

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2009/C 305/10)

Ta objava daje pravico do ugovora na podlagi člena 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

„OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR“

ES št.: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006

1. Naziv in naslov skupine vlagatelj:

Naziv: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“
Naslov: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 4343085213
Faks +421 434308523
E-naslov: tas_sro@stonline.sk

2. Država članica ali tretja država:

Slovaška republika

3. Specifikacija proizvoda:

3.1 Ime(-na) za registracijo:

„Ovčí salašnícky údený syr“

3.2 Gre za ime, ki:

☐ je specifično samo po sebi.

☒ izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila.

Posebne lastnosti določajo narava surovin, tj. surovo ovčje mleko, tradicionalna metoda obdelave v planšarskih kočah in dimljenje. Izraz „salašnícky“ v imenu izraža posebno naravo proizvoda in izhaja iz besede „salaš“, ki označuje planšarsko koč, v kateri se izdeluje sir, s čimer izraža tudi povezavo s krajem izdelave.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena v skladu s členom 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006:

☐ Registracija s pridržanjem imena

☒ Registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda:

1.3 Siri

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime pod točko 3.1:

„Ovčí salašnícky údený syr“ izdelujejo iz svežega ovčjega mleka, ki ga predelajo v planšarskih kočah, dimijo in pogosto oblikujejo v posebne oblike (srca, petelinčki ali druge živali, poloble).

Fizične lastnosti:

- na voljo je v različnih oblikah, najpogosteje kot kepa, če pa je bil pri izdelavi uporabljen model, v obliki modela: polkrožne oblike, v obliki različnih živali ali v obliki srca,
- teža: od 0,1 kg do 1 kg.

Kemične lastnosti:

- suha snov: najmanj 40 % teže,
- vsebnost maščob po teži v suhi snovi: najmanj 50 %,
- NaCl: največ 25 000 mg/kg.

Mikrobiološka merila:

Vsebuje vrsto mikroorganizmov, zlasti:

Acidogeni mikroorganizmi – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, kvasovke in plesni – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Organoleptične lastnosti:

- zunanji videz: suha, čvrsta, nepoškodovana površina s skorjo, mogoči so tudi majhni dimni madeži, brez ostankov smole,
- barva: v prerezu rumenkasta do rumena, na površini rjavkasta do svetlo kostanjeva,
- vonj in okus: dimna aroma, blag, nekoliko kiselkast okus,
- čvrstost: ob rezanju čvrst in kompakten, z majhnimi luknjicami ter tu in tam z majhnimi razpokami.

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katero se uporablja ime pod točko 3.1:

Zbiranje ovčjega mleka:

- mleko za pridelavo sira se pridobiva od zdravih ovc (pasme ovc, ki se redijo na gorskih in planinskih območjih) z ročno molžo v golido (*strunga*) v naravnem okolju. Mleko se zbira v nerjaveči posodi z napravo za filtriranje (tradicionalno se je mleko zbiral v lesenem čebru). Ko je posoda (*geleta*) polna, se mleko skozi sito, ki vsebuje bombažni filter, precedi v kanglo za mleko (mleko se lahko zbira tudi mehansko s prenosnimi ali stacionarnimi molzišči),
- zbrano mleko se v kanglah za mleko prenese na mesto proizvodnje – v planšarsko kočo (*salaš*).

