

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 388/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, GARANTĒTAS TRADICIONĀLĀS ĪPATNĪBAS GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY

ES Nr.: TSG-SK-02135 – 14.4.2016.

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Grupas nosaukums: *Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci*
Adrese: *Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVĀKIJA*

Tālrunis: +421 4343085213
E-pasta adrese: tas_sro@stonline.sk

Grozījuma pieteikumu iesniedz tā pati ražotājgrupa, kas iesniedza arī produkta *Ovčí hrudkový syr – salašnícky* reģistrācijas pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Slovākijas Republika

3. Produkta specifیکācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☐ Izstrādājuma apraksts
- ☐ Ražošanas metode
- ☒ Cits [norādīt]

Produkta nosaukums, kas iepriekš bijis reģistrēts kā garantēta tradicionālā īpatnība bez nosaukuma rezervācijas, pārveidots par tādu, kas reģistrēts kā garantēta tradicionālā īpatnība ar nosaukuma rezervāciju.

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- ☒ Ar reģistrētu GTĪ apzīmēta produkta specifیکācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta ceturto daļu.

5. Grozījums vai grozījumi

1. Produkta nosaukums, kas iepriekš bijis reģistrēts kā garantēta tradicionālā īpatnība bez nosaukuma rezervācijas, pārveidots par tādu, kas reģistrēts kā garantēta tradicionālā īpatnība ar nosaukuma rezervāciju.

Grozījums ierosināts, lai saglabātu produkta nosaukuma reģistrāciju, jo iespēja lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu nosaukumus reģistrēt kā garantētas tradicionālās īpatnības bez nosaukuma rezervācijas tiek atcelta un saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 25. panta 2. punktu nosaukumus, kas ierakstīti reģistrā saskaņā ar Padomes

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Regulas (EK) Nr. 509/2006 ⁽¹⁾ 13. panta 1. punkta prasībām, ieskaitot nosaukumus, kas reģistrēti, pamatojoties uz pieteikumiem, kuri minēti Regulas (ES) Nr. 1151/2012 58. panta 1. punkta otrajā daļā (garantētas tradicionālās īpatnības bez nosaukuma rezervācijas), turpināt izmantot saskaņā ar Regulā (EK) Nr. 509/2006 paredzētajiem nosaukumiem var tikai līdz 2023. gada 4. janvārim.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY

ES Nr.: TSG-SK-02135 – 14.4.2016.

Slovākijas Republika

1. Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi

Ovčí hrudkový syr – salašnícky

2. Produkta veids (kā XI pielikumā)

1.3. Siers

3. Reģistrācijas pamatojums

3.1. Produkts

- ☒ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;
- ☐ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Produktu gatavo jau vairākus gadsimtus. To tradicionāli gatavo ganu būdās (*salaš*); sieru pēc tradicionālas metodes gatavo ar rokām, apstrādājot recekli, un ražošana noris ierobežotu laiku pavasarī un vasarā.

3.2. Nosaukums

- ☐ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu
- ☒ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Produkta specifisko raksturu nosaka izejviela – aitas svaigpiens – un tradicionālā gatavošana ganu būdās. Nosaukumā minētais apzīmējums *salašnícky* izsaka produkta specifiskās iezīmes, un tas ir atvasināts no vārda *salaš*, kas apzīmē ganu būdu, kurā sieru gatavo, un tātad norāda arī saikni ar ražošanas vietu.

4. Apraksts

4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Ovčí hrudkový syr – salašnícky ir siers, kas no aitas svaigpiena gatavots ganu būdā (*salaš*), un tā specifiskā garša atkarīga no tradicionālā tehnoloģiskā paņēmiena fermentācijas laikā un tā veidošanas ar rokām, kamēr tas iegūst formu, kas atgādina cini.

Fizikālās īpašības:

- lodveida forma vai tāda, kas atgādina cini,
- lielums – pēc svara nepārsniedz 5 kg.

Ķīmiskās īpašības:

- sausna vismaz 40 % no masas,
- tauku saturs sausnā: vismaz 50 % no masas.

Mikrobioloģiskās īpašības

Siers satur vairākus mikroorganismus, tostarp:

skābi veidojošus mikroorganismus – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, raugus un pelējumus – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.

