VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Ročník XLVIII **5. február 2016** **Čiastka 2**

O b s a h:

2. Uverejnenie údajov žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ (špecifikácia)
3. Uverejnenie údajov žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Ovčí salašnícky údený syr“ (špecifikácia)

2

U v e r e j n e n i e

údajov žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ (špecifikácia)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 49 ods. 3 a podľa čl. 26 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343/1, 14.12.2012) na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“
zaručená tradičná špecialita

od združenia *Cech výrobcov ovčieho syra v Turci*

Názov: Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Adresa: Turčianske Kľačany 271, 038 61 Vrútky
E-mailová adresa: tas_sro@stonline.sk

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

Zuzana Nouzovská, v. r.
generálna riaditeľka sekcie
potravinárstva a obchodu

ŽIADOSŤ

O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY, KTORÁ NIE JE NEPODSTATNÁ

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvý pododsek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

Číslo EÚ: SK-TSG-0007-0046-20.10.2006

1. SKUPINA ŽIADATEĽOV A OPRÁVNENÝ ZÁUJEM

Názov skupiny: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“

Adresa:

Poľnohospodárske družstvo

Turčianske Kľačany 271

038 61 Vrútky

SLOVENSKO/SLOVAKIA

Telefón: +421 4343085213

E-mailová adresa: tas_sro@stonline.sk

Skupina žiadajúca o zmenu je tou istou skupinou, ktorá predložila žiadosť o registráciu výrobku „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“.

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

SLOVENSKÁ REPUBLIKA

3. POLOŽKA V ŠPECIFIKÁCII VÝROBKU, KTOREJ SA ZMENA TÝKA

☐ Názov výrobku

☐ Opis výrobku

☐ Spôsob výroby

☒ Iné [uveďte]

Zmena zápisu názvu výrobku zapísaného do registra ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu na zápis názvu výrobku do registra ako zaručená tradičná špecialita s výhradou názvu.

4. DRUH ZMENY (ZMIEN)

☒ Zmena špecifikácie výrobku zaručenej tradičnej špeciality, ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 štvrtým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná.

5. ZMENA (ZMENY)

1. Zmena zápisu názvu výrobku zapísaného do registra ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu na zápis názvu výrobku do registra ako zaručená tradičná špecialita s výhradou názvu.

   Zmena sa navrhuje z dôvodu zachovania zápisu názvu výrobku, keďže možnosť registrácie názvov poľnohospodárskych výrobkov a potravín ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu sa zrušila a podľa článku 25 ods. 2 nariadenia EP a Rady č. 1151/2012 názvy zapísané do registra v súlade s požiadavkami stanovenými v článku 13 ods. 1 nariadenia (ES) č. 509/2006 vrátane názvov zapísaných do registra na základe žiadostí uvedených v článku 58 ods. 1 druhom pododseku tohto nariadenia (zaručené tradičné špeciality bez výhrady názvu) sa môžu naďalej používať za podmienok uvedených v nariadení (ES) č. 509/2006 len do 4. januára 2023.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

Číslo EÚ: SK-TSG-0007-0046-20.10.2006

Členský štát alebo tretia krajina „Slovenská republika“

6. NÁZOV (NÁZVY) NA ZÁPIS DO REGISTRA

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

7. DRUH VÝROBKU [PODĽA PRÍLOHY XI]

1.3. Syry

8. DÔVODY ZÁPISU DO REGISTRA

8.1. Výrobok:

☒ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre daný výrobok alebo danú potravinu;

☐ sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa používajú tradične.

Výrobok sa vyrába niekoľko storočí. Vyrába sa tradične na salaši (nie priemyselne), vyrába sa ručne s použitím tradičnej technológie ručným spracovaním syreniny a vyrába časovo obmedzene v jarnom a letnom období.

8.2. Názov:

☐ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

☒ identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Špecifický charakter je daný charakterom suroviny, teda surovým ovčím mliekom, jeho tradičným spracovaním na salaši. Termín salašnícky v názve vyjadruje špecifickosť výrobku, je odvodený od miesta spracovania syra, teda od salaša a teda názov vyjadruje aj príslušnosť k miestu výroby.

9. OPIS

9.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho základných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, ktoré dokazujú jeho špecifický charakter (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ je syr, ktorý je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka na salaši a svoju charakteristický chuť nadobúda tradičným technologickým postupom počas jeho fermentácie a jeho ručným tvarovaním do formy hrudky.

