

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 388/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmeniu a doplnenie podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY, KTORÁ NIE JE NEPODSTATNÁ

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvý pododsek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

Číslo EÚ: TSG-SK-02135 – 14.4.2016

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

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

Telefón: +421 4343085213

E-mailová adresa: tas_sro@stonline.sk

Skupina žiadajúca o zmenu je tou istou skupinou, ktorá predložila žiadosť o registráciu výrobku „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovenská Republika

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☐ Opis výrobku
- ☐ Spôsob výroby
- ☒ Iné [uved'te]

Zmena zápisu názvu výrobku zapísaného do registra ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu na zápis názvu výrobku do registra ako zaručená tradičná špecialita s výhradou názvu.

4. Druh zmeny (zmien)

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku zaručenej tradičnej špeciality, ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 štvrtým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná.

5. Zmena (Zmeny)

1. Zmena zápisu názvu výrobku zapísaného do registra ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu na zápis názvu výrobku do registra ako zaručená tradičná špecialita s výhradou názvu.

Zmena sa navrhuje z dôvodu zachovania zápisu názvu výrobku, keďže možnosť registrácie názvov poľnohospodárskych výrobkov a potravín ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu sa zrušila a podľa článku 25 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1151/2012 názvy zapísané do registra v súlade

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

s požiadavkami stanovenými v článku 13 ods. 1 nariadenia (ES) č. 509/2006⁽¹⁾ vrátane názvov zapísaných do registra na základe žiadostí uvedených v článku 58 ods. 1 druhom pododseku tohto nariadenia (zaručené tradičné špeciality bez výhrady názvu) sa môžu naďalej používať za podmienok uvedených v nariadení (ES) č. 509/2006 len do 4. januára 2023.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

Číslo EÚ: TSG-SK-02135 – 14.4.2016

Slovenská republika

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“

2. **Druh výrobku (podľa prílohy XI)**

1.3. Syry

3. **Dôvody zápisu do registra**

3.1. Výrobok

- ☒ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre daný výrobok alebo danú potravinu;
- ☐ sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa používajú tradične.

Výrobok sa vyrába niekoľko storočí. Vyrába sa tradične na salaši (nie priemyselne), vyrába sa ručne s použitím tradičnej technológie ručným spracovaním syreniny a vyrába časovo obmedzene v jarnom a letnom období.

3.2. Názov

- ☐ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;
- ☒ identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Špecifický charakter je daný charakterom suroviny, teda surovým ovčím mliekom, jeho tradičným spracovaním na salaši. Termín salašnícky v názve vyjadruje špecifickosť výrobku, je odvodený od miesta spracovania syra, teda od salaša a teda názov vyjadruje aj príslušnosť k miestu výroby.

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho základných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, ktoré dokazujú jeho špecifický charakter (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ je syr, ktorý je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka na salaši a svoju charakteristickú chuť nadobúda tradičným technologickým postupom počas jeho fermentácie a jeho ručným tvarovaním do formy hrudky.

Fyzikálne vlastnosti:

- guľovitý tvar, hruda,
- veľkosť – hmotnosť do 5 kg;

Chemické vlastnosti:

- sušina najmenej 40 % hmotnostných,
- tuk v sušine najmenej 50 % hmotnostných,

Mikrobiologické kritériá:

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä:

Acidogénne mikroorganizmy – *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Laktobacillus casei*, *Laktobacillus plantarum*, Kvasinky a plesne – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotridum casei*;

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1.

Organoleptické vlastnosti:

- povrchový vzhľad: povrch suchý, neporušený, čistý, mierne okôrený na reze s menšími dierkami a ojedinelými malými trhlkami,
- farba: na povrchu biela až žltkastá, na reze biela so slabým odtieňom do žltá,
- chuť a vôňa: chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka,
- konzistencia: pevná a pružná.
- kyslosť – hodnota pH 5,2 – 4,9;

4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1 a ktorý musia výrobcovia dodržať, okrem iného vrátane povahy a vlastností použitých surovín alebo zložiek a spôsobu prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)**Získavanie ovčieho mlieka:**

- mlieko na výrobu syru sa získava od zdravých oviec (plemien chovaných v horských a podhorských oblastiach), ručným dojením na dojacom mieste (strunge) umiestnenom v prírodných podmienkach.

Mlieko sa dojí do dojnika s filtračným zariadením z antikorového kovu (tradične sa mlieko získavalo do drevenej gelety). Po naplnení sa obsah dojnika (gelety) preleje do mliekarskej kanvy cez sito s vatovým filtrom (možné aj získavanie mlieka strojným dojením – mobilné, stacionárne dojárne),

- nadojené mlieko sa v kanvách presunie do výrobných priestorov – salaša – koliby.

