

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 388/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”

Nr UE: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Drużstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci”
Adres: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SŁOWACJA

Telefon: +421 4343085213
Adres poczty elektronicznej: tas_sro@stonline.sk

Wniosek o zatwierdzenie zmiany złożyła ta sama grupa, która złożyła wniosek o rejestrację produktu „Ovčí salašnícky údený syr”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne [określić jakie]

Przekształcenie rejestracji nazwy produktu jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności zarejestrowanej bez zastrzeżenia nazwy na rejestrację tejże nazwy z jej zastrzeżeniem.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Przekształcenie rejestracji nazwy produktu jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności zarejestrowanej bez zastrzeżenia nazwy na rejestrację tejże nazwy z jej zastrzeżeniem.

Wniosek w sprawie zmiany składany jest, aby utrzymać rejestrację nazwy produktu, ponieważ możliwość rejestracji nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako gwarantowane tradycyjne specjalności bez zastrzeżenia nazwy została zlikwidowana i zgodnie z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nazwy zarejestrowane zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006⁽²⁾, w tym nazwy zarejestrowane na podstawie wniosków, o których mowa w art. 58 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 (gwarantowane tradycyjne specjalności bez zastrzeżenia nazwy), mogą być w dalszym ciągu stosowane na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 509/2006 tylko do dnia 4 stycznia 2023 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR”

Nr UE: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

„Republika Słowacka”

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Ovčí salašnícky údený syr”

2. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

1.3. Sery

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt jest wyrabiany od wielu dziesięcioleci, a nawet stuleci, przy czym niegdyś wędzenie miało na celu przedłużenie jego trwałości na okres zimowy, kiedy nie można było produkować sera. Produkt wytwarzany jest ręcznie, z zastosowaniem tradycyjnej technologii obejmującej ręczne przetwarzanie skrzepu serowego, w bacówkach (nie jest produkowany na skalę przemysłową), z możliwością wykorzystania instalacji, narzędzi i drewnianych przyborów (pojemników, mieszadeł i foremek). Wyrób jest wędzony nad paleniskiem w dymie z twardego drewna.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

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

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Ovčí salašnícky údený syr” to ser produkowany ze świeżego mleka owczego, w bacówce, wędzony i często formowany w formach w celu nadania charakterystycznego kształtu (serduszka, koguta lub innego zwierzęcia, półkuli).

Właściwości fizyczne:

- produkt może mieć różne kształty, najczęściej kształt grudy, a w przypadku użycia formy — kształt odpowiadający wykorzystanej w czasie produkcji formie: półkuli, różnych zwierząt lub serduszka;
- masa: 0,1–1 kg.

Właściwości chemiczne:

- zawartość suchej masy: co najmniej 40 % masy,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50 % masy,
- maksymalna zawartość soli: 25 000 mg/kg.

Kryteria mikrobiologiczne:

Produkt zawiera szereg mikroorganizmów, w szczególności: mikroorganizmy kwasotwórcze – *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* – pleśnie i drożdże – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum* i *Geotrichum casei*.

Właściwości organoleptyczne:

- wygląd zewnętrzny: powierzchnia sucha i twarda, nienaruszona, pokryta cienką skórką, może mieć także małe plamki od dymu, bez smolistych osadów,
- barwa w przekroju: żółtawa do żółtej; barwa powierzchni: brązowawa do lekko kasztanowej,

- zapach i smak: zapach dymu, smak przyjemny, lekko kwaskowaty,
- konsystencja: zwarta i twarda przy krojeniu, z niewielkimi dziurkami i pojedynczymi małymi pęknięciami.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Pozyskiwanie mleka owczego

- Mleko do produkcji sera uzyskuje się poprzez ręczne dojenie, od całkowicie zdrowych owiec (owiec wypasanych na halach, z ras hodowanych na obszarach górskich lub podgórszych). Udój prowadzi się w strągach, położonych na łonie natury. Mleko jest dojone do naczynia ze stali nierdzewnej wyposażonego w system filtrujący (tradycyjnie mleko dojono do drewnianego naczynia – gielety). Po napełnieniu gielety jej zawartość jest przelewana do bańki na mleko przez sito z bawełnianym filtrem (możliwe jest także pozyskiwanie mleka przez udój mechaniczny przy pomocy przenośnych lub stacjonarnych dojarek).
- Uzyskane w ten sposób mleko przenoszone jest w bańkach do miejsca produkcji, czyli do baczki (*salaš*).