F y z i k á l n e v l a s t n o s t i

- guľovitý tvar, hruda,
- veľkosť - hmotnosť do 5 kg;

Chemické vlastnosti

- sušina najmenej 40 % hmotnostných,
- tuk v sušine najmenej 50 % hmotnostných,

Mikrobiologické kritériá

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä:

Acidogénne mikroorganizmy – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Laktobacillus casei*, *Laktobacillus plantarum*, Kvasinky a plesne – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotridum casei*;

Organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhľad: povrch suchý, neporušený, čistý, mierne okôrený na reze s menšími dierkami a ojedinelými malými trhlinkami,
- farba: na povrchu biela až žltkastá, na reze biela so slabým odtieňom do žlta,
- chuť a vôňa: chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka,
- konzistencia: pevná a pružná.
- kyslosť – hodnota pH 5,2 - 4,9;

9.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1 a ktorý musia výrobcovia dodržať, okrem iného vrátane povahy a vlastností použitých surovín alebo zložiek a spôsobu prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Získavanie ovčieho mlieka

- mlieko na výrobu syru sa získava od zdravých oviec (plemien chovaných v horských a podhorských oblastiach), ručným dojením na dojacom mieste (strunge) umiestnenom v prírodných podmienkach. Mlieko sa dojí do dojníka s filtračným zariadením z antikorovéhokovu (tradične sa mlieko získavalo do drevenej gelety). Po naplnení sa obsah dojníka (gelety) preleje do mliekarskej kanvy cez sito s vatovým filtrom (možné aj získavanie mlieka strojným dojením - mobilné, stacionárne dojárne),
- nadojené mlieko sa v kanvách presunie do výrobných priestorov – salaša – koliby.

Spracovanie mlieka na syr–výroba ovčieho hrudkového syra

- Čerstvo nadojené mlieko sa spracúva priamo po podojení, po presune do výrobných priestorov salaša, kde sa preleje z kanvy do nádoby na výrobu syra „putery“, pričom sa opätovne filtruje cez vatový filter. Na výrobu syra sa používa drevená nádoba (putera) alebo nerezová nádoba s dvojitým dnom.
- Upraví sa teplota mlieka na 30 °C až 32 °C pridaním teplej pitnej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka alebo ohrevom pomocou teplej vody v duplikátorovom výrobníku alebo putere alebo pridaním prevarenej kyslej žinčice.
- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasýri mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne Rhizomucor miehei, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka (množstvo syridla

stanoví výrobca podľa sily syridla). Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení). Približne po 30 až 45 minútach od pridania syridla sa mlieko zrazí na syreninu.

- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno o veľkosti 0,5 až 1 cm.

- K pokrájanej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 – 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá sa usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.

- Sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach začne ručne stláčať a formovať pomocou plachtičky do tvaru hrudky.

- Hrudka sa nechá odkvapkať asi 2 hodiny zavesená na háku.

- Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrecej miestnosti, kde prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachtičke sa zavesí na hák, neskoršie sa uloží na policu, konštrukčne upravenú na odtekanie srvátky.

- Teplota miestnosti pri kysnutí syru nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 maximálne 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.

- Po ukončení výrobného procesu sa syr môže predávať. Pri predaji sa syr zabalí a označí.

9.3. Opis kľúčových znakov, ktoré stanovujú tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Názov syra „Salašnícky“ vychádza z tradície výrobného miesta, ktorým bol salaš. Tradičný charakter vychádza z tradičného zloženia, spôsobu výroby a spracovania.

Ako uvádza Huba, P.: v knihe Zázrivá. Ťažiskom skromného salašného hospodárenia v Zázrivej spočívalo v produkcii ovčieho mlieka, ktoré spracúvali vždy doma v trvalom sídle baču, teda salašu, kde ovčí hrudkový syr – salašnícky bol pochúťkou pre hostí, ktorí prišli k bačovi. (Martin: Osveta. 1988).

Tradičný Ovčí hrudkový syr – salašnícky sa vyrábal z čerstvého ovčieho mlieka jeho zrážaním pomocou prírodného syridla (kľag) pri priemernej teplote (32 °C) sa zakľagané mlieko zrážalo v putere 10 – 30 min. Zakľagané mlieko sa najprv roztrepalo, potom sa nechalo ustáť, napokon sa zbierala syrenina do plachty a stláčala do ucelenej hrudky. Syreninou naplnená plachta sa zavesila na klin, kde sa nechala odtiecť zo srvátky.

