

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 388/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu 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 SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“

Číslo EÚ: TSG-SK-02134 – 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 salašnícky údený syr“.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovenská republika

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Spôsob výroby
- Iné [uvedte]

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 s požiadavkami stanovenými v článku 13 ods. 1 nariadenia (ES) č. 509/2006 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 ⁽²⁾ len do 4. januára 2023.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“

Číslo EÚ: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

„Slovenská republika“

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

„Ovčí salašnícky údený syr“

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 viac desaťročí až storočí, pri čom údenie syra bolo vykonávané z dôvodu predĺženia trvanlivosti, na zimné obdobie, kedy sa syr nevyrábala; výrobok sa vyrába ručne, s použitím tradičných technológií (ručné spracovávanie syreniny); výrobok sa vyrába na salaši – nie priemyselne, s možnosťou použitia aj drevených pomôcok, náradí a zariadení – drevená putera, drevené miešadlá, drevené formy; výrobok sa údi dymom z tvrdého dreva s tvorbou dymu z ohniska.

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 a údením. 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 salašnícky údený syr“ je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka, spracovaný na salaši, údený a často mávajúci špecifický tvar (srdce, kohútov alebo iných zvierat, pologúl).

Fyzikálne vlastnosti:

- má rôzny tvar, najčastejšie ako hrudka, alebo ak pri výrobe bola použitá forma v tvare: pologulovitý, alebo znázorňujúci rôzne zvieratá alebo v tvare srdiečka,
- hmotnosť: je rôzna od 0,1 kg až po 1 kg.

Chemické vlastnosti:

- množstvo sušiny najmenej 40 % hmotnostných,
- množstvo tuku v sušine najmenej 50 % hmotnostných
- NaCl max. 25 000 mg/kg.

Mikrobiologické kritériá:

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä: Acidogénne mikroorganizmy – *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, kvasinky a plesne – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Organoleptické vlastnosti:

- povrchový vzhľad: povrch suchý a pevný, neporušený, okôrený, môže mať aj malé škvrny po dyme, bez dechtových usadenín,
- farba na reze – nažltlá až žltá, na povrchu – nahnedlá až slabo gaštanová,

- vôňa a chuť: vôňa po dyme, chuť má jemnú, mierne nakyslú,
- konzistencia: pevná a tuhá na reze s menšími dierkami ojedinele malými trhlkami.

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 syra sa získava od zdravých oviec (pasených oviec plemien chovaných v horských a podhorských oblastiach), ručným dojením na dojacom mieste (*strunge*) umiestnenom v prírodných podmienkach. Mlieko sa dojí do dojníka s filtračným zariadením z antikorového kovu (tradične sa mlieko získavalo do drevenej gelety). Po naplnení sa obsah dojníka (*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.

Spracovanie mlieka na syr – výroba ovčieho salašnického údeného 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 pitnej teplej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka v množstve 2 až 3 l na 50 l alebo ohrevom pomocou pitnej teplej vody v duplikátorovom výrobníku (*putere*) alebo prevarenej kyslej žinčice.

- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasyří mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne *Rhizomucor miehei*, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka. Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení).

Približne po 30 až 45 minútach od pridanej syridla sa mlieko zrazí na syreninu (množstvo syridla stanoví výrobca).

- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno veľkosti 0,5 až 1 cm.
- K pokrájanej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 až 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.
- Tradičná technológia formovania syra spočíva v tom, že sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach priamo v srvátke ručne stláča a formuje do tvaru gule, ktorá sa potom vyberie pomocou plachticky, zavesí na hák a tým sa vytvaruje do tvaru hrudky alebo sa vytlačená syrenina ručne ukladá do foriem, čím sa tvaruje. Pri ručnom spôsobe výroby hrudka získava charakteristickú pružnosť.
- Tvarovanie syra vo formách: z pripravenej hrudky sa oddelia menšie časti (podľa veľkosti formy) krájaním. Tieto časti sa v rukách stláčajú a ukladajú do foriem (srdiečka, kohútiky alebo iné zvieratá, pologule), kde sa jemne utlačia a tak výrobok získava osobitý tvar. Ak sa použijú formy obojstranné (delené na 2 časti) – postup práce je rovnaký, teda syr sa ručne stláča a do formy sa ho vloží toľko, aby sa vyplnila aj druhá časť formy. Forma sa potom uzavrie.
- Hrudka alebo vyformovaný syr sa nechajú odkvapkať asi 2 hodiny. Hrudka sa zavesí na hák a syr vo formách sa uloží na policu, kde odkvapká.
- Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrejcej miestnosti, kde následne prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachticke sa zavesí na hák, drobné tvarované syry sa vyberú z formy a vyformované tvary zrejú na drevenej polici, konštrukčne upravenej na odtekanie srvátky.
- Teplota miestnosti pri kysnutí syra nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 až 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.
- Potom sa hrudky syra pokrájajú na časti a uložia do chladného soľného roztoku na dobu 1 až 10 hodín (podľa hmotnosti). Po presolení syr zmení konzistenciu na tuhú a pevnú. Soľný roztok (s koncentráciou 10 % – 15 %) sa pripraví prevarením pitnej vody so soľou. Syr tvarovaný vo formách sa solí obdobným spôsobom.

