

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

(2009/C 305/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do wniesienia sprzeciwu wobec wniosku o rejestrację 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 SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”

NR WE: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006

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 salašnícky údený syr”

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, jego tradycyjnego przetwarzania w bacówce oraz wędzenia. Określenie *salašnícky* („z bacówki”) wyraża specyfikę wyrobu, pochodzi od nazwy miejsca przetwarzania sera, czyli od bacówki (*salaš*). Nazwa wyraża więc 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 punkcie 3.1.:

„Ovčí salašnícky údený syr” jest produkowany ze świeżego mleka owczego, przetwarzany w bacówce i wędzony. Często ma także specyficzny kształt (serce, kogut lub inne zwierzęta, półkula).

Właściwości fizyczne:

- różne kształty, najczęściej kształt grudy, a w przypadku użycia formy w czasie produkcji może mieć kształt półkola, różnych zwierząt lub serca,
- masa: różna od 0,1 kg do 1 kg,

Właściwości chemiczne:

- zawartość suchej masy minimum 40 % wagowo,
- zawartość tłuszczu w masie suchej minimum 50 % wagowo,
- NaCl maks. 25 000 mg/kg.

Kryteria mikrobiologiczne:

Zawiera szereg drobnoustrojów, a zwłaszcza:

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, pokryta skórka, może mieć także małe plamki od dymu, bez smolistych osadów,
- kolor w przekroju – żółtawy do żółtego, na powierzchni – brązowawy do lekko kasztanowego,
- zapach i smak: lekki zapach dymu, smak delikatny, lekko kwaskowaty,
- konsystencja: twarda i zwarta przy krojeniu, z niewielkimi dziurkami i pojedynczymi małymi pęknięciami,

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 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 naczynia z metalowym nierdzewnym filtrem (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 – baczki (*salaš*).

Przetwarzanie mleka na ser – produkcja owczego sera wędzonego z baczki:

- świeżo udojone mleko jest przetwarzane bezpośrednio po dojeniu. Po przeniesieniu do pomieszczeń produkcyjnych baczki mleko jest przelewane z bańki do naczynia przeznaczonego do produkcji sera „putery”, przy czym ponownie filtruje się je przez filtr z watą. Do produkcji sera używa się drewnianego naczynia (putery) 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, w ilości od 2 do 3 l wody na 50 l mleka, lub za pomocą ciepłej wody pitnej w naczyniu z podwójnym dnem (puterze), lub 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 użytej podpuszczki zależy także od okresu dojenia (jakości mleka, która zmienia się w różnych okresach dojenia). Po około 30–45 minutach od dodania podpuszczki mleko ścina się i powstaje skrzep serowy (ilość podpuszczki określa producent),
- 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,
- tradycyjna technologia formowania sera polega na tym, że osadzony skrzep po około 10 minutach jest bezpośrednio ściskany ręcznie w samej serwatce i formowany na kształt kulki, którą następnie wyciąga się przy użyciu płótna i wiesza na haku. Dzięki temu uzyskuje się kształt grudy. Ewentualnie wyciśnięty skrzep jest ręcznie wkładany do form, w których nadaje się mu inne kształty. Przy ręcznym sposobie produkcji gruda uzyskuje charakterystyczną elastyczność,
- nadawanie kształtu w formach: z przygotowanej grudy poprzez krojenie oddzielane są mniejsze części (w zależności od wielkości formy). Są one ściskane rękami i wkładane do form (formy w kształcie serca, kogucika lub innych zwierząt, półkuli), w których zostają lekko ściśnięte, dzięki czemu wyrób uzyskuje specyficzne kształty. Jeżeli stosowane są formy obustronne (dzielone na 2 części), technologia pracy jest taka sama, to znaczy ser jest ściskany ręcznie, a do formy wkłada się taką ilość, aby wypełnić także jej drugą część. 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 – dojrzewalni – gdzie zachodzi proces kwaszenia. Ser uformowany w płótnie wiesza się na haku, małe formowane sery wyciąga się z form, a tak powstałe kształty dojrzewają na drewnianej półce, której konstrukcja umożliwia odciekanie serwatki,
- temperatura w pomieszczeniu podczas kwaszenia sera nie może spaść poniżej 18–22 °C. W takich warunkach ser dojrzewa od 2 do 3 dni. Temperatura w czasie dojrzewania jest kontrolowana,
- następnie grudy sera są krojone na części i umieszczane w chłodnym roztworze solankowym na czas od 1 do 10 godzin (w zależności od masy). Po zasoleniu ser zmienia konsystencję na sztywną i twardą. Solanka (o stężeniu 10%–15%) przygotowywana jest przez przegotowanie wody pitnej z solą. Ser, któremu kształt nadano w formach, jest solony w podobny sposób,
- po osoleniu ser wyciąga się z serwatki i układa na drewnianych półkach, gdzie ulega podsuszeniu, a nadmiar solanki odcieka,
- następuje wędzenie – ser jest układany na drewnianych lub nierdzewnych rusztach (ewentualnie wieszany na uchwytych wykonanych z łyka) i wędzony zimnym dymem wytworzonym przez twarde drewno. Dym nie może zawierać popiołu ani pyłu. Ser jest wędzony przez 12, 16, a nawet do 24 godzin, aż osiągnie kolor jasnobrązowy z lekkim odcieniem barwy jasnokasztanowej,
- po uwędzeniu ser układa się na drewnianych półkach umieszczonych w chłodnym magazynie – w temperaturze od 13 °C do 15 °C,
- po zapakowaniu jest gotowy do wysyłki i sprzedaży.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