Spracovanie mlieka na syr – výroba ovčieho hrudkového syra:

- Čerstvo nadojené mlieko sa spracúva priamo po podojení, po presune do výrobných priestorov salaša, kde sa preleje z kanvy do nádoby na výrobu syra „putery“, pričom sa opätovne filtruje cez vatový filter. Na výrobu syra sa používa drevená nádoba (putera) alebo nerezová nádoba s dvojitém dnom.
- Upraví sa teplota mlieka na 30 °C až 32 °C pridaním teplej pitnej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka alebo ohrevom pomocou teplej vody v duplikátorovom výrobníku alebo putere alebo pridaním prevarenej kyslej žinčice.
- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasýri mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne *Rhizomucor miehei*, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka (množstvo syridla stanoví výrobca podľa sily syridla). Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení). Približne po 30 až 45 minútach od pridania syridla sa mlieko zrazí na syreninu.
- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno o veľkosti 0,5 až 1 cm.
- K pokračujúcej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 – 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá sa usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.
- Sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach začne ručne stláčať a formovať pomocou plachticky do tvaru hrudky.
- Hrudka sa nechá odkvapkať asi 2 hodiny zavesená na háku.
- Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrecej miestnosti, kde prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachticke sa zavesí na hák, neskôršie sa uloží na policu, konštrukčne upravenú na odtekanie srvátky.
- Teplota miestnosti pri kysnutí syru nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 maximálne 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.
- Po ukončení výrobného procesu sa syr môže predávať. Pri predaji sa syr zabalí a označí.

4.3. Opis kľúčových znakov, ktoré stanovujú tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Názov syra „salašnícky“ vychádza z tradície výrobného miesta, ktorým bol salaš. Tradičný charakter vychádza z tradičného zloženia, spôsobu výroby a spracovania.

Ako uvádza P. Huba v knihe Zázrivá: „Ťažiskom skromného salašného hospodárenia v Zázrivej spočívalo v produkcii ovčieho mlieka, ktoré spracúvali vždy doma v trvalom sídle baču, teda salašu, kde ovčí hrudkový syr – salašnícky bol pochúťkou pre hostí, ktorí prišli k bačovi“. (Martin: Osveta. 1988).

Tradičný Ovčí hrudkový syr – salašnícky sa vyrábal z čerstvého ovčieho mlieka jeho zrážaním pomocou prírodného syridla (kľag) pri priemernej teplote (32 °C) sa zakľagané mlieko zrážalo v putere 10 – 30 min. Zakľagané mlieko sa najprv roztrepalo, potom sa nechalo ustáť, napokon sa zbierala syrenina do plachty a stláčala do ucelenej hrudky. Syreninou naplnená plachta sa zavesila na klin, kde sa nechala odtiecť zo srvátky.

Keď syr stiekol, hruda sa z plachty vybrala a prevrátená vrchnou časťou nadol sa položila na drevenú policu (podšiar), kde sa nechala niekoľko dní sušiť a zrieť. Po dozretí sa hrudky syra odnášali zo salašníckej koliby do domácnosti majiteľov oviec (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

V 20. storočí sa výroba Ovčieho hrudkového syra – salašníckeho a Ovčieho salašníckeho údeného syra rozšírila na celé horské územia Slovenska, kde sa chovali ovce.

Jedným z mliečnych produktov tradičného valaského ovčiarstva je Ovčí hrudkový syr – salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr, ktorého výroba bola hlavným dôvodom chovu oviec v horských regiónoch Slovenska. Ako kulinárska špecialita sa používal v podobe čerstvej (šťavnatej – sladký) alebo vykysnutý prípadne vysušený, upravovaný (konzervovaný) údením. (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977). Pán Prokop píše v článku „Z histórie Ovčieho mliekarstva na Slovensku“: „Valašskú kultúru u nás dodnes reprezentuje rezbárske umenie našich ovčiarov, tieto vplyvy zisťujeme v krásne vyrezávaných črpákoch, ktoré bača potreboval. (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Formy srdiečok alebo kačičiek reprezentujú tvary Ovčieho salašníckeho údeného syra“. Autor publikácie Dr. Ján Balko „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ vydavateľstvo Osveta 1968 uvádza: „Kto a kedy vyrobil u nás prvý ovčí hrudkový syr o tom presného dokladu nemáme. Možno však s určitou predpokladať, že sa tak stalo hodne dávno pred mnohými storočiami, pri čom hospodárenie s ovčím mliekom až do r. 1914 sa nelíšilo v mnohom od hospodárenia, vedeného pri sťahovaní národov“. V literatúre „Ovčie mliekarstvo a syrárstvo po novom“: „... kvalita vyrábanej bryndze je závislá hlavne na tom, aký je ovčí hrudkový syr – salašnícky“ (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Názov a tradičný spôsob výroby Ovčieho hrudkového syru – salašníckeho a Ovčieho salašníckeho údeného syru taktiež používali bačovia z obce Priechod, ktorí pracovali na salašoch v 60. a 70. rokoch minulého storočia v oblastiach Turca (ústne podanie bača Lamper a Ivanič z Priechodu). P. Jasenský, bača z Dolnej Jasene spomína: „Ovčí hrudkový syr – salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr sa vyrábali už od nepamäti, avšak len v malom množstve a využíval sa na priamu konzumáciu na salaši alebo sa predával a predáva návštevníkom salaša. Je to tradičná pochúťka Slovákov žijúcich v horských a podhorských oblastiach“. (Prehlásenie pána Jasenského, 1999).