

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2010/C 20/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”

NR WE: SK-TSG-0007-0046-20.10.2006

1. **Nazwa i adres grupy składającej wniosek:**

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

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Republika Słowacka

3. **Specyfikacja produktu:**3.1. *Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji:*

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

3.2. *Należy określić, czy nazwa:* jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Specyficzny charakter produktu wynika z właściwości surowca, czyli surowego mleka owczego, i jego tradycyjnego przetwarzania w bacówce. Określenie *salašnícky* („z bacówki”) wyraża specyfikę wyrobu i pochodzi od nazwy miejsca przetwarzania sera, czyli od bacówki (*salaš*), a więc wyraża związek produktu z miejscem produkcji.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy artykułu 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006:

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky” jest produkowany w bacówce, ze świeżego mleka owczego, a swój charakterystyczny smak zawdzięcza tradycyjnej technologii stosowanej w trakcie jego fermentacji oraz ręcznemu formowaniu w kształt grudy.

Właściwości fizyczne

— krągły kształt w formie grudy,

— wielkość: masa do 5 kg;

Właściwości chemiczne

— zawartość suchej masy: minimum 40 % wagowo,

— zawartość tłuszczu w masie suchej: minimum 50 % wagowo,

— kwasowość: pH 5,2–4,9;

Kryteria mikrobiologiczne

Zawiera szereg drobnoustrojów, w szczególności:

drobnoustroje kwasotwórcze – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, drożdże i pleśnie – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*;

Właściwości organoleptyczne

— wygląd zewnętrzny: powierzchnia sucha i twarda, nienaruszona, w przekroju pokryta delikatną skórką, z drobnymi dziurkami i pojedynczymi małymi pęknięciami,

— kolor: na powierzchni biały do żółtawego, w przekroju biały o lekko żółtym odcieniu,

— smak i zapach: smak delikatny, czysty, lekko kwaskowaty, typowy dla produktów z mleka owczego,

— konsystencja: jędrna i elastyczna.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Uzyskiwanie mleka owczego

— mleko do produkcji sera uzyskuje się od zdrowych owiec (wypasanych owiec ras hodowanych na obszarach górskich i podgórskich) poprzez dojenie ręczne w miejscu udoju (*strąga*) znajdującym się w naturalnych warunkach. Mleko jest dojone do nierdzewnego naczynia z metalowym urządzeniem filtrującym (tradycyjnie mleko dojono do drewnianej *gielety*). Po napełnieniu naczynia (*gielety*) jego zawartość jest przelewana do bańki na mleko przez sito z filtrem z waty (możliwe jest także pozyskiwanie mleka przez udój mechaniczny – dojarki przenośne, stacjonarne hale udojowe),

— uzyskane mleko przenoszone jest w bańkach do pomieszczeń produkcyjnych – bacówki (*salaškoliba*).

Przetwarzanie mleka na ser – produkcja owczego sera w grudach z bacówki

- świeżo udojone mleko jest przetwarzane bezpośrednio po dojeniu. Po przeniesieniu do pomieszczeń produkcyjnych bacówki, mleko jest przelewane z bańki do *pucier*, naczynia przeznaczonego do produkcji sera, przy czym ponownie filtruje się je przez filtr z watą. Do produkcji sera używa się drewnianego naczynia (*pucier*) lub naczynia nierdzewnego z podwójnym dnem,
- mleko jest podgrzewane do temperatury 30–32 °C przez dodanie ciepłej wody pitnej (temperatura 50 °C) bezpośrednio do mleka lub za pomocą gorącej wody pitnej w naczyniu z podwójnym dnem lub *pucierze*, albo też za pomocą przegotowanej kwaśnej żętycy,
- po podwyższeniu temperatury do 30–32 °C do mleka dodaje się, cały czas mieszając, podpuszczkę w kroplach (na bazie grzybów *Rhizomucor miehei*, stabilizowaną solą) w proporcji 40 ml podpuszczki na 100 l mleka (ilość podpuszczki określa producent na podstawie jej stężenia). Ilość użytej podpuszczki zależy także od okresu dojenia (tj. jakości mleka, która zmienia się w różnych okresach dojenia). Po około 30–45 minutach od dodania podpuszczki mleko ścina się i powstaje skrzep serowy,
- powstały w ten sposób skrzep serowy jest mieszany i krojony mieszarką harfową, tak aby uzyskać ziarno wielkości od 0,5 do 1 cm,
- do pokrojonego skrzepu serowego dodaje się przegotowaną wodę pitną schłodzoną do 65 °C w celu podgrzania skrzepu do temperatury 32–35 °C, co gwarantuje lepsze oddzielanie się serwatki od ziarna. Skrzep jest dokładnie mieszany i pozostawiony do osadzenia się. Podczas całego procesu produkcji sera owczego w grudach, temperatura mleka i serwatki nie może spaść poniżej 29 °C,
- po około 10 minutach osadzony skrzep jest bezpośrednio ściskany ręcznie i formowany na kształt grudy przy użyciu płótna,
- następnie grudę wiesza się na haku i pozostawia do ocieknięcia na około dwie godziny,
- po ocieknięciu ser jest przenoszony do ciepłego magazynu – dojrzewalni – gdzie zachodzi proces kwaszenia. Ser uformowany w płótnie wiesza się na haku, a następnie układa na półce, której konstrukcja umożliwia odciekanie serwatki,
- temperatura w pomieszczeniu podczas kwaszenia nie może spaść poniżej 18–22 °C. W takich warunkach ser dojrzewa od 2 do maksymalnie 3 dni. Temperatura w czasie dojrzewania jest kontrolowana,
- po zakończeniu procesu wyrabiania ser jest gotowy do sprzedaży. Sprzedawany ser jest zapakowany i opatrzony etykietą.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

