

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2014/C 109/04)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾**„ZÁZRIVSKÉ VOJKY”**

Nr WE: SK-PGI-0005-01026-13.08.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Zázrivské vojky”

Każdy producent używa nazwy „Zázrivské vojky” w obrocie handlowym, poprzez odpowiednie oznakowanie wszystkich produktów i umieszczenie nazwy na ich etykietach.

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Słowacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Zázrivské vojky” to ser parzony, wędzony lub niewędzony, w formie nitek o długości od 10 do 70 cm i grubości od 2 do 16 mm. Produkowany jest tradycyjnymi metodami – po ścięciu się mleka częściowo dojrzały ser grudkowy parzy się gorącą wodą, a następnie rozciąga ręcznie lub przy pomocy dwóch walców z rowkami, które obracają się w przeciwnych kierunkach. Uzyskuje się w ten sposób długie nitki, w lokalnej gwarze nazywane „vojky”. Po zakończeniu rozciągania z uformowanych nitek – rozwiniętych lub zwiniętych – tworzy się pęczki, które niekiedy w połowie przewiązuje się serową nitką.

Charakterystyczne właściwości organoleptyczne są efektem włóknistej struktury nitek sera, którą uzyskuje się dzięki ręcznej obróbce parzonego sera i odpowiedniej długości i grubości nitek sera.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

„Zázrivské vojky” wędzone różnią się od niewędzonych głównie kolorem i aromatem. „Zázrivské vojky” wędzone mają barwę od jasnożółtej do złotożółtej, wydzielają charakterystyczny zapach dymu i zawierają nieco więcej soli. „Zázrivské vojky” niewędzone mają barwę od białej do śmietankowej i nie mają aromatu dymu. Struktura i konsystencja obu rodzajów sera jest taka sama.

„Zázrivské vojky” są sprzedawane w pęczkach w opakowaniach z folii spożywczej. Opakowania różnią się masą.

Właściwości:

Barwa: biała do śmietankowej, w przypadku produktu wędzonego – żółtawa lub złotożółta.

Konsystencja: „vojky” składają się z oddzielających się włókien. Konsystencja elastyczna lub sztywniejsza, ale nie twarda, w miarę dojrzewania elastyczność spada, produkt jest odporny na rozciąganie dzięki włóknistej strukturze z łatwo oddzielającymi się włóknami.

Zapach i smak: mleczny, łagodnie serowy, słony, lekko kwaskowaty, w przypadku produktu wędzonego – typowy aromat dymu.

Skład:

zawartość suchej masy: co najmniej 40 %,

zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 25 %,

sól spożywcza: produkt niewędzony maks. 5,5 % masy, produkt wędzony – 6,0 % masy.

Cechy mikrobiologiczne

„Zázrivské vojky” są produkowane z parzonego sera grudkowego zawierającego odporną na wysokie temperatury mikroflorę kwasu mlekowego ze szczepów: *Lactococcus*, *Streptococcus* oraz *Lactobacillus*.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji parzonego sera „Zázrivské vojky” używa się grudkowego sera wyprodukowanego z mleka krowiego surowego lub pasteryzowanego z dodatkiem kultury bakterii kwasu mlekowego.

Jakość mleka stosowanego przez producentów sera grudkowego jest regularnie kontrolowana i ewidencjonowana. Monitoruje się następujące parametry: substancje hamujące, temperatura, kwasowość, zawartość tłuszczu, ciężar właściwy i sucha masa odtłuszczona.

Ogólną liczbę drobnoustrojów oraz komórek somatycznych oznaczają akredytowane laboratoria.

Zawartość suchej masy w serze grudkowym wynosi 48 %, zawartość tłuszczu – co najmniej 35 %, pH 4,9–5,2. Wygląd sera grudkowego: zwarty, gładki, odpowiednio zabarwiony, barwa biała do kremowej. Pochodzenie sera grudkowego nie ma wpływu na jakość produktu.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Brak szczególnych wymogów dotyczących jakości lub pochodzenia paszy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

— ser krowi należy najpierw przygotować do parzenia – kroi się go na pasy, a następnie trze,

— tak przygotowany ser parzy się mechanicznie w gorącej wodzie (temperatura wody 70–95 °C),

— powstaje zwarta masa serowa, którą wyrabia się ręcznie do momentu otrzymania miękkiego ciasta, które łatwo poddaje się formowaniu,

- powstałe ciasto serowe natychmiast rozciąga się ręcznie lub przy pomocy dwóch walców z rowkami, które obracają się w przeciwnych kierunkach,
- uzyskane w ten sposób długie nitki wpadają do zimnej wody pitnej,
- schłodzone nitki są ręcznie nawijane na motowidło, a następnie z jednej strony przecinane i przewiązywane w połowie długości serową nitką – „vojka”,
- przygotowane serowe „vojky” zanurza się w roztworze soli, aby otrzymać pożądaną zawartość soli w produkcie,
- posolone serowe „vojky” wiesza się, aby odciekł z nich nadmiar wody,
- wędzone serowe „vojky” poddaje się wędzeniu w tradycyjnej wędzarni z regulowaną cyrkulacją powietrza, bezpośrednio dymem zimnym. Produkt wędzi się dymem z twardego drewna aż do uzyskania złotożółtej barwy.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

„Zázrivské vojky” są sprzedawane w opakowaniach o różnej masie. Masa opakowania podstawowego wynosi 100 g, ale produkt można też sprzedawać w większych opakowaniach: 130, 150, 250, 500 i 1 000 g. Ser pakuje się w folię spożywczą.

