VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Ročník XLIII **22. december 2011** **Čiastka 40**

O b s a h:

65. Uverejnenie údajov žiadostí o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín - Klenovecký syrec (jednotný dokument)

66. Dodatok Kalendár veľtrhov a výstav 2012

65

Uverejnenie

údajov žiadostí o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín - Klenovecký syrec (jednotný dokument)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 5 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006), § 9a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 195/2007 Z. z. a čl. 4 ods. 1 štatútu Komisie na posudzovanie žiadostí o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov, potravín, liehovín a námietok voči nim z 3. februára 2011 č. 11569/2010-540, zverejneného vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky v čiastke 6 zo 17. februára 2011 pod č. 12 (ďalej len "štatút"), na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie

pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

"Klenovecký syrec" (CHZO)

od združenia výrobcov:

Názov: Cech bryndziarov
Adresa: Nová 135, 017 01 Považská Bystrica
Telefón: 042/432 46 89
E-mailová adresa: post@nika.sk

Námietky môžu oprávnené osoby podľa čl. 4 ods. 2 štatútu uplatniť do 60 dní od zverejnenia vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

Zuzana Červenák Kontrová, v. r.
generálna riaditeľka sekcie
poľnohospodárstva,
potravinárstva a obchodu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006
z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení
pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín
(Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006)

"KLENOVECKÝ SYREC"

č. ES:

CHOP (-) CHZO (x)

1. NÁZOV: "KLENOVECKÝ SYREC"

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. Druh výrobku:
Skupina 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku
Klenovecký syrec je polotvrdý syr, údený alebo neúdený, v tvare bochníka s priemerom 10 - 25 cm, alebo hranola veľkosti 10-14 x 12-16 x 8-12 cm. Základnou surovinou na výrobu Klenoveckého syrca je ovčie mlieko alebo kravské mlieko. Výroba syra prebieha priamo na salaši, alebo na farme, tzv. salašnícky spôsob výroby, alebo v mliekarniach, tzv. priemyselná výroba. Povrch syra je uzavretý a má osobitnú mozaiku - je to do syra vtlačený kruh s priemerom 4 - 6 cm, v ktorom je kríž, alebo štvorlístok. Klenovecký syrec môže mať na povrchu jemnú kôru, alebo môže byť zafarbený na zeleno, alebo má farbu od popola z dreva. Hmotnosť Klenoveckého syrca je 1 - 4 kg.

Údený a neúdený syr sa odlišuje hlavne farbou a vôňou. Údený Klenovecký syrec má miene žltú až zlatožltú farbu, charakteristickú dymovú arómu a mierne vyšší obsah soli (o 1%). Neúdený Klenovecký syrec je bielej až smotanovo-bielej farby bez dymovej vône. Štruktúra a konzistencia je v obidvoch druhoch rovnaká.
Farbené druhy (zelený alebo od popola z dreva) sú neúdené druhy.

Klenovecký syrec sa na trhu ponúka v potravinárskej fólii.

Vlastnosti:

Farba:	na povrchu zlatožltá, alebo zelená, alebo od farby popola, v prípade údených druhov zlatohnedá/zlatožltá, vo vnútri žltobiela.
Konzistencia:	jemná, vláčna, pružná, na reze s výskytom niekoľkých menších ôk.
Vôňa a chuť:	nakyslá, mliečna, lahodná syrová, mierne slaná, ovčia pri výrobe z ovčieho mlieka, typická dymová pri údených druhoch.

Zloženie:	Sušina:	najmenej 50,0 % hmot.
	Tuk v sušine:	najmenej 43,0 % hmot.
	Soľ jedlá:	najviac 2,5 % hmot.

Mikrobiologické vlastnosti:
Klenovecký syrec je polotvrdý syr, údený alebo neúdený, vyrobený s prídavkom originálnej kultúry zloženej z kyslomliečnych baktérií z rodu Lactococcus, príp. i Lactobacillus, ktorá dodáva Klenoveckému syrcu charakteristické a špecifické vlastnosti. Táto kultúra bola izolovaná zo surového ovčieho mlieka a z ovčieho syra na slovenských salašoch.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)
Na výrobu Klenoveckého syrca sa používa surové ovčie alebo kravské mlieko na salašoch, alebo pasterizované ovčie alebo kravské mlieko pri priemyselnom spracovaní. Aj keď pôvod surového mlieka nie je rozhodujúci pre kvalitu výrobku, na jeho výrobu sa používa prevažne mlieko z vymedzenej zemepisnej oblasti. Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u producentov a spracovávateľov mlieka, pričom sa sledujú tieto parametre: inhibičné látky, teplota, kyslosť, tuk, merná hmotnosť a beztuková sušina. Stanovenia celkového počtu mikro-organizmov a počtu somatických buniek vykonávajú akreditované laboratóriá.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)
Žiadne osobitné požiadavky na kvalitu alebo obmedzenia pôvodu.

3.5. Konkrétne kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti
Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod surového mlieka.

Klenovecký syrec sa vyrába tradičným spôsobom na salaši, alebo na farme a priemyselne v mliekarniach.