- jest to produkt wyrabiany od wielu stuleci,
- jego specyficzny charakter wynika z jakości mleka produkowanego na terenach górskich i podgórskich (wypas owiec na pastwiskach w górach i na terenach podgórskich, karmienie paszą uzyskaną z pastwisk górskich i podgórskich),
- ma on charakterystyczny smak i zapach (smak delikatny, czysty, lekko kwaskowaty, typowy dla produktów z mleka owczego),
- produkt ten ma wyróżniający się kształt – posiada formę grudy,
- jest on wyrabiany w określonym czasie – wiosną i latem,
- produkt jest wytwarzany metodą tradycyjną w bacówkach (w sposób nieprzemysłowy),
- jest wyrabiany ręcznie, z zastosowaniem tradycyjnej technologii obejmującej ręczne przetwarzanie skrzepu serowego.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Określenie sera „salašnícky” wiąże się z tradycyjnym miejscem produkcji, mianowicie bacówką (*salaš*). Jego tradycyjny charakter wynika ze składu, sposobu produkcji i przetwarzania.

Jak podaje P. Huba w książce pt. *Zázrivá*, skromna gospodarka w Zázrivej oparta była na produkcji mleka owczego, które przetwarzano zawsze w domu – w miejscu, gdzie na stałe mieszkała baca, czyli w tzw. bacówce (*salaš*). Tam właśnie „owczy ser w grudach – z bacówki” – był przysmakiem gości odwiedzających bacę (Martin: Osveta. 1988).

Tradycyjny „owczy ser w grudach – z bacówki” produkowany był ze świeżego mleka owczego poprzez jego ścinanie w *pucierze* za pomocą naturalnej podpuszczki (*klaga*) w średniej temperaturze (32° C) w ciągu 10–30 min. Mleko z podpuszczką najpierw mieszano, a następnie pozostawiano do osadzenia. Skrzep był później zbierany do płótna i ściskany w jednolitą grudę. Płótno wypełnione skrzepem wieszane było na klinie, gdzie odciekała serwatka.

Po odcieknięciu grudę sera wyjmowano z płótna i po odwróceniu górną stroną w dół odkładano na drewnianą półkę (*podšiar*). Tam przez kilka dni suszyła się i dojrzewała. Po tym jak grudzy sera dojrzały, przenoszono je z koliby na bacówce do domów właścicieli owiec (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

W XX wieku produkcja „owczego sera w grudach – z bacówki” i „owczego sera wędzonego z bacówki” rozwinęła się na całych górskich obszarach Słowacji, gdzie hodowano owce.