Keď syr stiekol, hruda sa z plachty vybrala a prevrátená vrchnou časťou nadol sa položila na drevenú policu (podišiar), kde sa nechala niekoľko dní sušiť a zrieť. Po dozretí sa hrudky syra odnášali zo salašníckej koliby do domácnosti majiteľov oviec (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

V 20. storočí sa výroba Ovčieho hrudkového syra – salašníckeho a Ovčieho salašníckeho údeného syra rozšírila na celé horské územia Slovenska, kde sa chovali ovce.

Jedným z mliečnych produktov tradičného valaského ovčiarstva je Ovčí hrudkový syr - salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr, ktorého výroba bola hlavným dôvodom chovu oviec v horských regiónoch Slovenska. Ako kulinárska špecialita sa používal v podobe čerstvej (šťavnatej – sladký) alebo vykysnutý prípadne vysušený, upravovaný (konzervovaný) údením. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). Pán Prokop píše v článku „Z histórie Ovčieho mliekarstva na Slovensku“: „Valašskú kultúru u nás dodnes reprezentuje rezbárske umenie našich ovčiarov, tieto vplyvy zisťujeme v prekrásne vyrezávaných črpákoch, ktoré bača potreboval. (*Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava*, 1969). Formy srdiečok alebo kačičiek reprezentujú tvary Ovčieho salašníckeho údeného syra“. Autor publikácie Dr. Ján Balko „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ vydavateľstvo Osveta 1968 uvádza: „Kto a kedy vyrobil u nás prvý ovčí hrudkový syr o tom presného dokladu nemáme. Možno však s určitosťou predpokladať, že sa tak stalo hodne dávno pred mnohými storočiami, pri čom hospodárenie s ovčím mliekom až do r. 1914 sa nelíšilo v mnohom od hospodárenia, vedeného pri sťahovaní národov“. V literatúre „Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom“: „… kvalita vyrábanej bryndze je závislá hlavne na tom, aký je ovčí hrudkový syr – salašnícky“ (*Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo*, Bratislava, 1966). Názov a tradičný spôsob výroby Ovčieho hrudkového syru – salašníckeho a Ovčieho salašníckeho údeného syru taktiež používali bačovia z obce Priechod, ktorí pracovali na salašoch v 60. a 70. rokoch minulého storočia v oblastiach Turca (ústne podanie bača Lamper a Ivanič z Priechodu). P. Jasenský, bača z Dolnej Jasene spomína: „Ovčí hrudkový syr – salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr sa vyrábali už od nepamäti, avšak len v malom množstve a využíval sa na priamu konzumáciu na salaši alebo sa predával a predáva návštevníkom salaša. Je to tradičná pochúťka Slovákov žijúcich v horských a podhorských oblastiach“. (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

U v e r e j n e n i e

údajov žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Ovčí salašnícky údený syr“ (špecifikácia)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 49 ods. 3 a podľa čl. 26 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343/1, 14.12.2012) na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

„Ovčí salašnícky údený syr“
zaručená tradičná špecialita

od združenia *Cech výrobcov ovčieho syra v Turci*

Názov: Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Adresa: Turčianske Kľačany 271, 038 61 Vrútky
E-mailová adresa: tas_sro@stonline.sk

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

Zuzana Nouzovská, v. r.
generálna riaditeľka sekcie
potravinárstva a obchodu

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY, KTORÁ NIE JE NEPODSTATNÁ

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvý pododsek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“

Číslo EÚ: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006

1. SKUPINA ŽIADATEĽOV A OPRÁVNENÝ ZÁUJEM

Názov skupiny: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“

Adresa:

Poľnohospodárske družstvo

Turčianske Kľačany 271

038 61 Vrútky

SLOVENSKO/SLOVAKIA

Telefón: +421 4343085213

E-mailová adresa: tas_sro@stonline.sk

Skupina žiadajúca o zmenu je tou istou skupinou, ktorá predložila žiadosť o registráciu výrobku „Ovčí salašnícky údený syr“.

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

SLOVENSKÁ REPUBLIKA

3. POLOŽKA V ŠPECIFIKÁCII VÝROBKU, KTOREJ SA ZMENA TÝKA

☐ Názov výrobku

☐ Opis výrobku

☐ Spôsob výroby

☒ Iné [uveďte]

Zmena zápisu názvu výrobku zapísaného do registra ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu na zápis názvu výrobku do registra ako zaručená tradičná špecialita s výhradou názvu.