Organoleptiskās īpašības:

- ārējais izskats: virsa sausa, viendabīga, tīra, griezuma vieta ar mazām acīm un nelieliem ieplaisājumiem,
- krāsa – uz virsas balts līdz dzeltenbalts, griezuma vieta vāji izteiktā dzeltena tonī,
- garša un smarža – garša maiga, ieskābena, tīra, tipiska no aitas piena gatavotam produktam piemītoša garša,
- konsistence: stingra un elastīga,
- skābums – pH 5,2–4,9.

4.2. Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Aitas piena savākšana

- Siera pagatavošanai pienu iegūst no veselām aitām (no to šķirņu aitām, kas ganītas un audzētas kalnos vai kalnu pakājēs), kas dabas vidē esošā aplokā (*strunga*) slauktas ar rokām.

Pienu caur filtru savāc nerūsējošā tērauda slaucenē (tradicionāli pienu savāca koka slaucenē). Kad slaucene (*geleta*) ir pilna, tās saturu caur sietiņu, kurā ievietots kokvilnas filtrs, pārlej piena kannā (pienu var savākt arī mehānizēti – mobilā vai stacionārā slaukšanas zālē).

- Izslaukto pienu piena kannās pārvieto uz ražošanas telpām – ganu būdu (*salaš*) – vasaras patvērumu.

Piena pārstrāde sierā – *Ovčí hrudkový syr – salašníčky* ražošana

- Savākto pienu pārstrādā tūlīt pēc izslaukšanas, kad tas pārvietots uz ražošanas telpām ganu būdā, kur to no kannām pārlej īpašā traukā (*putera*), ko izmanto siera ražošanai; šajā procesā pienu atkal izkāš caur kokvilnas filtru. Siera gatavošanai izmanto koka trauku (*putera*) vai nerūsējošā tērauda trauku ar dubultu dibenu.
- Piena temperatūru paaugstina līdz 30–32 °C, 50 litriem piena vai nu tieši pielejot karstu dzeramo ūdeni (tā temperatūra ir 50 °C), vai karsējot to karstā dzeramajā ūdenī traukā (*putera*) ar dubultu dibenu, vai pielejot verdošas sūkalas.
- Kad temperatūra sasniegusi 30–32 °C, pastāvīgi maisot, pievieno mikrobiālo šķidro recinātāju, kura pamatā ir ar sāli stabilizēts *Rhizomucor miehei* pelējums un kura proporcija ir 40 ml uz 100 l piena (recinātāja daudzumu nosaka ražotājs saskaņā ar šā recināšanas fermenta stiprumu). Izmantotā recinātāja daudzums ir atkarīgs arī no slaukšanas perioda (piena kvalitātes, kas slaukšanas periodā mainās). Piens sarec aptuveni 30 līdz 45 minūšu laikā pēc recinātāja pievienošanas (recinātāja daudzumu nosaka ražotājs).
- Šādi izveidojušos piena recekli samaisa un sagriež ar arfas veida nazi tā, lai izveidotos 0,5–1 cm lieli graudi.
- Kad receklis sagriezts, tam pievieno līdz 65 °C atdzesētu uzvārītu dzeramo ūdeni, lai recekli uzsildītu līdz 32–35 °C, tādējādi veicinot sūkalu atdalīšanos no siera graudiem. Recekli labi samaisa un atstāj nostāvēties. Visā gatavošanas procesa laikā piena un sūkalu temperatūra nedrīkst noslidēt zemāk par 29 °C.
- Pēc tam kad receklis 10 minūtes ir atpūtināts, to sāk presēt ar rokām un ar siera audeklu veidot neliela “ciņa” (*hrudka*) formā.
- Tad šos “ciņus” uzkabina uz kāšiem un atstāj notecināties aptuveni divas stundas.
- Kad sūkalas notecējušas, sieru pārvieto uz siltu uzglabāšanas vietu, nogatavināšanas telpu, kur notiek fermentācija. Audeklā ievēdoto sieru uzkabina uz kāša, pēc tam novieto uz plaukta, kas konstruēts tā, lai notecētu sūkalas.
- Fermentācijas laikā temperatūra telpā nedrīkst būt zemāka par 18–22 °C. Šādos apstākļos siers nogatavojas divās, ilgākais trijās dienās. Nogatavināšanas laikā kontrolē temperatūru.
- Pēc ražošanas procesa pabeigšanas sieru var pārdot. Sieru pārdod, kad tas ir iepakots un marķēts.

