

**Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 305/10)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

**A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE**

**„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”**

**EK-sz.: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006**

**1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:**

Név: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci“  
Cím: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAKIA  
Tel. +421 4343085213  
Fax +421 434308523  
E-mail: tas\_sro@stonline.sk

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Szlovák Köztársaság

**3. Termékleírás:**

**3.1. Bejegyzendő elnevezés:**

„Ovčí salašnícky údený syr”

**3.2. Az elnevezés:**

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

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

**3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?:**

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

**3.4. A termék típusa:**

1.3. Sajtok

**3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:**

Az „ovčí salašnícky údený syr” friss juhtejből készül, pásztorzálláson dolgozzák fel, füstölik, és a formázás során gyakran kap egyedi alakot (szív, kiskakas vagy másilyen állatfigura, illetve félgömb).

**Fizikai jellemzők:**

- különböző alakja lehet, leginkább tömörszerű (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 alakul.

**Kémiai jellemzők:**

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

**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*.

**Érzékszervi jellemzők:**

- külső megjelenés: száraz, kemény, ép felület héjjal, esetleg kisebb füstölési foltokkal, kátrány-maradványtól 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.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amelyek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:*

**A juhtej lefejtése:**

- A sajt előállításához használt tejet egészséges juhból (hegyi vagy hegyvidéki területeken nevelt fajtához tartozó, legeltetett juh) nyerik kézi fejtéssel, természetes körülmények között elhelyezkedő fejtőakolban (*strunga*). A tejet szűrőeszközzel ellátott rozsdamentes fejtővödörbe 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 fejtőházban is lefejtetik),
- A lefejt tejet a tejeskannákban az előállítás helyére, vagyis a pásztorszállásra szállítják (*salaš*).

**A tej sajtjává 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 legfeljebb három liter meleg (50 °C-os hőmérsékletű) ivóvizet adnak, akár úgy, hogy a tejet meleg ivóvíz, illetve felforralt savanyú juhtej savó 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 alvadékat keverik, majd 0,5–1 cm-es szemcsenagyság eléréséhez sajt hárfával felszelelik.

- A felszeletelt alvadékhoz 65 °C-ra lehűtött forralt ivóvizet adnak, hogy az az alvadékot 32–35 °C-ra melegítse fel, és ezzel a szemcsékből minél több savó távozik. 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 sajtota formában a következőképpen formázzák: az előkészített gomolyából (a forma méretétől függően) kis darabokat vágnak le. Ezeket a darabokat azután kézzel összepréselik, és a (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. Aztán 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 viszik át, az érlelőbe, ahol az erjedés zajlik. A sajtruhaban formázott sajtot kampóra függesztik, a kis formázott sajtokat pedig kiveszik a formából, és érni hagyják olyan módon kialakított fapalcokon, ami lehetővé teszi a savó lecsepegését.
  - Az erjedés során a szoba hőmérséklete nem csökkenhet 18–22 °C alá. A sajt ilyen körülmények között két vagy 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 felforraltnak. A formába helyezett sajtot hasonló módon sózzák.
  - A sajtot sózás után kiveszik az oldatból, majd fapalcra helyezik, hogy száradjon, és a maradék sóoldat is lecsepegjen róla.
  - Ezt a füstölés követi: a sajtot 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 sajtot addig füstölik, amíg világosbarna színt nem kap – árnyalatnyi világos gesztenyeszínnel –, ami 12, 16 vagy adott esetben 24 óráig tart.
  - A sajtot füstölés után 13–15 °C-os hőmérsékletű hideg raktárhelyiségben fapalcra helyezik.
  - A sajtot csomagolás után előkészítik a szállításra és forgalmazásra.
- 3.7. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:*
1. 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.
  2. A különleges jelleget a hegyi és hegyvidéki területeken előállított tej minősége határozza meg (a juhokat hegyi és hegyvidéki legelőkön legeltetik, és hegyi és hegyvidéki füves területekről származó takarmánnyal táplálják).
  3. A termék jellegzetes szagú és ízű (füstölt aroma és enyhe, kissé savanykás íz).
  4. A terméket kézzel, hagyományos technológia felhasználásával készítik (az alvadékot manuálisan dolgozzák fel).
  5. Az előállítás során különböző (néha fából készült) (szív, kiskakas vagy más állatfigura, illetve félgömb alakú) formákat használnak a sajt formázásához.

6. A terméket pásztorszálláson (*salaš*) állítják elő, nem ipari környezetben, így lehetőség van faesz-közök, faszerszámok és fakellékek használatára (pl. faedény [*putera*], fakeverő és faforma).
7. A terméket keményfa elégetéséből származó füsttel füstölik.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

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 a gomolyasajtot 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 (*kľag*) 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 fapalcra (*podišiar*) helyezték, és jó néhány napig ott hagyták, hogy száradjon és érjen. Amikor megért, 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.

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).

Egy *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, kacsa stb.) (*Čítanie o správnej výžive*, 1970, *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 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*-ból vett bekezdésben ez áll: Itthon és külföldön is nagy hírneve van a juhtejből készített sajtkülönlegességeknek, 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 and 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 a pásztorszállásra látogatóknak. Mindkettő hagyományos csemege, amelyet a hegyi vagy hegyvidéki területeken élő szlovákok élvezettel fogyasztanak.” (*Prehľadenie pána Jasenského*, 1999).

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

Az ellenőrzések a következőkre terjednek ki:

- a felhasznált nyersanyagok – a legeltetett juhból és a hegyi és hegyvidéki legelőről származó takarmánnyal táplált juhból fejt friss, nyers juhtej. Az ellenőrzés a fejes során és a fejési nyilvántartás alapján szemrevételezéssel történik,
- a pásztorszálláson történő előállítás és az előállítás időnyellege (áprilistól szeptemberig),
- a technológiai eljárás során a tej alvasztás előtti hőmérséklete és az alvadék kézzel történő feldolgozása. A gomolya megformázása után a sajt alakját szemrevételezéssel ellenőrzik. A raktárhelyiség hőmérsékletét az erjedés ideje alatt folyamatosan ellenőrzik. Az ellenőrzéseket a hőmérsékletnek az erjedés ideje alatt történő nyilvántartása alapján végzik,
- a füstöléshez felhasznált keményfa (bükk, tölgy stb.). Az ellenőrzést a füstölési folyamatról készített nyilvántartás alapján végzik,
- a késztermék fizikai mutatói: alak és tömeg. Az ellenőrzés szemrevételezéssel, illetve méréssel történik,
- a késztermék kémiai mutatói: szárazanyag-tartalom, a szárazanyag zsírtartalma, NaCl-tartalom. Az értékeknek meg kell felelniük a leírás 3.5. pontjában feltüntetetteknek. Az ellenőrzés laboratóriumi elemzés útján történik,
- a késztermék érzékszervi jellemzői: a külső megjelenés és a szín, megjelenés és szín a keresztmetszetben, illat és íz, illetve állag. Az érzékszervi jellemzők ellenőrzésére a sajt készítés technológiai folyamatának befejezése után kerül sor. Az ellenőrzés a késztermék érzékszervi elemzésével történik,
- az eszközök használata, a pásztorszállítás működésére kiadott engedélytől függően (faeszközök és -szerszámok).

A termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy szervek évente egy alkalommal ellenőrzik.

3.10. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

—

3.11. Név és cím:

Név: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Cím: Botanická 17

842 13 Bratislava

SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

állami  magán

3.12. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A megnevezett felügyeleti szerv feladata a termékleírásban foglaltak teljes körű ellenőrzése.

4. Mellékletek:

—