

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 388/07)

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

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 SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”

EU-szám: TSG-SK-02134 – 2016.4.14.

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A csoportosulás neve: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci

Cím: Polnohospodárske 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 salašnícky údený syr” bejegyzésére irányuló kérelmet benyújtotta.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovák Köztársaság

3. A termékleírás 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 termékleírásának 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 termékként az elnevezés fenntartása nélkül történő bejegyzésére, és az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 25. cikkének (2) bekezdése értelmében azok az elnevezések, amelyeket az 509/2006/EK rendelet ⁽²⁾ 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.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 1. o.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR”

EU-szám: TSG-SK-02134 – 2016.4.14.

Szlovák Köztársaság

1. Bejegyzendő elnevezés

„Ovčí salašnický údený syr”

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.

Ezt a terméket évtizedek, sőt évszázadok óta készítik, a sajt füstölése pedig a termék hosszabb eltarthatóságát szolgálta, hogy az a téli időszakban is fogyasztható legyen, amikor már nem készítenek sajtot. A terméket kézzel, hagyományos technológia felhasználásával készítik (az alvadékot manuálisan dolgozzák fel); pástorszálláson (*salaš*) állítják elő, nem ipari környezetben, így lehetőség van faeszközök, faszerszámok és fakellékek használatára (pl. faedény, fakeverő és faforma). A terméket keményfa elégetéséből származó füsttel füstölik.

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 pástorszálláson füstölés útján történő hagyományos előállítás módszere biztosítják. A névben a „*salašnický*” kifejezés a termék különleges jellegére utal, és a „*salaš*” szóból származik, ami azt a pástorszállást 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 salašnický údený syr” friss juhtejből készül, pástorszálláson dolgozzák fel, füstölik, és a formázás során gyakran kap egyedi alakot (szív, kiskakas vagy másmilyen állatfigura, illetve félgömb).

Fizikai jellemzők:

- különböző alakja lehet, leginkább tömbszerű (gomolya), ha pedig az előállítás során formát használtak, akkor a forma alakját veszi fel, ami lehet félgömb, állatfigura vagy szív alakú;
- súly: 0,1 kg és 1 kg között.

Kémiai jellemzők:

- szárazanyag-tartalom: legalább 40 tömegszázaléknyi;
- a szárazanyag zsírtartalma: legalább 50 tömegszázaléknyi;
- NaCl: max. 25 000 mg/kg.

Mikrobiológiai kritériumok:

Számos mikroorganizmust tartalmaz, ideértve különösen is a következőket: Savasító mikroorganizmusok – *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, élesztő- és penészgombák – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Érzékszervi jellemzők:

- külső megjelenés: száraz, kemény, ép felület héjjal, esetleg kisebb füstölési foltokkal, kátránymaradványtól mentes;
- szín: keresztmetszetben a sárgás és a sárga között; felszínén a barnás és az enyhén gesztenyeszín között;

- illat és íz: füstölt aroma enyhe, kissé savanykás ízzel;
- állag: vágáskor kemény és szilárd, itt-ott kis lyukakkal és kis repedésekkel.

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, legeltetett juh) nyerik kézi fejtéssel, természetes körülmények között elhelyezkedő fejőakolban (*strunga*). A tejet szűrőeszközzel 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 lefejhetik);
- A lefejt tejet a tejeskannákban az előállítás helyére, vagyis a pásztorszállításra szállítják.

A tej sajttá történő feldolgozása – az „ovčí salašnický údený syr” 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 sajt készítésre 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 50 literenként két vagy három liter meleg (50 °C-os hőmérsékletű) ivóvizet adnak, akár úgy, hogy a tejet meleg ivóvíz, illetve felforralt savanyú juh-tejsavó segítségével melegítik fel egy duplafalú edényben (*putera*).

- A tejhez azt követően, hogy hőmérséklete elérte a 30-32 °C-ot, folyamatos keverés mellett mikrobás folyékony (a sóval stabilizált *Rhizomucor miehei* gombán alapuló) oltóenzimet adnak; 100 liter tejhez 40 ml oltóenzimet adagolnak. Az oltóenzim mennyisége a fejtési periódustól (a tej minőségétől, amely a fejtési periódus során változik) is függ.

A tej az oltóenzim hozzáadása után megközelítőleg 30–45 perccel megalvad (az oltóenzim mennyiségét az előállító szabja meg).