- Po vysolení sa syr z roztoku vytiahne a uloží sa na drevené police, kde sa presuší a odtečú zbytky soľného roztoku.
- Nasleduje údenie – syr sa uloží na drevené lesy alebo antikorové rošty (prípadne sa zavesí do držiakov zhotovených z lyka) a údi sa studeným dymom z tvrdého dreva, ktorý nesmie obsahovať popol a prach. Syr sa vyúdi do svetlohnedá s nádychom do svetlogaštanovej farby za 12, 16 až 24 hodín.
- Po vyúdení sa syr uloží na drevené police umiestnené v chladnom sklade – teplota 13 °C až 15 °C.
- Po zabalení je pripravený na expedíciu a predaj.

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*. Ťažisko skromného salašného hospodárenia v Zázrivej spočívalo v produkcii ovčieho mlieka, ktoré spracovávali vždy doma v trvalom sídle baču, teda salašu, kde ovčí hrudkový syr – salašnícky bol pochútkou pre hostí, ktorí prišli k bačovi. (Martin: Osveta. 1988).

Tradičný „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ sa vyrábala z čerstvého ovčieho mlieka jeho zrážaním pomocou prírodného syridla (*klág*) pri priemernej teplote (32 °C) sa zakľagané mlieko zrážalo v putere 10 – 30 min. Zakľagané mlieko sa najprv roztrevalo, 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 odtečť zo srvátky.

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

V 20. storočí sa výroba „ovčieho hrudkového syra – salašnickeho“ a „ovčieho salašnickeho údeného syra“ rozšírila vo všetkých horských regiónoch Slovenska, kde sa chovali ovce.

Jedným z mliečnych produktov tradičného valašského ovčiarstva boli ovčie hrudkové syry, ktorých výroba bola hlavným dôvodom chovu oviec v horských regiónoch Slovenska. Ako kulinárska špecialita sa používal v podobe čerstvej (šľavnatej – sladký) alebo vykysnutý prípadne vysušený, upravovaný (konzervovaný) údením, teda údený. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Pán Prokop píše v článku *Z histórie ovčieho mliekárstva na Slovensku*: Valašskú kultúru u nás dodnes reprezentuje rezbárske umenie našich ovčiarov, tieto vplyvy zisťujeme v prekrásne vyrezávaných črpákov, ktoré bača potreboval, ako aj vo formách na oštiepky a na ostatné podobné výrobky (srdiečka, kačičky a pod.) (Čítanie o správnej výžive 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Formy srdiečok alebo kačičiek reprezentujú tvary „ovčieho salašnickeho údeného syra“.

Autor publikácie *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, vydavateľstvo Osveta 1968, Dr. Ján Balko, uvádza: „Kto a kedy vyrobil u nás prvý ovčí hrudkový syr, o tom presného dokladu nemáme. Možno však s určitou predpokladáť, 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 úryvku *Druhy najznámejších slovenských syrov* sa uvádza: „Najznámejšie u nás i v zahraničí sú naše typické syrárske špeciality vyrobené z ovčieho mlieka a do týchto špecialít je zaradení aj „ovčí salašnícky údený syr“.“ (1992).

Názov a tradičný spôsob výroby „ovčieho hrudkového syra – salašnickeho“ a „ovčieho salašnickeho údeného syra“ taktiež používali bačovia z obce Priečhod, ktorí pracovali na salašoch v 60. a 70. rokoch minulého storočia v oblastiach Turca (bačovia 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 využívali sa na priamu konzumáciu na salaši, alebo sa predávali a predávajú návštevníkom salaša. Je to tradičná pochúťka Slovákov žijúcich v horských a podhorských oblastiach.“ (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).