4. DRUH ZMENY (ZMIEN)

☒ Zmena špecifikácie výrobku zaručenej tradičnej špeciality, ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 štvrtým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná.

5. ZMENA (ZMENY)

1. Zmena zápisu názvu výrobku zapísaného do registra ako zaručená tradičná

   špecialita bez výhrady názvu na zápis názvu výrobku do registra ako zaručená tradičná špecialita s výhradou názvu.

   Zmena sa navrhuje z dôvodu zachovania zápisu názvu výrobku, keďže možnosť registrácie názvov poľnohospodárskych výrobkov a potravín ako zaručená tradičná špecialita bez výhrady názvu sa zrušila a podľa článku 25 ods. 2 nariadenia EP a Rady č. 1151/2012 názvy zapísané do registra v súlade s požiadavkami stanovenými v článku 13 ods. 1 nariadenia (ES) č. 509/2006 vrátane názvov zapísaných do registra na základe žiadostí uvedených v článku 58 ods. 1 druhom pododseku tohto nariadenia (zaručené tradičné špeciality bez výhrady názvu) sa môžu naďalej používať za podmienok uvedených v nariadení (ES) č. 509/2006 len do 4. januára 2023.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“

Číslo EÚ: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006

Členský štát alebo tretia krajina „Slovenská republika“

6. NÁZOV (NÁZVY) NA ZÁPIS DO REGISTRA

„Ovčí salašnícky údený syr“

7. DRUH VÝROBKU [PODĽA PRÍLOHY XI]

1.3. Syry

8. DÔVODY ZÁPISU DO REGISTRA

8.1. Výrobok:

☒ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre daný výrobok alebo danú potravinu;

☐ sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa používajú tradične.

Výrobok sa vyrába viac desaťročí až storočí, pri čom údenie syra bolo vykonávané z dôvodu predĺženia trvanlivosti, na zimné obdobie, kedy sa syr nevyrábal; výrobok sa vyrába ručne, s použitím tradičných technológií (ručné spracovávanie syreniny);výrobok sa vyrába na salaši – nie priemyselne, s možnosťou použitia aj drevených pomôcok, náradí a zariadení – drevená putera, drevené miešadlá, drevené formy; výrobok sa údi dymom z tvrdého dreva s tvorbou dymu z ohniska.

8.2. Názov:

☐ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

☒ identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Špecifický charakter je daný charakterom suroviny, teda surovým ovčím mliekom, jeho tradičným spracovaním na salaši a údením. Termín salašnícky v názve vyjadruje špecifickosť výrobku, je odvodený od miesta spracovania syra, teda od salaša a teda názov vyjadruje aj príslušnosť k miestu výroby.

9. OPIS

9.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho základných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, ktoré dokazujú jeho špecifický charakter (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

„Ovčí salašnícky údený syr“ je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka, spracovaný na salaši, údený a často mávajúci špecifický tvar (srdce, kohútov alebo iných zvierat, pologúľ).

Fyzikálne vlastnosti:

- má rôzny tvar, najčastejšie ako hrudka , alebo ak pri výrobe bola použitá forma v tvare: pologuľovitý, alebo znázorňujúc rôzne zvieratá alebo v tvare srdiečka, - hmotnosť: je rôzna od 0,1 kg až po 1 kg. Chemické vlastnosti: - množstvo sušiny najmenej 40 % hmotnostných, - množstvo tuku v sušine najmenej 50 % hmotnostných, - NaCl max. 25 000 mg/kg.

Mikrobiologické kritériá:

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä: Acidogemne mikroorganizmy – *Streptococcus lactis, Leuconostos mesenteroides, Lactobacillus casei, Lactobacillus plantarum,* Kvasinky a plesne – *Torulopsis candida, Geotrichum candidum, Geotrichum casei.*

Organoleptické vlastnosti:

- povrchový vzhľad: povrch suchý a pevný, neporušený, okôrený, môže mať aj malé škvrny po dyme, bez dechtových usadenín,
- farba na reze – nažltlá až žltá, na povrchu – nahnedlá až slabo gaštanová,
- vôňa a chuť: vôňa po dyme, chuť má jemnú, mierne nakyslú,
- konzistencia: pevná a tuhá na reze s menšími dierkami ojedinele malými trhlinkami.