„Owczy ser w grudach – z bacówki” i „owczy ser wędzony z bacówki” należą do produktów mleczarskich tradycyjnego owczarstwa wołoskiego. Ich produkcja była główną przyczyną hodowli owiec w górskich regionach Słowacji. Jako specjalność gastronomiczna, ser ten wykorzystywany był w postaci świeżej (soczystej–słodkiej) lub zakwaszonej lub ewentualnie wysuszonej, czy też zakonserwowanej w drodze wędzenia (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

W artykule zatytułowanym *Z historii mleczarstwa owczego na Słowacji* Prokop pisze: „Kulturę wołoską do dziś reprezentuje u nas sztuka rzeźbiarska naszych pasterzy owiec. Wpływy te widzimy w przepięknie rzeźbionych czerpakach (*črpáky*), których używał baca”. (*Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969). Formy serduszek lub kaczuszek odzwierciedlają kształty „owczego sera wędzonego z bacówki”.

Dr Ján Balko, autor publikacji *Przemysł bryndzarski na Słowacji* wydanej przez wydawnictwo Osveta w 1968 r., wyjaśnia: „Nie dysponujemy szczegółowym dokumentem na temat tego, kto i kiedy wyprodukował u nas pierwszy owczy ser w grudach. Można jednak z dużą dozą prawdopodobieństwa zakładać, że miało to miejsce naprawdę dawno temu, przed wieloma wiekami, przy czym gospodarka mleka owczego aż do 1914 roku nie różniła się zbytnio od gospodarki prowadzonej w okresie wędrowności ludów”.

W książce *Mleczarstwo i serowarstwo owcze – nowe spojrzenie* znajduje się następujące stwierdzenie: „... jakość wyrabianej bryndzy zależy głównie od jakości »owczego sera w grudach – z bacówki«” (*Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo*, Bratislava, 1966).

Nazwy i tradycyjny sposób produkcji „owczego sera w grudach – z bacówki” oraz „owczego sera wędzonego z bacówki” używane były również przez baców z miejscowości Priechod, którzy pracowali w bacówkach w okolicach Turca w latach 60. i 70. ubiegłego stulecia (bacowie Lamper i Ivanič z Priechodu).

P. Jasenský, baca z Dolnej Jaseni, wspomina: „Owczy ser w grudach – z bacówki» i »owczy ser wędzony z bacówki« produkowane były od zawsze, jednak tylko w niewielkich ilościach. Wykorzystywano je do bezpośredniego spożycia w bacówce lub sprzedawano, tak jak sprzedaje się je teraz, gościom odwiedzającym bacówkę. Jest to tradycyjny przysmak Słowaków mieszkających na terenach górskich i podgórskich” (wypowiedź P. Jasenského, 1999).

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Sprawdzenie obejmuje następujące elementy:

- wykorzystany surowiec: świeże surowe mleko od owiec wypasanych i owiec karmionych paszą z łąk na terenach górskich i podgórszych. Wzrokowa kontrola dokonywana jest podczas dojenja oraz na podstawie notatek z udoju,
- produkcja w bacówce i sezonowość produkcji (od kwietnia do września),
- podczas procesu technologicznego kontrolowana jest temperatura mleka przed dodaniem podpuszczki oraz ręczne przetwarzanie skrzepu serowego. Po uformowaniu grudy wzrokowo kontrolowany jest kształt sera. Podczas jego fermentacji – kwaszenia – kontrolowana jest temperatura w magazynie. Kontrola jest prowadzona na podstawie zapisów temperatury w czasie fermentacji,
- wskaźniki fizyczne wyrobu gotowego: kształt, masa. Kontrola wzrokowa oraz kontrola poprzez ważenie,
- wskaźniki chemiczne wyrobu gotowego: ilość masy suchej, zawartość tłuszczu w masie suchej; wartości chemiczne muszą odpowiadać wartościom określonym w pkt 3.5 specyfikacji. Kontrola prowadzona jest na podstawie analiz laboratoryjnych,
- właściwości organoleptyczne wyrobu gotowego: wygląd powierzchni i kolor, wygląd i kolor w przekroju, zapach i smak, konsystencja. Właściwości organoleptyczne sprawdza się po zakończeniu procesu technologicznego produkcji sera. Kontrola wykonywana jest przez analizę sensoryczną wyrobu gotowego,
- wykorzystanie narzędzi produkcyjnych jest uwarunkowane zatwierdzeniem działalności bacówki.

Częstotliwość kontroli dokonywanej przez urząd lub organ sprawdzający przestrzeganie specyfikacji produktu wynosi 1 raz w roku.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. Nazwa i adres:

Nazwa: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adres: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

Organ publiczny Organ prywatny

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki:

Wyżej wymieniony organ kontrolny jest w pełnym zakresie odpowiedzialny za kontrolę specyfikacji.