Przetwarzanie mleka na ser – produkcja „Ovčí salašnický údený syr”:

- Świeżo udojone mleko przetwarzane jest bezpośrednio po udoju, po przeniesieniu do pomieszczeń produkcyjnych baczki, gdzie jest przelewane z bańki na mleko do naczynia przeznaczonego do produkcji sera, czyli pucieri; jest przy tym ponownie filtrowane przez filtr bawełniany. Do produkcji sera używa się drewnianego naczynia (pucieri) lub naczynia ze stali nierdzewnej z podwójnym dnem.
- Mleko podgrzewane jest do temperatury 30–32 °C przez dodanie ciepłej wody pitnej (o temperaturze 50 °C) bezpośrednio do mleka, w proporcji 2–3 l wody na 50 l mleka lub przez ogrzanie mleka gorącą wodą przy pomocy naczynia z podwójnym dnem lub pucieri, albo przegotowaną kwaśną żętycą.
- Po podwyższeniu temperatury do 30–32 °C, ciągle mieszając, do mleka dodaje się krople podpuszczki mikrobiologicznej (na bazie grzybów *Rhizomucor miehei* i ustabilizowanej solą) w proporcji 40 ml podpuszczki na 100 l mleka. Ilość użytej podpuszczki zależy także od okresu dojenia (tj. jakości mleka, która zmienia się w ciągu okresu udoju).
Po około 30–45 minutach od dodania podpuszczki mleko ścina się i powstaje skrzep serowy (ilość podpuszczki określa jej producent).
- Powstały w ten sposób skrzep serowy jest mieszany i krojony mieszkarką harfową, tak aby uzyskać ziarno wielkości 0,5–1 cm.
- Do pokrojonego skrzepu serowego dodaje się przegotowaną wodę pitną schłodzoną do 65 °C w celu podgrzania skrzepu do temperatury 32–35 °C, co ułatwia oddzielanie się serwatki od ziarna. Skrzep jest dokładnie mieszany i pozostawiany do osadzenia. Podczas całego procesu produkcji „ovčí hrudkový syr” (sera owczego w grudach) temperatura mleka i serwatki nie może spaść poniżej 29 °C.
- Tradycyjna technologia formowania sera polega na ręcznym wyciskaniu skrzepu bezpośrednio w serwatce i nadawaniu mu kształtu kuli, po kilkunastu minutach osadzania; kula ta jest następnie wyjmowana z serwatki przy użyciu płachty serowarskiej i zawieszana na haku, co nadaje jej kształt grudy. Inna metoda polega na ręcznym przekładaniu odcisniętego skrzepu do form, których kształt ma przyjąć. W trakcie tego ręcznego formowania gruda uzyskuje charakterystyczną elastyczność.
- Nadawanie serowi kształtu w formach: z przygotowanej grudy wykrawa się małe kawałki (ich wielkość zależy od wielkości formy). Wyciska się je ręcznie i wkłada do form (w kształcie serduszka, koguta, innych zwierząt lub półkuli), w których są lekko dociskane, dzięki czemu wyrób uzyskuje konkretne kształty. Sposób postępowania jest taki sam jeśli stosuje się dwuczęściowe formy: ser jest ściskany ręcznie, a do formy wkłada się taką ilość, aby wypełnić obie części. Następnie forma jest zamykana.
- Grudę lub uformowany ser pozostawia się do ocieknięcia na około 2 godziny. Grudę odwiesza się na haku, a ser w formach układa na półce, gdzie ocieka.
- Po ocieknięciu ser jest przenoszony do ciepłego magazynu gdzie zachodzi proces dojrzewania. Ser uformowany w płachcie serowarskiej wieszany na haku, a serki uformowane w formach wyjmują się z nich i układają do dojrzewania na drewnianych półkach, których konstrukcja umożliwia odciekanie serwatki.
- Podczas dojrzewania temperatura w pomieszczeniu nie może spaść poniżej 18–22 °C. Ser dojrzewa w takich warunkach 2–3 dni. Przez cały czas dojrzewania kontroluje się temperaturę.
- Następnie grudy sera kroi się na części i umieszcza w chłodnym roztworze solankowym na 1–10 godzin (w zależności od masy). Po posoleniu sera jego konsystencja staje się zwarta i twarda. Solanka (o stężeniu 10–15 %) przygotowywana jest z przegotowanej wody pitnej i soli. Ser, któremu kształt nadano w formach, jest solony w podobny sposób.