4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Apzīmējums *Salašnický* siera nosaukumā ir atvasināts no tradicionālās gatavošanas vietas – ganu būdas (*salaš*). Siera tradicionālo raksturu veido tā tradicionālais sastāvs, ražošanas metode un pārstrāde.

Kā grāmatā *Zázrivá* raksta P. Huba, *Zázrivá* kalnieņu mazās aitkopības saimniecības nodarbojas galvenokārt ar aitas piena ražošanu; piens vienmēr pārstrādāts ganu būdā (*salaš*), kurā viesiem kā delikatesi piedāvāja aitas piena siera gabalu (*Martin: Osveta*, 1988).

Tradicionālo Ovčí hrudkový syr – salašnický gatavoja no aitas svaigpiena, 10 līdz 30 minūtes mērenā siltumā (32 °C temperatūrā) īpašā traukā (*putera*) recinot to ar dabisku recinātāju (*kl'ag*). Sarecējušo pienu vispirms pakrata, tad noliek to nostāvēties, visbeidzot, recekli ievieto drānā un saspiež kompaktā klaiņā (*"cini"*). Audeklu ar sieru uzkabina uz kāša, lai notek sūkalas.

Kad sūkalas notecējušas, siera *"cini"* izņem no audekla un ar augšpusi uz leju uz vairākām dienām novieto koka plauktā (*podšiar*), lai tas nožūst un nogatavojas. Kad siers bija nogatavojies, siera klučus no ganu būdas aiznesa uz aitu īpašnieku mājām (*Podolák Ján: Slovenský národopis* 25, 1977).

XX gadsimtā sieru Ovčí hrudkový syr – salašnický un Ovčí salašnický údený syr ražošana izplatījās tajos Slovākijas kalnu apgabalos, kuros audzēja aitas.

Aitas piena siers – Ovčí hrudkový syr – salašnický un Ovčí salašnický údený syr – bija viens no Valahijas tradicionālās aitkopības piena produktiem, kura dēļ Slovākijas kalnu apgabalos audzēja aitas. Kā kulinārijas izstrādājumu to lietoja svaigu (sulīgs, salds) vai fermentētu, vai sausu, vai ilgākai uzglabāšanai – kūpinātu. (*Podolák Ján: Slovenský národopis* 25, 1977). Rakstā *"Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku"* Prokop rakstīja: "Valahijas kultūra šajā apgabalā joprojām ir saglabājusies mūsu aitu ganu darinātajos kokgriezumos; tās ietekme redzama lieliskajos izgrebtajos kausos, kurus izmantoja gani." (*Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969.) Veidnes sirds vai pīles formā izmantoja, lai pagatavotu Ovčí salašnický údený syr. Publikācijas *"Bryndziarsky priemysel na Slovensku"* (izdevniecība *Osveta*, 1968) autors Dr. Ján Balko rakstīja: "Mums nav skaidru liecību par to, kas pagatavojis pirmo aitas piena siera kluci (*"cini"*), ne arī par to, kad tas noticis. Tomēr mēs droši varam uzskatīt, ka tas noticis pirms daudziem gadsimtiem, jo līdz pat 1914. gadam aitu audzēšana piena ieguvei daudz neatšķīrās no lauksaimnieciskās darbības lielās tautu staigāšanas laikā." Darbā *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* lasāms: "brinzas produkta kvalitāte atkarīga galvenokārt no tā, kāds ir Ovčí hrudkový syr – salašnický" (izdevniecība *Poverenictva SNR pre pôdohospodárstvo*, Bratislava, 1966). Ovčí hrudkový syr – salašnický un Ovčí salašnický údený syr nosaukumu un ražošanas metodi izmantojuši arī *Priečov* apvidus gani, kuri XX gadsimta 60. un 70. gados strādāja Turiec apgabala ganu būdās (*Lamper un Ivanič, Priečov* gani). *Jasenský* kungs, gans no *Dolné Jaseno* atceras: "Ovčí hrudkový syr – salašnický un Ovčí salašnický údený syr gatavoja kopš neatminamiem laikiem, bet tikai nelielos daudzumos, un tie bija galvenokārt paredzēti tiešam patēriņam ganu būdās; tos arī pārdeva un turpina pārdot būdu apmeklētājiem. Tie ir tradicionāla to slovāku delikatese, kas dzīvo kalnos vai kalnu pakājēs." (*Jasenský kunga stāstījums*, 1999.)