

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(2016/C 388/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”****EU-szám: TSG-SK-02135 – 2016.4.14.****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

A csoportosulás neve: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Cím: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SZLOVÁKIA

Telefonszám: +421 4343085213
E-mail-cím: tas_sro@stonline.sk

A módosítást kérelmező csoportosulás ugyanaz a csoportosulás, amely az „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” bejegyzésére irányuló kérelmet benyújtotta.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovák Köztársaság

3. A termék-leírás módosítással érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Egyéb [részletezze]

Egy hagyományos különleges termék elnevezés fenntartása nélkül történt bejegyzésének helyébe lép a hagyományos különleges termék elnevezés fenntartásával történő bejegyzése.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett HKT termék-leírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

5. Módosítás(ok)

1. Egy hagyományos különleges termék elnevezés fenntartása nélkül történt bejegyzésének helyébe lép a hagyományos különleges termék elnevezés fenntartásával történő bejegyzése.

Erre a módosításra az érintett termék elnevezésének bejegyzése érdekében történt javaslat, mivel megszűnik a lehetőség a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elnevezéseinek hagyományos különleges termék-ként az elnevezés fenntartása nélkül történő bejegyzésére, és az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 25. cikkének

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

(2) bekezdése értelmében azok az elnevezések, amelyeket az 509/2006/EK rendelet⁽¹⁾ 13. cikkének (1) bekezdésével összhangban jegyeztek be, ideértve az 1151/2012/EU rendelet 58. cikke (1) bekezdésének második albekezdése alapján bejegyzett elnevezéseket is (hagyományos különleges termék elnevezés fenntartása nélkül történő bejegyzése), az 509/2006/EK rendeletben meghatározott feltételek mellett a továbbiakban csak 2023. január 4-ig használhatók.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”

EU-szám: TSG-SK-02135 – 2016.4.14.

Szlovák Köztársaság

1. Bejegyzendő elnevezés:

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

2. Termék típusa [a XI. melléklet alapján]

1.3. Sajtok

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül

A terméket évszázadok óta készítik. A pásztorszálláson (*salaš*) kizárólag tavasszal és nyáron hagyományos módszerrel kézzel készítik; az alvadék manuális feldolgozására hagyományos technológiát használnak fel.

3.2. Az elnevezés

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát

A különleges jelleget a felhasznált nyersanyag, vagyis a nyers juhtej sajátosságai és a pásztorszálláson történő hagyományos előállítás módszere biztosítják. A névben a „salašnícky” kifejezés a termék különleges jellegére utal, és a „salaš” szóból származik, ami azt a pásztorszállást jelenti, ahol a sajt készül, a név tehát az előállítás helyszínére is utal.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Az „ovčí hrudkový syr – salašnícky” pásztorszálláson, friss juhtejből készített sajt, amelynek jellegzetes íze az erjesztés során alkalmazott hagyományos technológiának, továbbá a kézzel gomolya alakúra történő formázásnak köszönhető.

Fizikai jellemzők:

- gömb alakú, gomolya formájú,
- méret: legfeljebb 5 kg tömegű.

Kémiai jellemzők:

- szárazanyag-tartalom: legalább 40 tömegszázaléknyi,
- a szárazanyag zsírtartalma: legalább 50 tömegszázaléknyi.

Mikrobiológiai kritériumok:

Számos mikroorganizmust tartalmaz, ideértve különösen is a következőket:

Savasító mikroorganizmusok – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, élesztő- és penészgombák – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 1. o.

Érzékszervi jellemzők:

- külső megjelenés: száraz, kemény, ép felület, keresztmetszetben megfigyelhető vékony héjjal, itt-ott kis lyukakkal és kis repedésekkel,
- szín: felszínén a fehér és a sárgás között, keresztmetszetben fehér, némi sárga árnyalattal,
- íz és illat: a juhtejből készült termékekre jellemző enyhe, kissé savanykás, tiszta íz,
- állag: kemény és rugalmas,
- savasság: pH 5,2–4,9.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A juhtej lefejtése:

- A sajt előállításához használt tejet egészséges juhból (hegyi vagy hegyaljai területeken nevelt fajtához tartozó, legettetett juh) nyerik kézi fejtéssel, természetes körülmények között elhelyezkedő fejőakolban (*strunga*).