Salašnícky spôsob výroby:
Syrenie
Formovanie
Solenie
Prípadné údenie
Zrenie

Priemyselná výroba:
Pasterizácia
Pridávanie kultúr
Syrenie
Dohrievanie,
Formovanie, lisovanie, prekýsanie
Solenie, sušenie, údenie
Zrenie

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.
Vyzreté syry sa balia do zdravotne nezávadných potravinárskych obalov. Predávajú sa v celku alebo v častiach, pričom musí byť zachovaná špecifická ornamentika. Všetky fázy výroby sa usku-

točňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.
Neexistuje žiadne zemepisné obmedzenie na prebaľovanie.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie

Výrobca vyrábajúci Klenovecký syrec v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov "Klenovecký syrec".

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

a) v názve
   1. zvýraznený názov výrobku "Klenovecký syrec",
   2. ak ide o výrobok z ovčieho mlieka, v názve alebo v blízkosti názvu musia byť uvedené slová "z ovčieho mlieka ",
   3. uvedený druh údený alebo neúdený,

b) uvedené "chránené zemepisné označenie" a s ním spojený symbol Európskej únie.

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Výroba Klenoveckého syrca sa uskutočňuje v oblasti Slovenského Rudohoria, čo je vlastne Gemersko-malohontská oblasť. Zemepisná oblasť spadá do strednej a východnej časti Slovenska - do oblasti, ktorá je prevažne hornato-lúčna. Zo severu ju ohraničujú hrebene Nízkych Tatier, zo západu pohorie Javorie a Ostrôžky, z južnej strany svahy Cerovskej vrchoviny a štátna hranica Maďarsko a z východnej strany oblasť uzatvára Slovenské Rudohorie.

V tejto hornatej oblasti je rozšírený chov oviec a dobytka, od ktorých pochádza i mlieko na výrobu Klenoveckého syrca. Práve v oblasti okolo Klenovca je veľa pôvodných neznečistených lúk a pasienkov vhodných pre výživu oviec a kráv. Mlieko z uvedených podhorských oblastí má vynikajúce sýriace a prekysávacie schopnosti a vytvára predpoklad pre výnimočne kvalitný syr.

5. SPOJENIE SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť má vhodné podmienky pre chov a pasenie oviec a hovädzieho dobytka. Túto prednosť horského prostredia obyvateľstvo využilo a využíva až doteraz.
Ovce a kravy z uvedenej oblasti sa pasú na horských lúkach a pasienkoch s prirodzeným trávnym porastom ako sú: Trojštet žltkastý, Kostrava lúčna, Kostrava červená, Lipnica lúčna a iné príbuzné porasty. V zime sú kŕmené senom a obilím z okolitých ekologicky čistých lúk a pasienkov, ktoré sa nachádzajú v tejto podhorskej oblasti bez prítomnosti ťažkého, alebo chemického priemyslu, z čoho vyplýva rovnaká kvalita základnej suroviny - ovčieho a kravského mlieka.

Výroba Klenoveckého syrca sa historicky viaže k danému územiu; prvý zachovaný písomný materiál pochádza z roku 1850. Hlavným zamestnaním obyvateľov obcí oblasti Gemera a Malohontu bolo poľnohospodárstvo. V horských oblastiach bol hlavným hospodárskym odvetvím chov oviec a kráv, ktorý sa zachoval až doteraz.

Výroba Klenoveckého syrca sa uskutočňovala a uskutočňuje v definovanej zemepisnej oblasti a súvisí so špecifickými a výnimočnými schopnosťami výrobcov. Vďaka zručnosti, skúsenostiam a

vedomostiam získaným od predchádzajúcich generácií sa zachoval výrobný postup, tvar a kvalita výrobku.

5.2. Špecifickosť výrobku

Klenovecký syrec je zdobený špecifickou ornamentikou. Na povrch syra sa vtláča pro-stredníctvom matrice (cifry) špecifická ornamentika znázorňujúca kruh a vo vnútri je kríž, alebo štvorlístok. Obvod kruhu je zdobený zúbkovaním. Ornamentika symbolizuje zem, vesmír, slnko a múdrosť našich predkov. Život a šťastie je podľa toho závislé od slnka.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo určitou kvalitou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Žiadosť o zápis zemepisného označenia Klenovecký syrec je založená na tradícií, kvalite, reputácii a tvare so špecifickou ornamentikou.

Výroba Klenoveckého syrca má bohatú tradíciu, o čom svedčí aj používanie a zachovanie historického názvu výrobku Klenovecký syrec, ktorý sa zachoval a používa dodnes. Pôvodne sa syr vyrábal len z ovčieho mlieka, a keď ho bolo málo, tak sa začal vyrábať aj z kravského mlieka, a to najmä v malých syrárňach. Mlieko sa spracovávalo, a tak je to i v súčasnosti, buď priamo na farme, alebo sa od okolitých producentov zvážalo a spoločne domáckym spôsobom spracovalo na syr.

Klenovecký syrec je výrobok, ktorého vlastnosti a výnimočnosť určuje najmä kvalita surového ovčieho a kravského mlieka, špecifické vlastnosti originálnej kultúry a prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam regiónov Slovenska vymedzeného územia, v ktorých sú ovce a kravy chované a pasené.