Aby produkt zachował swój specyficzny kształt i wysoką jakość, pakowanie sera „Zázrivské vojky” musi się odbywać zaraz po jego wyprodukowaniu na wyznaczonym obszarze.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Producenci sera „Zázrivské vojky”, którzy postępują zgodnie z niniejszą specyfikacją, mogą stosować nazwę „Zázrivské vojky” do oznakowania wyrobu, a także w reklamie i marketingu.

Etykiety produktu muszą zawierać następujące informacje:

- wyraźnie widoczna nazwa „Zázrivské vojky”,
- informacja, czy produkt jest wędzony, czy niewędzony,
- określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChOG” oraz symbol Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja sera „Zázrivské vojky” odbywa się w gminie Zázrivá. Granice obszaru geograficznego wyznacza na północy granica z gminą Oravská Lesná, na zachodzie – z gminą Terchová, na południu – z gminą Párnica, a na wschodzie linia grzbietowa wzniesień Paráč i Minčol.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Gmina Zázrivá jest położona w typowym regionie górskim, panujące na jego terenie warunki sprzyjają hodowli i wypasaniu owiec i krów oraz produkcji sera z uzyskiwanego od tych zwierząt mleka. Miejscowa ludność wykorzystuje zalety środowiska górskiego od początku zasiedlenia tych terenów aż do dnia dzisiejszego.

Jak wynika z przekazów ustnych, ser „vojky” i inne rodzaje sera były produkowane w gminie Zázrivá już w drugiej połowie XIX w. Sprzedaż serów parzonych, m.in sera „vojky”, była w tym okresie jedynym źródłem zarobku dla miejscowych hodowców owiec i krów.

Ser krowi po osiągnięciu wymaganych parametrów (kwasowość, przygotowanie do parzenia) kroi się na pasy, które następnie należy zetrzeć i sparzyć gorącą wodą (temperatura wody 70–95 °C). Ser miesza się drewnianą łopatką lub mieszadłem mechanicznym do momentu otrzymania zwartej i plastycznej masy serowej. Masę tę wyrabia się ręcznie poprzez ugniatanie, przekładanie i rozciąganie, aby uzyskać miękką i gładką konsystencję ułatwiającą formowanie. Powstałą masę serową natychmiast poddaje się rozciąganiu, a uzyskane długie nitki sera wpadają do zimnej wody pitnej. Uformowane nitki sera („vojky”) są schładzane w zimnej wodzie pitnej, aby zachowały swój kształt (trwa to od 2 do 10 minut). Po schłodzeniu nawija się je na motowidło. Następnie z jednej strony są przecinane i przewiązywane w połowie długości serową nitką – vojką. Pocięte i związane „vojky” są solone poprzez zanurzenie w nasyconym roztworze soli oraz ewentualnie poddawane wędzeniu. Aby odciek z nich nadmiar solanki, „vojky” wieszają się na kiju drewnianym lub na pręcie stalowym.

5.2. Specyfika produktu

Produkt „Zázrivské vojky” przygotowuje się tradycyjnymi metodami, prawie wyłącznie ręcznie: najpierw ser grudkowy jest parzony gorącą wodą, a następnie rozciągany, aby uzyskać kształt nici nazywanych „vojky”. Do rozciągania masy serowej można użyć dwóch walców z rowkami, które obracają się w przeciwnych kierunkach. Między walce wsadza się ręcznie wyrobioną masę serową. Dzięki ręcznemu wyrabianiu parzonej masy serowej, polegającemu na jej ugniataniu i rozciąganiu, „vojky” mają wyjątkową włóknistą strukturę, która jest specyficzną i wyjątkową cechą produktu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Podstawą wniosku o zarejestrowanie oznaczenia geograficznego „Zázrivské vojky” jest specyficzna struktura i kształt produktu, jego renoma i łącząca się z nim tradycja, zwłaszcza tradycyjna metoda produkcji.

Tereny gminy Zázrivá zostały zasiedlone w czasach kolonizacji wołoskiej w XVI w. Górskie położenie tego obszaru, kamienista gleba i niższe temperatury utrudniały rozwój rolnictwa, dlatego od wieków niemal wyłącznym źródłem utrzymania miejscowej ludności były skromne gospodarstwa, hodowla owiec i pasterstwo, a w późniejszym okresie również hodowla krów (Čaplovičová, Z.: *Zo zázrivského salašnictva* [O pasterstwie na terenie Zázrivej], Sborník SNM, 56, 1962, s. 118–129).