A tejet szűrővel ellátott rozsdamentes fejővödörbe gyűjtik (a tejet hagyományosan favödörbe gyűjtötték). Amikor a vödör (*geleta*) megtelik, a tartalmát gyapotból és gyapjúból készült szűrőt tartalmazó szitán keresztül tejeskannába szűrik át (a tejet mechanikusan mobil vagy állandó fejőházban is lefejtik).

- A lefejt tejet a tejeskannákban az előállítás helyére, vagyis a pásztorszállásra szállítják (*salaš-koliba*).

A tej sajttá történő feldolgozása – a gomolya előállítása:

- A frissen lefejt tejet a fejtés és a pásztorszálláson található előállítási helyre való elszállítás után azonnal feldolgozzák. A tejet a kannából a *puterába*, egy sajtkészítésre használt edénybe töltik; és ez alatt a folyamat alatt gyapotból és gyapjúból készült szűrőn keresztül újra átszűrik. A sajt előállításához faedényt (*putera*) vagy rozsdamentes acélból készült kétfenekű edényt használnak.
- A tej hőmérsékletét 30–32 °C-ra növelik, akár úgy, hogy közvetlenül a tejhez meleg (50 °C-os hőmérsékletű) ivóvizet adnak, akár úgy, hogy a tejet meleg ivóvíz segítségével melegítik fel egy duplafalú edényben vagy *puterában*, illetve felforralt savanyú juhtejsavót adnak hozzá.
- Miután a tej hőmérséklete elérte a 30–32 °C-ot, folyamatos keverés mellett mikrobás folyékony (a sóval stabilizált *Rhizomucor miehei* gombán alapuló) oltóenzimet adnak hozzá; 100 liter tejhez 40 ml oltóenzimet adagolnak (az oltóenzim mennyiségét a sajt készítője határozza meg annak erőssége alapján). Az oltóenzim mennyisége a fejtési periódustól (azaz a tejnek a fejtési periódus során változó minőségétől) is függ. A tej az oltóenzim hozzáadása után megközelítőleg 30–45 perccel megvald.
- Az így előállított alvadékat keverik, majd 0,5–1 cm-es szemcsenagyság eléréséhez sajt hárfával felszeletelik.
- A felszeletelt alvadékhoz 65 °C-ra lehűtött forralt ivóvizet adnak az alvadék 32–35 °C-ra történő felmelegítéséhez, ami elősegíti a szemcsékből a savó távozását. Az alvadékat ezután jól összekeverik, és elteszik pihenni. A tej és a savó hőmérséklete a gomolya előállításának folyamata során egyáltalán nem csökkenhet 29 °C alá.
- A leülepedett alvadékat körülbelül tíz perc elteltével kézzel összepréselik, sajtruha segítségével gomolyát formáznak belőle.
- A gomolyát kampóra függesztve körülbelül két órán keresztül hagyják lecsepegni.
- Lecsepegtetés után a sajtot meleg raktárhelyiségbe, az érlelőbe viszik át, ahol az erjedés zajlik. A sajtruhában formázott sajtot kampóra függesztik, később pedig olyan módon kialakított polcra helyezik, ami lehetővé teszi a savó lecsepegését.
- Az erjedés alatt a helyiség hőmérséklete nem eshet 18–22 °C alá. A sajt ilyen körülmények között két vagy legfeljebb három nap alatt megerjed. Az erjedés alatt folyamatosan ellenőrzik a hőmérsékletet.
- Az előállítási folyamat befejezését követően a sajt értékesíthető. A sajtot az értékesítést megelőzően csomagolásal és címkével látják el.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A sajt nevében a „salašnický” szó a hagyományos előállítási helyre, a pásztorszállásra (*salaš*) utal. A sajt hagyományos jellegét a hagyományos összetételnek, előállítási módszernek és feldolgozásnak köszönheti.

