

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 388/06)

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 HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”****Nr UE: TSG-SK-02135 – 14.4.2016****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy: Drużstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turcii”
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 hrudkový syr – salašnícky”.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾, 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.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKÝ”

Nr UE: TSG-SK-02135 – 14.4.2016

Republika Słowacka

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

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 wytwarzany jest od wieków w tradycyjny (i nieprzemysłowy) sposób, w bacówkach; wytwarzany jest ręcznie, z zastosowaniem tradycyjnej technologii obejmującej ręczne przetwarzanie skrzepu serowego, w dokładnie określonym czasie wiosną i latem.

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 (*salaš*). Określenie *salašnícky* („z bacówki”) wyraża specyfikę wyrobu: pochodzi ono od nazwy miejsca przetwarzania sera, czyli bacówki, 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)

Jest to ser produkowany w bacówce ze świeżego mleka owczego. Swoją charakterystyczny smak zawdzięcza on tradycyjnej technologii stosowanej w trakcie jego fermentacji oraz ręcznemu formowaniu w kształt niewielkiej grudy.

Właściwości fizyczne

- krągły kształt w formie grudy,
- wielkość: masa do 5 kg.

Właściwości chemiczne

- zawartość suchej masy: minimum 40 % wagowo,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50 % wagowo.

Kryteria mikrobiologiczne

Zawiera szereg mikroorganizmów, w szczególności:

mikroorganizmy kwasotwórcze – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* – a także pleśnie i drożdże – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum* i *Geotrichum casei*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.

Właściwości organoleptyczne

- wygląd zewnętrzny: powierzchnia sucha, jednolita, czysta, z bardzo drobnymi dziurkami i pojedynczymi małymi pęknięciami; w przekroju widać cienką skórkę,
- barwa: na powierzchni biała do żółtawej, w przekroju biała o lekko żółtawych odcieniach,
- smak i zapach: smak przyjemny, lekko kwaskowaty, wyraźny, typowy dla produktów z mleka owczego,
- konsystencja: zwarta i elastyczna,
- kwasowość: pH 5,2–4,9.

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 od całkowicie zdrowych owiec (z ras hodowanych na obszarach górskich lub podgórszych) poprzez ręczne dojenie w strągach, położonych na łonie natury.

Mleko jest dojone do nierdzewnego naczynia z urządzeniem filtrującym ze stali nierdzewnej (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 dojarek przenośnych lub stacjonarnych).

- Pozyskane mleko przenoszone jest w bańkach do pomieszczeń produkcyjnych – bacówek.

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

- Świeżo udojone mleko przetwarzane jest bezpośrednio po udoju, po przeniesieniu do pomieszczeń produkcyjnych bacówki, gdzie jest przelewane z bańki na mleko do naczynia przeznaczonego do produkcji sera zwanego „putera”; jest przy tym ponownie filtrowane przez filtr bawełniany. Do produkcji sera używa się drewnianego naczynia (pucier) 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, przez odgrzanie mleka gorącą wodą przy pomocy naczynia z podwójnym dnem lub pucier, albo też za pomocą przegotowanej kwaśnej zętycy.
- 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 podpuszczki określa producent podpuszczki na podstawie jej mocy enzymatycznej). 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.
- Powstały w ten sposób skrzep serowy jest mieszany i krojony mieszarką 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 powoduje lepsze oddzielanie się serwatki od ziarna. Po dokładnym wymieszaniu skrzep pozostawia się do osadzenia. Podczas całego procesu produkcji sera, temperatura mleka i serwatki nie może spaść poniżej 29 °C.
- Po około 10 minutach osadzony skrzep jest bezpośrednio ściskany ręcznie i formowany na kształt niewielkiej grudy (*hrudka*) przy użyciu płachty serowarskiej.
- Następnie te niewielkie grudy wieszają się na haku i pozostawiają do odsączenia na około dwie godziny.
- Po odsączeniu ser jest przenoszony do ciepłego magazynu – dojrzewalni – gdzie przeprowadza się proces kwaszenia. Ser uformowany w płachcie serowarskiej wieszają się na haku, a później układają na półce, której konstrukcja umożliwia odsączenie serwatki.
- Przy dojrzewaniu temperatura pomieszczenia nie może spaść poniżej przedziału 18–22 °C. Ser dojrzewa w takich warunkach przez 2, maksymalnie przez 3 dni. Temperatura w czasie dojrzewania jest kontrolowana.
- Po zakończeniu procesu ser jest gotowy do sprzedaży. Ser jest pakowany i opatrzonej etykietą w momencie 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. Jego tradycyjny charakter wynika z tradycyjnego składu, sposobu produkcji i jego realizacji.

Jak wskazuje P. Huba w opracowaniu pt. „Zázrivá”: „Niskoprodukcyjna eksploatacja bacówek w rejonie Zázrivá była głównie nastawiona na produkcję mleka owczego; które zawsze przetwarzano w warunkach przydomowych, tzn. tam, gdzie przebywali pasterze, tj. w bacówkach, a »Ovčí hrudkový syr – salašnícky« stanowił 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 puterze, 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 niewielkiej grudki. Płachtę serowarską wypełnioną skrzepem wieszano za jeden z rogów i pozostawiano do odcieknięcia serwatki.

Po odcieknięciu grudę sera wyjmowano z płachty serowarskiej i po odwróceniu górną stroną w dół odkładano na drewnianą półkę (zwaną »podišiar«). Tam przez kilka dni suszyła się i dojrzewała. Po dojrzewaniu małe grudki sera przewożono z bacówki do domów właścicieli owiec” (Podolák Ján, Slovenský národopis, 25, 1977).

W XX wieku produkcja „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” oraz „Ovčí salašnícky údený syr” rozwinęła się na wszystkich górskich obszarach Słowacji, gdzie hodowano owce.

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky” i „Ovčí salašnícky údený syr” należą do produktów mleczarskich tradycyjnego owczarstwa. Ich produkcja była głównym celem hodowli owiec w górskich regionach Słowacji. Jako specjalność gastronomiczna, ser ten wykorzystywany był 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 chochli, których używali bacowie” (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Formy w kształcie serduszek lub kaczuszek używane były do produkcji „Ovčí salašnícky údený syr” – owczego sera wędzonego z bacówki. 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 z bacówki? 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”. W opracowaniu „Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom” czytamy: „[...] jakość bryndzy zależy głównie od jakości »Ovčí hrudkový syr salašnícky«” (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Nazwy i tradycyjny sposób produkcji „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” i „Ovčí salašnícky údený syr” używane były również przez baców z miejscowości Priečod, którzy pracowali w latach 60. i 70. na halach górskich regionu Turiec (przekaz ustny baców Lampera i Ivaniča z Priečodu). Baca Jasenský z Dolnej Jaseňy 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. Jasenského, 1999).