Predelava mleka v sir – proizvodnja sira „ovčí salašnícky údený syr“:

- Sveže zbrano mleko se predela takoj po molži, ko se prenese na mesto proizvodnje v planšarski koči, kjer se iz kangel pretoči v *putero*, posodo za proizvodnjo sira; pri tem se mleko še enkrat prefiltrira skozi bombažni filter. Za proizvodnjo sira se uporablja lesena posoda (*putera*) ali posoda iz nerjavečega jekla z dvojnim dnom.
- Temperaturo mleka dvignemo na 30–32 °C, tako da tri litre vroče pitne vode (pri temperaturi 50 °C) na 50 litrov mleka dodamo neposredno mleku ali pa ga segrejemo s pomočjo vroče pitne vode v posodi z dvojnim dnom (*puteri*) ali prevreče ovčje sirotke.
- Ko se mleko segreje na 30–32 °C, mu ob stalnem mešanju dodamo mikrobno tekoče sirilo (na osnovi glive *Rhizomucor miehei*, stabilizirane s soljo), in sicer 40 ml sirila na 100 l mleka. Količina uporabljenega sirila je odvisna tudi od molznega obdobja (kakovosti mleka, ki se med molznim obdobjem spreminja). Mleko se sesiri približno 30–45 minut po dodatku sirila (količino sirila določi proizvajalec).
- Tako pridobljeno sirno grudo mešamo in režemo s sirarsko harfo, dokler ne dosežemo sirnih zrn velikosti 0,5–1 cm.

- Razrezani grudi dodamo prevreto pitno vodo, ohlajeno na 65 °C, tako da jo segrejemo na 32–35 °C, s čimer pospešimo izločanje sirotke iz sirnih zrn. Grudo dobro premešamo in pustimo počivati. Temperatura mleka in sirotke ne sme med celotnim postopkom proizvodnje grudastega ovčjega sira nikoli pasti pod 29 °C.
- Tradicionalna metoda oblikovanja sira poteka tako, da uležano grudo po približno desetih minutah ročno stiskajo in jo oblikujejo v kroglo, ki jo zavijejo v krpo, obesijo na kavelj in nato oblikujejo v kepo, ali pa s stisnjeno grudo ročno napolnijo modele, ki dajo siru obliko. Ročna obdelava daje grudastemu siru značilno elastičnost.
- Oblikovanje sira v modelih: iz pripravljene grude se izrežejo manjši kosi (odvisno od velikosti modela). Te kose ročno stiskajo in z njimi napolnijo modele (v obliki src, petelinčkov ali drugih živali, polobel) in jih rahlo stisnejo, da dobijo značilno obliko. Postopek je enak, če se uporabljajo modeli iz dveh delov; sir se ročno stiska in potisne v model, tako da sta oba dela modela zapolnjena. Model se nato zapre.
- Sirna gruda oz. oblikovani sir se približno dve uri odceja. Sir v kepah obesijo na kavlje, sir v modelih pa postavijo na police, da se odcedi.
- Po odcejanju sir prenesejo v toplo shrambo, zorilnico, kjer poteka postopek fermentacije. Sir, ki dobi obliko v krpi, obesijo na kavelj, manjše oblikovane sire pa vzamejo iz modelov in jih pustijo zoreti na lesenih policah, ki so oblikovane tako, da se lahko sirotka odcedi.
- Temperatura prostora med fermentacijo ne sme pasti pod 18–22 °C. Sir v takih pogojih fermentira od dva do tri dni. Temperatura med fermentacijo se nadzira.
- Sirno grudo nato narežejo na kose, ki jih za čas od ene ure do deset ur postavijo v slanico (odvisno od njihove teže). Ko je sir nasoljen, postane čvrst in kompakten. Slanica (z 10–15-odstotno koncentracijo soli) se pripravi tako, da se zavre pitna voda s soljo. Sir, oblikovan v modelih, se nasoli na podoben način.
- Po soljenju sir vzamejo iz raztopine in ga postavijo na lesene police, da se posuši in da ostanki solnice odtečejo.
- Temu sledi dimljenje. Sir postavijo na mreže iz lesa ali nerjavečega jekla (ali obesijo na nosilce iz ličja) in ga hladno dimijo z dimom trdega lesa, ki ne sme vsebovati pepela ali prahu. Sir dimijo, dokler ne postane blede rjave do rahlo kostanjeve barve, kar traja 12, 16 ali celo 24 ur.
- Po dimljenju sir postavijo na lesene police v hladno shrambo, kjer je temperatura 13–15 °C.
- Po pakiranju je pripravljen za odpremo in prodajo.