- Następnie ser wyciąga się z solanki i układa na drewnianych półkach, gdzie ulega podsuszeniu, a nadmiar solanki odcieka.
- Kolejnym etapem jest wędzenie: ser układa się na drewnianych kratkach lub siatkach ze stali nierdzewnej (ewentualnie wieszka na uchwytych wykonanych z łyka) i wędzi zimnym dymem z twardego drewna. Dym nie może zawierać popiołu ani pyłu. Ser jest wędzony przez 12, 16, a nawet 24 godziny, aż osiągnie kolor jasnobrązowy z lekkim odcieniem barwy jasnokasztanowej.
- Po uwędzeniu ser układa się na drewnianych półkach umieszczonych w chłodnym magazynie – w temperaturze 13–15 °C.
- Po zapakowaniu ser jest gotowy do wysyłki i sprzedaży.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

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

Jak wskazał P. Huba w książce *Zázrivá*: „Chów owiec na małą skalę w regionie Zázrivá nastawiony był głównie na produkcję mleka owczego, które zawsze było przetwarzane na miejscu, tj. w bacówce (*salaš*), a ser owczy w grudach stanowił szczególnie przysmak podawany osobom, które odwiedzały pasterzy” (Wydawnictwo Osveta, Martin, 1988).

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky» produkowany był tradycyjnie ze świeżego mleka owczego z dodatkiem naturalnej podpuszczki (z cielęcego żołądka), które przez 10–30 minut ścinano w drewnianym naczyniu (*putera*), w średniej temperaturze (32 °C). Zaprawione podpuszczką mleko najpierw mieszano, a następnie pozostawiano do osadzenia; skrzep był następnie zbierany do płachty serowarskiej i ściskany, aby uzyskać pożądany kształt grudy. Wypełnioną płachtę serowarską wieszano na haku i pozostawiano do odsączenia.

Po odcieknięciu grudę sera wyjmowano z płachty serowarskiej i po odwróceniu górną stroną w dół odkładano na drewnianą półkę (zwaną *podišiar*), gdzie przez kilka dni suszyła się i dojrzewała. Po dojrzewaniu grudy sera przewożono z bacówki do domu właściciela owiec” (Podolák Ján, *Slovenský národopis*, 25, 1977).

W XX wieku produkcja „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” oraz „Ovčí salašnícky údený syr” rozwinęła się na całym górskim obszarze Słowacji, gdzie hodowano owce.

Jednym z typowych produktów mleczarskich tradycyjnego owczarstwa był ser w grudach (*hrudkový syr*), którego produkcja była głównym celem hodowli owiec w górskich regionach Słowacji. Jako specjalność gastronomiczna ser ten wykorzystywano w postaci świeżej (wilgotny i słodki) lub zakwaszonej lub ewentualnie po suszeniu i konserwacji w drodze wędzenia (Podolák Ján, *Slovenský národopis*, 25, 1977).

W artykule poświęconym tradycji owczych produktów mlecznych na Słowacji („Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku”) M. Prokop pisze: „Kulturę pasterską do dziś reprezentuje u nas sztuka rzeźbiarska naszych pasterzy. Jej wpływy widzimy na przykładzie bogato rzeźbionych kubków (*črpáky*), których używali pasterze, a także foremek (serduszek, kaczuszek itd.), przeznaczonych do *oštiepok* i innych podobnych wyrobów” (*Čítanie o správnej výžive* 1970, *Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratysława, 1969). Do produkcji „Ovčí salašnícky údený syr” – owczego sera wędzonego z bacówki używano form w kształcie serduszek lub kaczuszek.

Ján Balko, autor publikacji o produkcji bryndzy na Słowacji („Bryndziarsky priemysel na Slovensku”, Wydawnictwo Osveta, 1968), pisze: „Kto i kiedy wyprodukował u nas pierwszy owczy ser w grudach? Nie dysponujemy żadnym szczegółowym dokumentem na ten temat. Można jednak z dużą dozą prawdopodobieństwa zakładać, że miało to miejsce naprawdę dawno temu, przed wieloma wiekami, i że przetwarzanie mleka owczego aż do 1914 roku nie różniło się zbytnio od metod stosowanych w czasach wędrowki ludów”.

We fragmencie *Druhy najznámejších slovenských syrov* czytamy: „Pośród najbardziej znanych w kraju i za granicą produktów należy wymienić nasze specjały serowarskie produkowane z mleka owczego, w tym m.in. »ovčí salašnícky údený syr«” (1992).

Nazwy i tradycyjny sposób produkcji „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” i „Ovčí salašnícky údený syr” używane były również przez baców z miejscowości Priehod, którzy pracowali w latach 60. i 70. w bacówkach w regionie Turiec (przekaz ustny baców Lampera i Ivaniča z Priehodu).

Baca Jasenský z miejscowości Dolné Jaseno mówił, że: „Ovčí hrudkový syr – salašnícky» i »Ovčí salašnícky údený syr» produkowane były od niepamiętnych czasów, choć tylko w małych ilościach. Były one spożywane bezpośrednio w bacówkach lub sprzedawane – jak ma to miejsce do dzisiaj – osobom, które udawały się na hale. Jest to tradycyjny przysmak Słowaków mieszkających na terenach górskich lub podgórskich” (wypowiedź P. Jasenskigo, 1999).