1. Jest to produkt wyrabiany od wielu dziesięcioleci, a nawet stuleci, przy czym niegdyś ser wędzono w celu przedłużenia jego trwałości, na okres zimowy, kiedy to nie był produkowany,
2. 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),
3. Wyrób ma charakterystyczny zapach i smak (zapach dymu, smak delikatny, lekko kwaskowaty),
4. Produkt jest wyrabiany ręcznie, z zastosowaniem tradycyjnych technologii (ręczne przetwarzanie skrzepu serowego),
5. Podczas produkcji stosowane są czasem różne formy (także z drewna), które nadają serowi kształt (serca, koguciki lub inne zwierzęta, półkule), dzięki czemu produkt może przybierać określone kształty,

6. Produkt jest wytwarzany w bacówce, w sposób nieprzemysłowy, z możliwością zastosowania także narzędzi drewnianych – drewnianej putery, drewnianych mieszadeł, drewnianych form,
 7. Wyrób jest wędzony dymem wytwarzanym z twardego drewna w palenisku.
- 3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Określenie sera *salašnický* wiąże się z tradycyjnym miejscem produkcji, którym była bacówka (*salaš*). Tradycyjny charakter wynika z jego 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 mieszkał baca, czyli w tzw. bacówce (*salaš*). Tam właśnie owczy ser w grudach – ser 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 za pomocą naturalnej podpuszczki (kłaga). W średniej temperaturze (32 °C) mleko z dodatkiem podpuszczki ścinało się w puterze 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 grudy 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.

Jednym z mlecznych produktów tradycyjnego owczarstwa wołoskiego były owcze sery w grudach, których produkcja była główną przyczyną hodowli owiec w górskich regionach Słowacji. Jako specjalność gastronomiczna wykorzystywany był w postaci świeżej (soczystej – słodki) lub zakwaszony, ewentualnie wysuszony, przetworzony (zakonserwowany) przez wędzenie, czyli wędzony. (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, których używał baca, oraz w formach na oscypki i inne podobne wyroby (serduszka, kaczuski itp.)”, (*Čítanie o správnej výžive* 1970, *Slovenská spoločnosť pre raciónálnu výživu*, Bratysława, 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”.

We fragmencie zatytułowanym „Gatunki najbardziej znanych serów słowackich” stwierdza: „Najbardziej znane – zarówno w kraju, jak i za granicą – są nasze typowe specjalności serowarskie produkowane z mleka owczego. Należy do nich także »owczy ser wędzony z bacówki«”. (1992).

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

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 podczas dojenja oraz na podstawie notatek z udoju,
- produkcja w baczowce 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,
- wykorzystywanie twardego drewna do wędzenia (buk, dąb itp.). Kontrola przeprowadzana jest na podstawie notatek o wędzeniu,
- wskaźniki fizyczne wyrobu gotowego: kształt, masa. Kontrola wzrokowa oraz kontrola poprzez ważenie,
- wskaźniki chemiczne wyrobu gotowego: ilość masy suchej, zawartość tłuszczu w masie suchej, ilość NaCl. Wartości chemiczne muszą odpowiadać wartościom określonym w punkcie 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. Po zakończeniu procesu technologicznego produkcji sera sprawdza się właściwości organoleptyczne. Kontrola wykonywana jest przez analizę sensoryczną wyrobu gotowego,
- wykorzystanie narzędzi produkcyjnych jest uwarunkowane zatwierdzeniem działalności baczówki (formy i narzędzia drewniane).

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

3.10. *Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:*

—

3.11. *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

3.12. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

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

4. **Załączniki:**

—