

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 388/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

EU št.: TSG-SK-02135 – 14.4.2016

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime skupine: Društvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci

Naslov: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAŠKA

Telefon: +421 4343085213

E-naslov: tas_sro@stonline.sk

Zahtevek za spremembo vloga skupina, ki je vložila tudi zahtevek za registracijo proizvoda „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“.

2. Država članica ali tretja država

Slovaška

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Drugo [Navedite.]

Registracija zajamčene tradicionalne posebnosti brez pridrzanja imena se nadomesti z registracijo zajamčene tradicionalne posebnosti s pridrzanjem imena.

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s četrtrim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

1. Registracija zajamčene tradicionalne posebnosti brez pridrzanja imena se nadomesti z registracijo zajamčene tradicionalne posebnosti s pridrzanjem imena.

Ta sprememba se predlaga zaradi zaščite zadevnega imena proizvoda, saj je bila možnost registracije imen kmetijskih proizvodov in živil kot zajamčenih tradicionalnih posebnosti brez pridrzanja imena odpravljena, v skladu

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

s členom 25(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 pa se imena, registrirana v skladu s členom 13(1) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006⁽¹⁾, vključno s tistimi, ki so registrirana v skladu z drugim pododstavkom člena 58(1) navedene uredbe (zajamčena tradicionalna posebnost brez pridržanja imena), lahko uporabljajo samo še do 4. januarja 2023 pod pogoji, določenimi v Uredbi (ES) št. 509/2006.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKÝ“

EU št.: TSG-SK-02135 – 14.4.2016

Slovaška

1. Ime za registracijo

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“

2. Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)

1.3 Siri

3. Razlogi za registracijo

3.1 Gre za proizvod:

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Ta proizvod se proizvaja že več stoletij. Tradicionalno se proizvaja ročno v planšarski koči (*salaš*) samo spomladi in poleti z uporabo tradicionalne tehnologije za predelavo sirnine.

3.2 Gre za ime:

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Posebne lastnosti določata narava surovine, tj. surovo ovčje mleko, in tradicionalna metoda obdelave v planinskih kočah. Izraz „salašnícky“ v imenu izraža posebno naravo proizvoda in izhaja iz besede „salaš“, ki označuje planšarsko kočjo, v kateri se proizvaja sir, s čimer izraža tudi povezavo s krajem izdelave.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ je sir, proizveden iz svežega ovčjega mleka v planšarskih kočah, z značilnim okusom zaradi tradicionalne tehnologije med fermentacijo in ročnega oblikovanja v grudo.

Fizične lastnosti:

- okrogel, v obliki grude,
- velikost: teža do 5 kg.

Kemične lastnosti:

- suha snov: najmanj 40 % teže,
- maščoba v suhi snovi: najmanj 50 % teže.

Mikrobiološka merila:

vsebuje vrsto mikroorganizmov, zlasti:

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

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 1.

Organoleptične lastnosti:

- zunanji videz: suha, enakomerna, čista površina, v prerezu z rahlo skorjo in z zelo drobnimi luknjicami in sem ter tja majhnimi razpokami,
- barva: bela do rumenkasta na površini, bela z nekoliko rumenim odtenkom na prerezu,
- okus in vonj: blag, rahlo kiselkast, prepoznaven okus, značilen za proizvode iz ovčjega mleka,
- čvrstost: čvrst in prožen,
- kislost: pH 5,2–4,9.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Zbiranje ovčjega mleka:

- mleko za pridelavo sira se pridobiva od zdravih ovc (pasme ovc, ki se redijo v gorah in predgorju) z ročno molžo v golido (*strunga*) v naravnem okolju.

Mleko se zbira v nerjaveči posodi, opremljeni z napravo za filtriranje (tradicionalno se je mleko zbiral v lesenem čeburu). 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 premičnimi ali na določenih mestih pritrjenimi molznimi stroji),

- zbrano mleko se v kanglah za mleko prenese na mesto proizvodnje – v planšarsko kočo (*salaš-koliba*).

Predelava mleka v sir – proizvodnja grudastega sira iz ovčjega mleka:

- 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 dvojnimi dnom,
- temperatura mleka se dvigne na 30 °C–32 °C, tako da se vroča pitna voda (pri temperaturi 50 °C) neposredno doda mleku ali pa se segreje s pomočjo vroče vode v posodi z dvojnimi dnom ali puteri ali z dodajanjem prevrete sirotke iz kislega ovčjega mleka,
- ko se mleko segreje na 30 °C–32 °C, se mu ob stalnem mešanju doda mikrobno tekoče sirilo (na osnovi glive *Rhizomucor miehei*, stabilizirane s soljo), in sicer 40 ml sirila na 100 l mleka (količina sirila določi proizvajalec glede na njegovo jakost). Količina uporabljenega sirila je odvisna tudi od molznega obdobja (tj. od kakovosti mleka, ki se med molznim obdobjem spreminja). Mleko se sesiri v približno 30–45 minutah po dodajanju sirila,
- tako pridobljena sirnina se meša in reže s sirarsko harfo, dokler se ne dosežejo sirna zrna velikosti 0,5 cm–1 cm,
- razrezani sirnini se doda prevreta pitna voda, ohlajena na 65 °C, tako da se segreje na 32 °C–35 °C, s čimer se pospeši izločanje sirotke iz sirnih zrn. Sirnina se dobro premeša in pusti počivati. Med celotnim postopkom proizvodnje grudastega ovčjega sira temperatura mleka in sirotke ne sme nikoli pasti pod 29 °C,
- po približno 10 minutah se sesedena sirnina ročno stisne in oblikuje v grudo s pomočjo prtiča za sir,
- sirna gruda se obešena na kavelj približno dve uri pusti odcejati,
- po odcejanju se sir prenese v toplo shrambo, zorilnico, kjer poteka postopek fermentacije. Sir, ki dobi svojo obliko v prtiču, se obesi na kavelj in pozneje postavi na polico, ki je izdelana tako, da se lahko sirotka odcedi,
- temperatura prostora med fermentacijo ne sme pasti pod 18 °C–22 °C. Pri takšnih pogojih sir fermentira v dveh ali največ treh dneh. Temperatura se med fermentacijo nadzira,
- ko je proizvodni postopek končan, se sir lahko začne prodajati. Sir za prodajo se zavije v embalažo in označi.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

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

Peter 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 sir „ovčí hrudkový syr – salašničky“ ponujali obiskovalcem kot poslastico (Martin: Osveta, 1988).

Tradicionalni sir „ovčí hrudkový syr – salašničky“ se je izdeloval iz svežega ovčjega mleka tako, da se je s pomočjo naravnega sirila (*klag*) 10–30 minut siril v posodi (*putera*) na povprečni temperaturi (32 °C). Koagulirano mleko se je najprej pretreslo, nato pustilo sesedati, na koncu pa se je sirnina dala v prtič in stisnila v čvrsto grudo. Prtič s sirnino se je obesil na klin, da se je sirotka odcedila.

Po odcejanju se je sirna gruda vzela iz prticha in se narobe obrnjena postavila na leseno polico (*podišiar*), kjer se je nekaj dni sušila in zorela. Ko so sirne grude dozorele, so se iz planšarske koč odnesle lastnikom ovc (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

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

„Ovčí hrudkový syr – salašničky“ in „ovčí salašničky údený syr“ sta mlečna proizvoda tradicionalne vlaške ovčereje, njuna proizvodnja je bila glavni razlog za rejo ovc v gorskem območju Slovaške. Kot kulinarčna posebnost se je uporabljal svež (sočen – sladek), fermentiran, sušen ali konzerviran z dimljenjem (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). Prokop je v članku z naslovom *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* zapisal naslednje: „Vlaška kultura je v teh krajih še danes prisotna v rezbarskih mojstrovinah naših pastirjev; njene vplive je še vedno mogoče opaziti v umetelno izrezljanih vrčkah (*črpáky*), ki so jih uporabljali pastirji“ (Slovenská spoločnosť pre racionalnu výživu, Bratislava, 1969). Za sir „ovčí salašničky údený syr“ se uporabljajo modeli v obliki srca ali race. Dr. Ján Balko, avtor dela *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, ki ga je leta 1968 objavila založba 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, glede na to, da se ovčereja za pridelavo mleka vse do leta 1914 ni veliko razlikovala od načina kmetovanja v času preseljevanja narodov.“ V delu *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* je zapisana naslednja trditev: „... kakovost proizvoda bryndza je zlasti odvisna od kakovosti sira ‚ovčí hrudkový syr – salašničky‘“ (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Ime in tradicionalni način proizvodnje sirov „ovčí hrudkový syr – salašničky“ in „ovčí salašničky údený syr“ so uporabljali tudi pastirji iz občine Priečhod, ki so delali v planšarskih kočah v pokrajini Turiec v šestdesetih in sedemdesetih letih prejšnjega stoletja (ustna izjava pastirja Lamperja in Ivaniča iz Priechoda). P. Jasenský, pastir iz kraja Dolná Jaseň, se spominja: „Sira ‚ovčí hrudkový syr – salašničky‘ in ‚ovčí salašničky údený syr‘ se izdelujeta od pradavnih časov, vendar le v majhnih količinah, uporabljala sta se za neposredno porabo v planšarskih kočah ali pa sta se prodajala in se še prodajata obiskovalcem planšarskih koč. Sta tradicionalni poslastici, ki ju uživajo Slovaki, ki živijo v gorah ali predgorju“ (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).