V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2014/C 269/02)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([2])

„KLENOVECKÝ SYREC“

ES č.: SK-PGI-0005-1008 – 22.06.2012

CHZO (X) CHOP ( )

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, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Klenovecký syrec je polotvrdý zrejúci syr, údený alebo neúdený, v tvare bochníka s priemerom 10 – 25 cm, alebo hranola veľkosti 10 – 14 × 12 – 16 × 8 – 12 cm. Základnou surovinou na výrobu Klenoveckého syrca je ovčie mlieko alebo kravské mlieko s pridaním mliečnych kultúr vyizolovaných zo surového ovčieho mlieka. Výroba syra prebieha priamo na salaši, alebo na farme, tzv. salašnícky spôsob výroby, alebo v mliekarňach, 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.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Klenovecký syrec sa na trhu ponúka v potravinárskej fólii.

Vlastnosti:

Farba: na povrchu zlatožltá, alebo zelená, alebo od farby popola, alebo zlatohnedá/zlatožltá v prípade údených druhov, vo vnútri žltobiela.

Konzistencia: jemná, vláčna, pružná, na reze s výskytom niekoľkých menších ôk.

Vôňa a chuť: lahodná syrová, mierne kyslomliečna až syrovo vyzretá s arómou ovčieho mlieka, mierne slaná, typická dymová pri údených druhoch.

Zloženie:

Sušina: najmenej 50,0 % hmot.

Tuk v sušine: najmenej 43,0 % hmot.

Soľ jedlá: najviac 2,5 % hmot.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu Klenoveckého syrca sa používa surové ovčie alebo kravské mlieko s pridaním mliečnych kultúr vyizolovaných zo surového ovčieho mlieka na salašoch, alebo pasterizované ovčie alebo kravské mlieko s pridaním mliečnych kultúr vyizolovaných zo surového ovčieho mlieka pri priemyselnom spracovaní. 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 mikroorganizmov 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. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

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

Salašnícky spôsob výroby:

Pridávanie kultúr

Syrenie

Dohrievanie

Formovanie a povrchové naparovanie

Lisovanie a prekysávanie

Solenie

Prípadné údenie

Zrenie

Priemyselný spôsob výroby:

Pasterizácia

Pridávanie kultúr

Syrenie

Dohrievanie

Formovanie a povrchové naparovanie

Lisovanie a prekýsanie

Solenie, prípadné údenie

Zrenie

Všetky fázy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Pasterizácia mlieka pri priemyslovej výrobe sa týka najmä kravského mlieka pri dennom zvoze od viacerých dodávateľov. Pokiaľ sa na výrobu syrov použije čerstvé mlieko od jedného dodávateľa, pasterizácia nie je potrebná.

Ani salašnícky alebo priemyselný spôsob výroby a ani použitie ovčieho mlieka alebo kravského mlieka s pridaním mliečnych kultúr vyizolovaných zo surového ovčieho mlieka, nemajú vplyv na chuť a kvalitu finálneho výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

Vyzreté syry sa balia do zdravotne neškodných potravinárskych obalov. Predávajú sa v celku, alebo v častiach, pričom sa balia v mieste výroby syrov. Je to z dôvodu zachovania ich kvality, ich charakteristického tvaru vrátane špecifickej ornamentiky a tiež z dôvodu zabránenia ich falšovania a klamania spotrebiteľa.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

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:

— zvýraznený názov výrobku „Klenovecký syrec“,

— druh mlieka – ovčie (kravské sa nemusí písať),

— uvedený druh údený alebo neúdený,

— uvedené „chránené zemepisné označenie“ a s ním spojený symbol Európskej únie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Výroba Klenoveckého syrca sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti regiónu „Gemer – Malohont“, ale taktiež i v iných regiónoch v Slovenskom Rudohorí. 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 s Maďarskom 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 dobrý predpoklad pre výnimočne kvalitný syr.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Uvedená zemepisná oblasť mala a má vhodné podmienky pre chov a pasenie oviec a hovädzieho dobytka. Túto prednosť horského prostredia obyvateľstvo využilo a využíva až doteraz. Hlavným zamestnaním obyvateľov obcí v uvedenej zemepisnej oblasti Slovenského Rudohoria bolo totiž poľnohospodárstvo a potravinárska malovýroba, ktorá sa zachovala dodnes.

Výroba Klenoveckého syrca sa aj historicky viaže k uvedenej oblasti. Prvý zachovaný písomný materiál o tomto tradičnom syre pochádza z roku 1850. Už v tomto období sa Klenovecký syrec v malovýrobných podmienkach vyrábal v tejto oblasti a vyvážal sa aj do okolitých krajín, kde si získal veľkú popularitu.

Výroba Klenoveckého syrca sa uskutočňovala a uskutočňuje v uvedenej zemepisnej oblasti a súvisí i s tradičnými, špecifickými a výnimočnými schopnosťami samotných výrobcov. Vďaka zručnosti, skúsenostiam a vedomostiam získaným od predchádzajúcich generácií sa zachoval výrobný postup, tvar a kvalita výrobku. Špecifičnosť výroby spočíva aj v umení naparovania povrchu syra v horúcej vode tak, aby mal pekný, ucelený povrch, do ktorého sa za tepla vkladá a zalisuje matrica s typickou tradičnou ornamentikou. Vychádzajúc z doterajších skúseností a tradícii výroby je odôvodnený predpoklad, že táto tradičná výroba sa v malovýrobných podmienkach a postupne i vo väčšom priemyslovom meradle zachová a bude sa i rozširovať.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Klenovecký syrec je polotvrdý zrejúci syr, údený alebo neúdený, vyrobený s prídavkom originálnej kultúry zloženej z kyslomliečnych baktérií z rodu Lactococcus a Lactobacillus, ktoré dodávajú Klenoveckému syrcu charakteristické a špecifické vlastnosti podobné ako u ovčieho zrejúceho syra. Takto vyrobený syr má potom celoročne vlastnosti ako syr vyrobený z kvalitného surového mlieka v optimálnom vegetačnom období. Táto kyslomliečna kultúra bola izolovaná zo surového ovčieho mlieka a z ovčieho syra na slovenských salašoch.

Klenovecký syrec je zdobený špecifickou ornamentikou. Na povrch syra sa pri formovaní syra vtláča prostredníctvom 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 akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Žiadosť o zápis zemepisného označenia Klenovecký syrec je založená na tradícií, špecifickej kvalite, reputácii a tvare so špecifickou ornamentikou. Špecifická kvalita syra sa vyznačuje lahodnou chuťou vyzretého syra s príchuťou po ovčom mlieku a s mierne tuhšou konzistenciou. Vyzretý syr sa však pri jedení v ústach rozplýva a zanecháva veľmi príjemnú chuť zrejúceho ovčieho syra. Ornamentika Klenoveckého syrca na rozdiel od iných syrov, napr. od oštiepkových syrov, nevystupuje z povrchu syra, ale je vtláčaná do syra.

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 do miestnej syrárne a spoločne sa domáckym (salašníckym) spôsobom spracovalo na syr.

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; výrobu 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 rokov 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 rámci významného regionálneho podujatia v Klenovci, tzv. Klenovecká rontouka, sa stal súčasťou ako ponúkaná pochúťka (informačný leták o podujatí).

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

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ([3])]

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA%20-%20KLENOVECKY%20SYREC.pdf

([3]) Pozri poznámku pod čiarou č. 2.