3.7 Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila:

1. To je proizvod, ki se proizvaja že desetletja, celo stoletja, pri čemer so sir dimili, da bi podaljšali njegovo dobo trajanja do zime, ko sira niso proizvajali.
2. Posebne lastnosti določa kakovost mleka, ki je pridelano na gorskih in planinskih območjih (paša ovc na gorskih in planinskih pašnikih, krmljenje s krmo, pridobljeno na gorskih in planinskih travnikih).
3. Proizvod ima značilen vonj in okus (dimno aromo in blag, nekoliko kiselkast okus).
4. Proizvod je izdelan ročno na tradicionalen način (ročna obdelava sirne grude).
5. Med proizvodnjo se za oblikovanje sira uporabljajo različni modeli (nekateri so leseni) (srca, petelinčki in druge živali, poloble), s čimer proizvod dobi posebno obliko.

6. Proizvod je izdelan v planšarski koči (*salaš*), ne industrijsko, z možnostjo uporabe lesenih pripomočkov, orodja in naprav (npr. lesena posoda (*putera*), lesena mešala in leseni modeli).

7. Proizvod je dimljen z dimom trdega lesa, ki nastaja ob gorenju.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila:

Izraz „salašnícky“ v imenu sira izhaja iz tradicionalnega kraja proizvodnje, planšarske kočice (*salaš*). Njegove tradicionalne lastnosti izhajajo iz tradicionalne sestave, načina proizvodnje in obdelave.

P. Huba je v knjigi z naslovom *Zázrivá* zapisal, da je bila mala planinska ovčereja na področju Zázrive usmerjena v pridelavo ovčjega mleka, ki je bilo vedno predelano v planšarski koči (*salaš*), kjer so grudasti ovčji sir ponujali obiskovalcem kot poslastico. (Martin: *Osveta*, 1988)

Tradicionalni „ovčí hrudkový syr salašnícky“ so izdelovali iz svežega ovčjega mleka tako, da so ga s pomočjo naravnega sirila (*kľag*) 10–30 minut sirili v posodi (*putera*) na povprečni temperaturi (32 °C). Koagulirano mleko so najprej pretresli, nato pustili počivati, na koncu pa so sirno grudo dali v krpo in jo stisnili v čvrsto kepo. Krpo s sirno grudo so obesili na klin, da se je sirotka odcedila.

Po odcejanju so kepo sira vzeli iz krpe in jo narobe obrnjeno postavili na leseno polico (*podišiar*), kjer se je nekaj dni sušila in zorela. Ko je sir dozorel, so ga iz planšarske kočice odnesli lastnikom ovc. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977)

V 20. stoletju se je proizvodnja sirov „ovčí hrudkový syr salašnícky“ in „ovčí salašnícky údený syr“ razširila po hribovitih območjih Slovaške, kjer so redili ovce.

Grudasti ovčji sir je bil eden od mlečnih izdelkov tradicionalne vlaške ovčereje in njegova pridelava je bila glavni razlog za rejo ovc v hribovitih predelih Slovaške. Kot kulinarčna posebnost se je uporabljal svež (sočen – sladek), fermentiran, sušen ali konzerviran z dimljenjem, tj. dimljeni sir. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977)

V članku z naslovom *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* je Prokop zapisal: „Vlaška kultura se v teh krajih še vedno ohranja prek rezbarskega znanja naših pastirjev, njihov vpliv pa je še vedno mogoče opaziti na umetelno izrezljanih skledah (*črpáky*), ki so jih uporabljali pastirji, in modelih (srca, race itn.) za sir oštiepok in podobne izdelke.“ (*Čítanie o správnej výžive* 1970, *Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969) Za sir „ovčí salašnícky údený syr“ se uporabljajo modeli v obliki srca ali race.