V Klenovci a v okolitých horských usadlostiach Gemersko-malohontskej oblasti mal chov oviec veľkú tradíciu a bol hlavným zdrojom dôchodkov (*Z Malohontu Slovenské pohľady, 1852, č. 5, s. 40*).

Klenovecký syrec sa v pastierskych domácnostiach vyrábal už v polovici 18. storočia. Tomuto tvrdeniu nasvedčuje objednávka arcikniežaťa Štefana z roku 1780. Z Uhorska bol Klenovecký syrec exportovaný aj do Viedne a Budapešti.(J. *Keresteš - J. Selecký: Syrárstvo na Slovensku - história a technológie. Považská Bystrica, 2005, s.107*). V tom istom literárnom zázname je zmienka, že od roku 1850 sa výroba Klenoveckého syrca začala realizovať i v mliekarni; vý-robu zaviedla rodina Michala Bútoru.

Klenovecký syrec sa pre svoju kvalitu stal veľmi známym a vyhľadávaným výrobkom; v Slovenských novinách z roku 1852 (č. 34, s. 134) sa uvádza: "*Klenovecký syrec pustme do obchodu, mohel by se jiste státi oblíbeným je to znamenitý syrec*".

Na zlepšenie technológie výroby Klenoveckého syrca sa urobilo viacero variant a postupne, keď bolo málo ovčieho mlieka, alebo v zime sa tento syr robil i z kravského mlieka. Napr. už v r. 1866 na zlepšenie výroby používali tzv. anglické lisy. Taktiež pôvodný syr sa začal i údiť alebo natierať dreveným popolom, prípadne farbiť na zeleno "zelenou plístou". Samozrejme, zafarbené kôrky syra sa pri konzumácii okrajovali.

Nepochybným dôkazom výroby Klenoveckého syrca sú i rôzne formy inzercie v Národných novinách z roku 1886-1897 (*Národnie noviny z rokov 1886 - 1897*).

Údaje o Klenovských syrcoch uverejnil učiteľ v Klenovci R. R. Kubányi; cit.: "*kvality klenovských syrcov už výše sto rokov (teda okolo roku 1765) jak po našom okolí slovenskom, tak i po celej uhorskej vlasti uznaná, ba od 20 do 30 rokov i von za hranicami rozhlásená je*" (R.R. Kubányi: Z Klenovca v Malohonte. Obzor, 3, 15.8.1865, č. 23, s. 179.).

Ako uvádza Laxa, cit.: v okolí slovenského mesta Klenovec sa pred rokmi vyrábal okrúhly syr z ovčieho mlieka, jeho akosť bola veľmi chválená a v šesťdesiatych rokoch (1860) sa vyvážal i do Nemecka (*O. Laxa: Sýrařství. Praha 1924, s. 363-365*).

Klenovecký syrec bol známy nielen v minulosti, ale stal sa obľúbeným i v prítomnosti; v rám-ci významného regionálneho podujatia, tzv. Klenovecká rontouka, sa stal súčasťou, ako po-núkaná pochúťka (*Informačný leták o podujatí*).

Pri výrobe Klenoveckého syrca sa zachoval tradičný základný výrobný postup i bochníkový tvar so špecifickou ornamentikou.

Turisti tradične spájajú Slovensko s tradičnými syrárskymi výrobkami, ktoré prispievajú k reputácií Slovenska, opakovane navštevujú Slovensko, vyhľadávajú koliby a salaše aj kvôli kvalitným syrárskym výrobkom.

ODKAZ NA UVEREJNENIE ŠPECIFIKÁCIE
(Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006)

66

DODATOK

Kalendár veľtrhov a výstav 2012

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zverejňuje tento dodatok Kalendára veľtrhov a výstav 2012 (zverejnený v čiastke 29 Vestníka Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky z 9. augusta 2011 po č. 53).

V rámci schváleného Kalendára veľtrhov a výstav 2012 sa dopĺňajú nasledovné výstavy, ktoré sa budú realizovať v Slovenskej republike:

1. **Národná výstava hospodárskych zvierat, Nitra**
   7. ročník národnej výstavy hospodárskych zvierat
   Termín konania: august 2012

2. **KÔŇ 2012, Trenčín**
   9. ročník medzinárodnej výstavy koní
   Termín konania: august 2012

Zuzana Červenák Kontrová, v. r.
generálna riaditeľka sekcie
poľnohospodárstva,
potravinárstva a obchodu

Vestník Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava v GLASS TRADING, spol. s r. o. - Vydavateľstvo NOI, Gessayova 2, 851 03 Bratislava. Vychádza podľa potreby. Tel./Fax:: 02/44 25 38 78; e-mail: hrobarikova@glasstrading.sk. Predplatné Vestníka MP SR sa vyberá formou preddavkov. Frankové reklamácie sa uznávajú do 15 dní po doručení reklamovanej čiastky. Objednávky a reklamácie vybavuje redakcia. Podávanie novinových zásielok povolené RPP Bratislava - poštou BA 12, pod č. j. R 3/93 zo dňa 9. 2. 1993.