9.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1 a ktorý musia výrobcovia dodržať, okrem iného vrátane povahy a vlastností použitých surovín alebo zložiek a spôsobu prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Získavanie ovčieho mlieka:

- mlieko na výrobu syra sa získava od zdravých oviec (pasených oviec plemien chovaných v horských a podhorských oblastiach), ručným dojením na dojacom mieste (strunge) umiestnenom v prírodných podmienkach. Mlieko sa dojí do dojníka s filtračným zariadením z antikorového kovu (tradične sa mlieko získavalo do drevenej gelety). Po naplnení sa obsah dojníka (gelety) preleje do mliekarskej kanvy cez sito s vatovým filtrom (možné aj získavanie mlieka strojným dojením - mobilné, stacionárne dojárne),
- nadojené mlieko sa v kanvách presunie do výrobných priestorov – salaša.

Spracovanie mlieka na syr - výroba ovčieho salašníckeho údeného syra:

- Čerstvo nadojené mlieko sa spracúva priamo po podojení, po presune do výrobných priestorov salaša, kde sa preleje z kanvy do nádoby na výrobu syra „putery“, pričom sa opätovne filtruje cez vatový filter. Na výrobu syra sa používa drevená nádoba (putera) alebo nerezová nádoba s dvojitým dnom.
- Upraví sa teplota mlieka na 30 °C až 32 °C pridaním pitnej teplej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka v množstve 2 až 3 l na 50 l alebo ohrevom pomocou pitnej teplej vody v duplikátorovom výrobníku (putere) alebo prevarenej kyslej žinčice.
- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasyrí mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne Rhizomucor miehei, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka. Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení). Približne po

30 až 45 minútach od pridania syridla sa mlieko zrazí na syreninu (množstvo syridla stanoví výrobca).

- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno veľkosti 0,5 až 1 cm.
- K pokrájanej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 až 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.
- Tradičná technológia formovania syra spočíva v tom, že sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach priamo v srvátke ručne, stláča a formuje do tvaru gule, ktorá sa potom vyberie pomocou plachtičky, zavesí na hák a tým sa vytvaruje do tvaru hrudky alebo sa vytlačená syrenina ručne ukladá do foriem, čím sa tvaruje. Pri ručnom spôsobe výroby hrudka získa charakteristickú pružnosť.
- Tvarovanie syra vo formách: z pripravenej hrudky sa oddelia menšie časti (podľa veľkosti formy) krájaním. Tieto časti sa v rukách stláčajú a ukladajú do foriem (srdiečka, kohútiky alebo iné zvieratá, pologule), kde sa jemne utlačia a tak výrobok získa osobité tvary. Ak sa použijú formy obojstranné (delené na 2 časti) – postup práce je rovnaký, teda syr sa ručne stláča a do formy sa ho vloží toľko, aby sa vyplnila aj druhú časť formy. Forma sa potom uzavrie.
- Hrudka alebo vyformovaný syr sa nechajú odkvapkať asi 2 hodiny. Hrudka sa zavesí na hák a syr vo formách sa uloží na policu, kde odkvapká.
- Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrecej miestnosti, kde následne prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachtičke sa zavesí na hák, drobné tvarované syry sa vyberú z formy a vyformované tvary zrejú na drevenej polici, konštrukčne upravenej na odtekanie srvátky.
- Teplota miestnosti pri kysnutí syra nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 až 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.
- Potom sa hrudky syra pokrájajú na časti a uložia do chladného soľného roztoku na dobu 1 až 10 hodín (podľa hmotnosti). Po presolení syr zmení konzistenciu na tuhú a pevnú. Soľný roztok (s koncentráciou 10 % – 15 %) sa pripraví prevarením pitnej vody so soľou. Syr tvarovaný vo formách sa solí obdobným spôsobom.
- Po vysolení sa syr z roztoku vytiahne a uloží sa na drevené police, kde sa presuší a odtečú zbytky soľného roztoku.
- Nasleduje údenie – syr sa uloží na drevené lesy alebo antikorové rošty (prípadne sa zavesí do držiakov zhotovených z lyka) a údi sa studeným dymom z tvrdého dreva, ktorý nesmie obsahovať popol a prach. Syr sa vyúdi do svetlohneda s nádychom do svetlogaštanovej farby za 12, 16 až 24 hodín.
- Po vyúdení sa syr uloží na drevené police umiestnené v chladnom sklade - teplota 13 °C až 15 °C.
- Po zabalení je pripravený na expedíciu a predaj.