Dr. Ján Balko, avtor dela *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, ki ga leta 1968 objavila *Osveta*, je zapisal: „Natančnih podatkov o tem, kdo in kdaj je tu prvi začel pridelovati grudasti ovčji sir, nimamo. Vendar pa lahko z gotovostjo domnevamo, da se je to zgodilo pred mnogimi stoletji, saj se ovčereja za pridelavo mleka do leta 1914 ni veliko razlikovala od načina kmetovanja v času preseljevanja narodov.“

Odlomek iz *Druhy najznámejších slovenských syrov* pravi: „Največji sloves doma in na tujem imajo naše sirarske specialitete, izdelane iz ovčjega mleka, med katerimi je tudi „ovčí salašnícky údený syr“. (1992)

Ime in tradicionalen način proizvodnje sirov „ovčí hrudkový syr salašnícky“ in „ovčí salašnícky údený syr“ so uporabljali tudi pastirji iz občine Priečod, ki so delali v planšarskih kočah v pokrajini Turiec v šestdesetih in sedemdesetih letih prejšnjega stoletja (Lamper in Ivanič, pastirja iz Priečoda).

P. Jasenský, pastir iz kraja Dolná Jaseň, se spominja: „Sira „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ in „ovčí salašnícky údený syr“ se izdelujeta od pradavnih časov, vendar le v majhnih količinah; uporabljala sta se za neposredno porabo v planšarskih kočah ali pa so ju prodajali in ju še prodajajo obiskovalcem planšarskih koč. Sta tradicionalni poslastici, ki ju uživajo Slovaki, ki živijo v gorskih in planinskih pokrajinah.“ (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999)

3.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti:

Nadzor zajema:

- uporabljene surovine – sveže, surovo mleko pašnih ovc in ovc, krmljenih s krmo, pridobljeno na gorskih in planinskih travnikih. Nadzor se izvaja z vizualnimi pregledi med molžo in na podlagi molznih evidenc,
- proizvodnjo v planšarskih kočah in sezonsko naravo proizvodnje (od aprila do septembra),
- med tehnološkim postopkom temperaturo mleka pred sirjenjem in ročno obdelavo grude. Oblika sira se vizualno pregleda, ko je oblikovana kepa. Med fermentacijo se nadzira temperatura prostora v shrambi. Pregledi se izvajajo na podlagi zapisov temperature med fermentacijo,
- uporabo trdega lesa za dimljenje (bukev, hrast itn.). Pregledi se izvajajo na podlagi zapisov postopka dimljenja,
- fizične kazalnike končnega proizvoda: oblika in teža. Pregledi se izvajajo vizualno in s tehtanjem,
- kemične kazalnike končnega proizvoda: vsebnost suhe snovi, vsebnost maščobe v suhi snovi, vsebnost NaCl. Vrednosti morajo biti skladne z vrednostmi, ki so navedene v specifikaciji pod točko 3.5. Pregledi se izvajajo z laboratorijskimi analizami,
- organoleptične lastnosti končnega proizvoda: Zunanji videz in barva, videz in barva v prerezu, vonj in okus, čvrstost. Organoleptične lastnosti se pregledajo, ko je tehnološki postopek izdelave sira zaključen. Pregledi se izvajajo s senzorično analizo končnega proizvoda,
- uporabo opreme, ki je podlaga za odobritev dejavnosti planšarske koč (leseni pripomočki in naprave).

Organ ali telo, ki preverja skladnost s specifikacijami proizvoda, izvaja preglede enkrat na leto.

3.10 Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda:

—

3.11 Naziv in naslov:

Naziv: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Naslov: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 260257427
E-naslov: buchlerova@svssr.sk

☒ Javni ☐ Zasebni

3.12 Posebne naloge organa ali telesa:

Navedeni inšpekcijski organ je odgovoren za celotni nadzor specifikacije.

4. Priloge:

—