Amint azt P. Huba *Zázrivá* című könyvében közli, „Zázrivában a kis volumenű hegyvidéki juhtenyésztés célja juhtej előállítása volt, amelyet mindig a pásztor otthonában (*salaš*) dolgoztak fel, ahol az »ovčí hrudkový syr – salašnický« nevű sajtot aztán csemegeként kínálták a pásztor vendégeinek.” (Martin: *Osveta*. 1988).

A hagyományos „ovčí hrudkový syr salašnický” friss juhtejből készült, amelyet egy edényben (*putera*) természetes oltóenzim (*klág*) segítségével bizonyos átlaghőmérsékleten (32 °C) 10–30 percig alvasztottak. Az alvadtt tejet először összerázták, majd hagyták leülepedni, végül az alvadékat sajtruhába helyezték, és tömör gomolyává préselték. Az alvadékkal megtöltött sajtruhát ékre fűggesztették, és ott hagyták, hogy a savó lecsepegjen.

A csepegtetés után a gomolyát kivették a ruhából, felfordítva fapolcra (*podššiar*) helyezték, és jó néhány napig ott hagyták, hogy száradjon és érjen. Az érlelés után a pásztorszállásról a juhok gazdáihoz vitték (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

A 20. században az „ovčí hrudkový syr – salašnický” és az „ovčí salašnický údený syr” készítése Szlovákia valamennyi hegyvidéki területén elterjedt, ahol juhot tenyésztettek.

Az „ovčí hrudkový syr salašnický” és az „ovčí salašnický údený syr” a hagyományos valaska juhtenyésztés egyik tejterméke volt, sőt a szlovákiai hegyvidéki régiókban a juhtartás elsődleges célja a gomolya készítése volt. Gasztronómiai különlegességként frissen (nedvesen, édesen) vagy erjesztve vagy szárítva vagy füstöléssel tartósítva, azaz füstölve is fogyasztották. (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). Z *histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* című cikkében Prokop a következőt írta: „A valaska kultúrát ezeken a területeken pásztoraink fafaragó művészete őrzi; hatása még mindig megmutatkozik a pásztorok által használt, művészien kifaragott tálakon (*črpáky*).” (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Pozsony, 1969). Szív- vagy kacsaalakú formákat használnak az „ovčí salašnický údený syr” elkészítéséhez is. Dr. Ján Balko, az *Osveta* által 1968-ban kiadott *Bryndziarsky priemysel na Slovensku* című munka szerzője a következő megállapításokat tette: „Nincs konkrét bizonyítékunk arra, hogy ki vagy mikor készített itt először gomolyát. Azt azonban biztonsággal feltételezhetjük, hogy ez sok évszázaddal ezelőtt történt, mivel 1914-ig a tejtermelési célú juhtartás nem sokban tért el a népvándorlás korában ismert gazdálkodási módszerektől”. Az *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* című munkában a következő megállapítás szerepel: „... a juhtúró minősége leginkább az »ovčí hrudkový syr – salašnický« minőségétől függ” (Edícia *Poverenictva SNR pre pôdohospodárstvo*, Pozsony, 1966). A *Priechod* községből származó pásztorok szintén használták az „ovčí hrudkový syr – salašnický” és az „ovčí salašnický údený syr” nevet és a kapcsolódó hagyományos előállítási módszert. Ezek a pásztorok az 1960-as és az 1970-es években Turiec régió pásztorszállásain dolgoztak (a pásztor Lamper és bizonyos *prichodi Ivanič* szóbeli visszaemlékezése). P. Jasenský, Dolná Jaseňből való pásztor így emlékezik vissza: „Az »ovčí hrudkový syr – salašnický«-t és az »ovčí salašnický údený syr«-t emberemlékezet óta készítik, csak éppen kis mennyiségben, mivel a pásztorszálláson közvetlen fogyasztásra szánták, vagy eladták, illetve eladják a pásztorszállásra látogatóknak. Mindkettő hagyományos csemege, amelyet a hegyi vagy hegyaljai területeken élő szlovákok élvezettel fogyasztanak.” (*Prehĺásenie pána Jasenského*, 1999).