9.3. Opis kľúčových znakov, ktoré stanovujú tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Názov syra „Salašnícky“ vychádza z tradície výrobného miesta, ktorým bol salaš. Tradičný charakter vychádza z tradičného zloženia, spôsobu výroby a spracovania.

Ako uvádza Huba, P.: v knihe Zázrivá. Ťažiskom skromného salašného hospodárenia v Zazrivej spočívalo v produkcii ovčieho mlieka, ktoré spracovávali vždy doma v tr-

valom sídle baču, teda salašu, kde ovčí hrudkový syr – salašnícky bol pochúťkou pre hostí, ktorý prišli k bačovi. (Martin: Osveta. 1988).

Tradičný „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ sa vyrábal z čerstvého ovčieho mlieka jeho zrážaním pomocou prírodného syridla (kľag) pri priemernej teplote (32 °C) sa zakľagané mlieko zrážalo v putere 10 – 30 min. Zakľagané mlieko sa najprv roztrepalo, potom sa nechalo ustáť, napokon sa zbierala syrenina do plachty a stláčala do ucelenej hrudky. Syreninou naplnená plachta sa zavesila na klin, kde sa nechala odtiecť zo srvátky.

Keď syr stiekol, hruda sa z plachty vybrala a prevrátená vrchnou časťou nadol sa položila na drevenú policu (podišiar), kde sa nechala niekoľko dní sušiť, kým dozrela. Po dozretí sa hrudy syra odnášali zo salašníckej koliby do domácnosti majiteľov oviec (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

V 20. storočí sa výroba „Ovčieho hrudkového syra – salašníckeho“ a „Ovčieho salašníckeho údeného syra“ sa rozšírila na celé horské územia Slovenska, kde sa chovali ovce.

Jedným z mliečnych produktov tradičného valaského ovčiarstva boli ovčie hrudkový syry, ktorých výroba bola hlavným dôvodom chovu oviec v horských regiónoch Slovenska. Ako kulinárska špecialita sa používal v podobe čerstvej (šťavnatej - sladký) alebo vykysnutý prípadne vysušený, upravovaný (konzervovaný) údením, teda údený. (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

Pán Prokop píše v článku „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku“: Valašskú kultúru u nás dodnes reprezentuje rezbárske umenie našich ovčiarov, tieto vplyvy zisťujeme v prekrásne vyrezávaných črpákov, ktoré bača potreboval, ako aj vo formách na oštiepky a na ostatné podobné výrobky (srdiečka, kačičky a pod.) (Čítanie o správnej výžive 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Formy srdiečok alebo kačičiek reprezentujú tvary „Ovčieho salašníckeho údeného syra“.

Autor publikácie Dr. Ján Balko „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ vydavateľstvo Osveta 1968 uvádza: „Kto a kedy vyrobil u nás prvý ovčí hrudkový syr, o tom presného dokladu nemáme. Možno však s určitosťou predpokladať, že sa tak stalo hodne dávno pred mnohými storočiami, pri čom hospodárenie s ovčím mliekom až do r. 1914 sa nelíšilo v mnohom od hospodárenia, vedeného pri sťahovaní národov“.

V úryvku „Druhy najznámejších slovenských syrov“ sa uvádza: „Najznámejšie u nás i v zahraničí sú naše typické syrárske špeciality vyrobené z ovčieho mlieka a do týchto špecialít je zaradení aj ‚Ovčí salašnícky údený syr‘ “. (1992).

Názov a tradičný spôsob výroby „Ovčieho hrudkového syra – salašníckeho“ a „Ovčieho salašníckeho údeného syra“ taktiež používali bačovia z obce Priechod, ktorí pracovali na salašoch v 60. a 70. rokoch minulého storočia v oblastiach Turca (bačovia Lamper a Ivanič z Priechodu).

P. Jasenský, bača z Dolnej Jasene spomína: „Ovčí hrudkový syr - salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr sa vyrábali už od nepamäti, avšak len v malom množstve a využíval sa na priamu konzumáciu na salaši alebo sa predával a predáva návštevníkom salaša. Je to tradičná pochúťka Slovákov žijúcich v horských a podhorských oblastiach“. (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

Vestník Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava v Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komore, Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava.
Tel.: 02/502 17 409, email: hrobarikova@sppk.sk . Vychádza podľa potreby.
Predplatné Vestníka Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR sa vyberá formou preddavkov.
Objednávky a reklamácie vybavuje redakcia.