- Az így előállított alvadékot 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 alvadékot ezután jól összekeverik, és elteszik pihenni. A tej és a savó hőmérséklete a gomolya előállításának folyamata során egyáltalán nem csökkenhet 29 °C alá.

- A sajtformázás hagyományos módszere a következő: a leülepedett alvadékot körülbelül tíz perc elteltével kézzel összepréselik, aztán gombócot formálnak belőle, majd sajtruha segítségével kiemelik, kampóra függesztik, és gomolyát formáznak belőle, vagy az összepréselt alvadékot kézzel abba a formába helyezik, amely a sajt alakját adja. A gomolya jellegzetes rugalmassága a kézi feldolgozás következtében alakul ki.

- A sajtot formában a következőképpen formázzák: az előkészített gomolyából (a forma méretétől függően) kis darabokat vágunk le. Ezeket a darabokat azután kézzel összepréselik, és (szív, kiskakas vagy más állatfigura, illetve félgömb alakú) formákba helyezik, majd gyengén préselik, hogy a kívánt alakot elnyerje. Kétrészes forma használata során a művelet ugyanaz, a sajtot kézzel összepréselik és belenyomják a formába, hogy az a forma mindkét részét kitöltse. Ezután a formát összezárják.

- A gomolyát vagy a formázott sajtot körülbelül két órán keresztül hagyják lecsepegni. A lecsepegtetéshez a gomolyát kampóra függesztik, a formába tett sajtot polcra helyezik.

- Lecsepegtetés után a sajtot meleg raktárhelyiségbe, az érlelőbe viszik át, ahol az erjedés zajlik. A sajtruhában formázott sajtot kampóra függesztik, a kis formázott sajtokat pedig kiveszik a formából, és érni hagyják olyan módon kialakított fapalcokon, ami lehetővé teszi a savó lecsepegtését.

- 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.

- A gomolyát ezután darabokra vágják, és 1–10 órára (a darabok súlyától függően) hideg sóoldatba helyezik. A sózás után a sajt megszilárdul és megkeményedik. A sóoldat (10–15 %-os sókoncentráció) úgy készül, hogy ivóvizet sóval felforraltanak. A formába helyezett sajtot hasonló módon sózzák.

- A sajtót sózás után kiveszik az oldatból, majd fapalra helyezik, hogy száradjon, és a maradék sóoldat is lecsepegjen róla.
- Ezt a füstölés követi: a sajtót fából vagy rozsdamentes acélból készült rácsra helyezik (vagy háncsból készült tartóra függesztik), és hidegen füstölik. A füstöléshez keményfát használnak, és a füst sem hamut, sem port nem tartalmazhat. A sajtót addig füstölik, amíg világosbarna színt nem kap – árnyalatnyi világos gesztenyeszínrel –, ami 12, 16 vagy adott esetben 24 óráig tart.
- A sajtót füstölés után 13–15 °C-os hőmérsékletű hideg raktárhelyiségben fapalra helyezik.
- A sajtót csomagolás után előkészítik a szállításra és forgalmazásra.

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 dolgoztak fel, ahol az »ovčí hrudkový syr – salašnický« nevű sajtót aztán csemegeként kínálták a pásztor vendégeinek.” (Martin: Osveta. 1988)

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

A csepegtetés után a gomolyát kivették a ruhából, felfordítva fapalra (*podšiar*) helyezték, és jó néhány napig ott hagyták, hogy száradjon és érjen. Az érlelés után a pásztorszállásról a juhok gazdához 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.

A gomolya a hagyományos valaska juhtenyésztés egyik tejterméke volt, sőt a szlovákiai hegyvidéki régiókban a juhtartás elsődleges célja a gomolya készítése volt. Konyhaművészeti specialitásként 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 művészien kifaragott tálakon (*črpáky*), amelyeket a pásztorok használtak, valamint az oštiepok sajthoz és hasonló termékekhez használt formákon (szív, kacsá stb.).” (*Čítanie o správnej výžive*, 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Pozsony, 1969). Szív- vagy kacsalakú 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 következőt írja: „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”.

Egy, a *Druhy najznámejších slovenských syrov* vett bekezdésben ez áll: Itt és külföldön is nagy hírneve van a juhtejből készített sajtkülönlegességeinknek, és ezek közé tartozik az „ovčí salašnický údený syr” is. (1992).

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 működtek (Lamper és Ivanič, pásztorok Priechodból).

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.” (*Prehľadenie pána Jasenského*, 1999).