priechodí pásztorok szóbeli visszaemlékezése).

P. Jasenský, Dolná Jaseňből való pásztor így emlékezik vissza: „Az »ovčí hrudkový syr – salašnický«-t és az »ovčí salašnický údený syr«-t emberemlékezet óta készítik, csak éppen kis mennyiségben, mivel a pásztorszálláson közvetlen fogyasztásra szánták, vagy eladták a pásztorszállásra látogatóknak. Mindkettő hagyományos csemege, amelyet a hegyi vagy hegyvidéki területeken élő szlovákok élvezettel fogyasztanak.” (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

### 3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

Az ellenőrzések a következőkre terjednek ki:

- a felhasznált nyersanyagok – a legeltetett juhból és a hegyi és hegyvidéki legelőről származó takarmánnyal táplált juhból fejt friss, nyers juhtej. Az ellenőrzés a fejés során és a fejési nyilvántartás alapján szemrevételezéssel történik,
- a pásztorszálláson történő előállítás és az előállítás időnyellege (áprilistól szeptemberig),
- a technológiai eljárás során a tej alvasztás előtti hőmérséklete és az alvadék kézzel történő feldolgozása; a sajt alakja, amelyet a gomolya megformázása után szemrevételezéssel ellenőriznek; a raktárhelyiség hőmérséklete, amelyet az erjedés ideje alatt folyamatosan ellenőriznek. Az ellenőrzéseket a hőmérsékletnek az erjedési idő alatt feljegyzett nyilvántartása alapján végzik,
- a késztermék fizikai mutatói: alak és tömeg. Az ellenőrzés szemrevételezéssel, illetve méréssel történik,
- a késztermék kémiai mutatói: szárazanyag-tartalom, a szárazanyag zsírtartalma; a kémiai értékeknek meg kell felelniük a leírás 3.5. pontjában feltüntetetteknek. Az ellenőrzés laboratóriumi elemzés útján történik,
- a késztermék érzékszervi jellemzői: a külső megjelenés és a szín, megjelenés és szín a keresztmetszetben, illat és íz, illetve állag. Az érzékszervi jellemzők ellenőrzésére a sajt készítés technológiai folyamatának befejezése után kerül sor. Az ellenőrzés a késztermék érzékszervi elemzésével történik,
- az eszközök használata, a pásztorszállás működésére kiadott engedélytől függően.

A termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy szervek évente egy alkalommal ellenőrzik.

### 4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

#### 4.1. Név és cím:

Név: Štátna veterinárna a potravinová správa SR  
Cím: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

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

állami  magán

#### 4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A megnevezett felügyeleti szerv feladata a termékleírásban foglaltak teljes körű ellenőrzése.

---