Wystarczające informacje o gospodarce regionu w dawnych wiekach znaleźć można w księgach zgonów prowadzonych w drugiej połowie XVIII w. i przez cały wiek XIX (ŠOBA Bytča, Prothocollum Cadmitatum Anni 1761, f. 91, č. 38, odumrtná pozostalost' Georgiusa Dattku, Zázrivá). W tych warunkach produkcja serów rozwijała się jako jeden z rodzajów domowej produkcji spożywczej. W każdym gospodarstwie, nawet jeśli hodowano w nim niewielką liczbę owiec i krów, produkowano sery, także serowe nitki („vojky”) i plecione warkoczyki („korbáčiky”). „[...] w serowni znajdował się piec na drewno. Na nim podgrzewano mleko, do którego dodawano podpuszczkę, tu także ogrzewano, mieszano i parzono masę serową. Sparzoną masę serową ogrzaną w misce napełnionej wodą rozciągano ręcznie. Otrzymane nitki sera wpadały do miski z zimną wodą, stojącej na stoliczku. Obok na stole znajdowała się drewniana rama, na którą nawijano nitki. Ramę z nawiniętymi nitkami sera umieszczano na stojaku w sąsiednim przewiewnym pomieszczeniu. Następnego dnia dolną część serowej nici należało przeciąć nożycami. Przecięte nitki sera spadały na stół, na którym wiązano je w pęczki. Na koniec wkładano je do galaretowatego roztworu soli przygotowanego w misce.” (Kereš a kol.: *Ovčiarstvo na Slovensku história a technológia* [Hodowla owiec na Słowacji. Historia i technologia], Eminent, Považská Bystrica 2008, s. 388–389). Następnie gospodarze sami sprzedawali swój produkt.

Inne źródła historyczne podają, że we wsi Zázrivá na północy Słowacji produkowano tradycyjne sery parzone w różnych kształtach. Jednym z produktów, jak odnotowano w kronice gminnej (Huba, P.: *Zázrivá, Vydavateľstvo Osveta, n.p. Martin pre MNV v Zázrivej*, 1988, s. 105): „[...] ser powstały w wyniku ścięcia się mleka wkładano do naczynia z gorącą wodą i ręcznie wyrabiano przez rozciąganie. Potem formowano z sera cienkie paski, które wkładano do naczynia z zimną wodą, a następnie z galaretą powstałą w wyniku gotowania wody z solą. Pasek sera nazywany »vojka« nawijano na drewnianą ramkę – małe motowidło – a dolny koniec rozcinano. Ser w tej postaci był gotowy do spożycia [...]”.

W tomie *Etnografia Słowacji (Ethnologia Slavica, Tonus XVI 1984, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Bratislava, 1986, s. 64–65)* podaje się, że „na północy Słowacji we wsi Zázrivá wytwarzano tradycyjny ser parzony w kształcie małych biczyków”.

Na tych terenach oprócz produkcji rozwijał się również handel serami parzonymi. W źródłach archiwalnych znajdziemy wzmianki o kilku kupcach prowadzących tego rodzaju działalność.

Kupcy ze wsi Zázrivá zajmujący się handlem serami parzonymi oferowali swoje wyroby na różnego rodzaju jarmarkach, a także z okazji ślubów, chrzcin, Bożego Narodzenia, karnawału i Wielkanocy. W okresie świąt serowe „vojky” wyrabiano w większej ilości, co świadczy o ich popularności wśród konsumentów. Dowody na to znajdziemy w ewidencji produkcji prowadzonej przez wytwórców tego przysmaku.

Zázrivá do dzisiejszego dnia zachowała swój rolniczy charakter. Serowe „vojky” wyrabia się tam nadal, dzięki wprawie, doświadczeniu i przekazywanej od pokoleń wiedzy. Zachowana została metoda produkcji, specyficzny kształt i jakość. Jak podaje strona internetowa iZURNAL: „Každá kobieta ve wsi Zázrivá umie robiť serové nitky. Každá hospodyniť vám povie, že sztuka tá je prenášaná z matky na dcéru [...]”.

O renomie i tradycji sera „Zázrivské vojky” świadczy przyznanie mu nagrody Značka kvality przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Republiki Słowackiej, a także artykuły w prasie (np. „Noviny o dianí v Zázrivie”, Rímsko-katolícky farský úrad Zázrivá, Zázrivá, Ročník X číslo 2/2008, artykuł pt. *Zázrivské dni 2008*, s. 9).

Dzięki zręczności i umiejętnościom miejscowej ludności udało się nie tylko przetrwać w trudnych warunkach, ale także zdobyć uznanie poza granicami swojego regionu.

„Zázrivské vojky” są tradycyjnym przysmakiem znanym nie tylko wśród Słowaków, ale także wśród zagranicznych gości, którzy często kupują ten ser na pamiątkę pobytu na Słowacji.

„Vojky” są elementem ważnej dorocznej imprezy regionalnej – są to tzw. Zázrivské dni, w czasie których organizowany jest konkurs w wytwarzaniu serowych nitok („vojky”) i w zaplataniu serowych warkoczyków („korbáčiky”). O popularności konkursu świadczy to, że biorą w nim udział nie tylko miejscowi producenci, ale także przyjezdni amatorzy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SP-Zazrivske%20vojky.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.