

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 202/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR”

EK-sz.: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Tekovský salámový syr”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovák Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (a II. melléklet szerint):

1.3. osztály: Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Tekovský salámový syr” természetes félkemény, érlelt zsíros sajt, amely lehet füstölt vagy nem füstölt, megjelenését tekintve 30–32 cm hosszú és 9–9,5 cm átmérőjű henger. Előállítására hőkezelt tej alvasztásával kerül sor, ezt követően formázzák az alvadéket hagyományos henger alakúra. Préselést követően a hengereket kézzel választják szét, dolgozzák fel és ellenőrzik. A füstölt változat esetében a sózást és szárítást követően kerül sor a füstölésre.

A sajt jellegzetes érzékszervi jellemzői magának a henger alaknak köszönhetőek, ez ugyanis szálamira emlékeztet, és innen eredeztethető a sajt közkeletű megnevezése; a sajt könnyű, puha és rugalmas struktúrájú, lyukakat nem tartalmaz, legfeljebb vágáskor láthatók kisebb lyukak. A viszonylag rövid érlelési időnek köszönhető a sajt jellemző, enyhén savanykás tejsíze.

A „Tekovský salámový syr”-t élelmiszeripari fóliában forgalmazzák, és az egyes sajtok csomagolási tömege kismértékben eltérhet.

Jellemzők:

Szín: a krémfehértől az enyhén sárgás árnyalatig, füstölt változatok esetében pedig aransárga

Állag: könnyű, puha, rugalmas, a vágott felület textúrája sűrű, lyukakat nem tartalmaz, legfeljebb kisebb lyukak fordulhatnak elő

Illat és íz: savanykás, tejes, enyhén aromás, enyhén sós, füstölt változatok esetében pedig jellemzően füstös

Összetétel: Szárazanyag: 53,5–58,5 tömegszázalék

A szárazanyag zsírtartalma: 43,0–47,5 tömegszázalék

Étkezési só: legfeljebb 2,5 tömegszázalék

Mikrobiológiai jellemzők: a „Tekovský salámový syr” pasztörözött tejből készül, a *Lactococcus* vagy a *Streptococcus* nemhez tartozó tiszta tejsavkultúrák hozzáadásával.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Tekovský salámový syr” pasztőrözött tehéntejből készül, tejsavkultúra hozzáadásával. A tej minőségét rendszeresen ellenőrzik és rögzítik a tejfeldolgozó telephelyén, a következő paraméterek megfigyelése alapján: gátolóanyagok, hőmérséklet, savasság, zsírtartalom, egyedi tömeg és nem zsír szárazanyag.

A mikroorganizmusok teljes számát és a szomatikus sejtek számát akkreditált laboratóriumokban állapítják meg.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A termék minősége nem függ a nyers tej eredetétől.

A teljes előállítási eljárásra a meghatározott földrajzi területen kerül sor, a meghatározó előállítási lépés pedig a 4. lépés.

Előállítási eljárás:

1. lépés: A nyers tehéntejet 73–79 °C-os hőmérsékleten pasztőrözik.
2. lépés: A természetes félkemény sajtok előállításánál alkalmazott szokásos eljárást használják az alvadék oltása, felvágása és szilárdítása, illetve a sajtszemcsék előkészítése során.
3. lépés: A savó-/sajtszemcse-keveréket előkészített formákba helyezik, és addig préselik, amíg az el nem éri a kívánt feszséget; a préselés kb. 80 percig tart.
4. lépés: A préselt sajt további feldolgozására is kézzel kerül sor, hogy jobban ellenőrizhető legyen a sajt minősége és alakja, és a feldolgozás a következő lépésekből áll:
 - a) a formázott, szalámi alakú sajtok felvágása és szétválasztása;
 - b) a sajtok kivétele a formából, és a szabálytalan darabkák eltávolítása a sajtvégekről;
 - c) a hőkezelt, ellenőrzött sajtok sózórácsokra való helyezése.
5. lépés: Sózás: a sajtokat megsózzák, 24 órára sóoldatba merítik, koncentráció: 16–18Be NaCl; savtartalom: pH 4,6–5,3; hőmérséklet: 12–18 °C.
6. lépés: A sajt szárítása kb. 13 °C-os hőmérsékleten kb. 24 órán keresztül.
7. lépés: A füstölt változat elkészítéséhez:

Füstölés: a sajtot közvetlen hideg füsttel füstölik kb. 30–35 °C-os hőmérsékleti tartományban, légkeringető rendszerrel ellátott füstölőkamrában, fűrészporból származó füsttel, míg az aranysárga színt nem kap.
8. lépés: Érelelés: a sajtokat legalább két héten keresztül, 8–12 °C-os hőmérsékleten érlelik rácson, legfeljebb 90 %-os viszonylagos páratartalom mellett.
9. lépés: Csomagolás: a sajtokat élelmiszeripari fóliába csomagolják. A csomagra színes címkét helyeznek, amelyen feltüntetik a termék nevét: „Tekovský salámový syr”, a füstölt változat esetében pedig a „Tekovský salámový syr údený” megnevezést.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Tekovský salámový syr”-t ezzel a leírással összhangban előállító termelők jogosultak a „Tekovský salámový syr” megnevezést használni a termék címkézése, reklámozása vagy forgalmazása során.

A terméken elhelyezett címkéken a következőknek kell szerepelnie:

- a „Tekovský salámový syr” megnevezés, szembeötlő helyen,
- az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés vagy az „OFJ” rövidítés a megfelelő közösségi logóval együtt.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Tekov (magyarul Bars) a jelenlegi nitrai (Nytitra) és Banská Bystrica-i (Besztercebánya) közigazgatási régiók határán található terület történelmi elnevezése.

A „Tekovský salámový syr”-t a tekovi régióban állítják elő, amely Délnyugat-Szlovákia termékeny, széles alföldjén nyúlik végig, Jur nad Hronom (Garamszentgyörgy), Dolná Seč (Alsószece) és Žemliare (Zsemlér) területétől egészen az északon található Štiavnica (Selmeci-) hegység lábáig. A terület északi határát az Uhliská (Bakaszenes) és Demandice (Deménd), illetve Jablonoce (Hontalmás) és Krškany (Kereskény) közötti települések sora alkotja.

Tekov alföldi terület, ahol nincs jelentős ipari tevékenység, annál fontosabb a tejtermelés, illetve a szalámisajt előállítása. A régió neve a sajt elnevezésének is a részévé lett: „Tekovský salámový syr”. Ennek a sajtnak az előállítása különösen a második világháborút követően lett fontos, mivel a nők számára munkalehetőséget adott, és a környéken a megélhetés alapja lett. A sajt nevét a mai napig kizárólag erre az élelmiszertermékre használják úgy a kereskedelemben, mint a köznyelvben. Ma a régiót csak informálisan nevezik Tekovnak, azonban a név még mindig közkeletű, és mindenki jól ismeri.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Tekov alapvetően alföldi fekvésű, bár északon van egy dombos része is. A terület egyrészt bortermelő régióként vált közismertté, másrészt pedig a jelentős szarvasmarha-tenyésztés is hozzájárult hírnevéhez: Szlovákiában ez az egyik legnagyobb olyan terület, ahol sajt előállítása céljából termelnek tejet.

A tej sajtjává történő feldolgozásának kezdete 1905-re tehető, amikor Bátovce (Bát) városában létrehozták Szlovákia egyik első szövetkezeti tejgazdaságát.

A félkemény, szalámi alakú sajt gyártása azonban valamivel később kezdődött, 1949-ben, a Tekovské Lužany-i (Nagysalló) tejgazdaságban. Ennek a tejgazdaságnak a bezárását követően a gyártás egy šahy-i (Ipolyság), később pedig egy levicei (Léva) tejgazdaságban folytatódott, és a mai napig ez utóbbi helyszínen történik. A „Tekovský salámový syr” előállítása az eddigiekben és most is a meghatározott földrajzi területen történik, és a termelők egyedi, különleges szaktudásának a függvénye. Az előállítási folyamatot, továbbá a termék sajátos alakját és minőségét a korábbi nemzedékektől átörökölt készségeknek, tapasztalatnak és szakismeretnek köszönhetően sikerült megőrizni.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Tekovský salámový syr” különleges jellemzője a sajtok esetében szokatlan alakja. Az előállítási folyamat egy részében a félkemény sajtok előállítása során alkalmazott szokásos eljárást követik (sajt-szemcsék készítése és préselés), a továbbiakban azonban a termelők sajátos készségei szolgálnak az eljárás alapjául. A sajtot a préselést követően még melegen, kézzel emelik ki óvatosan a formából, úgy, hogy az a kar belső részére kerüljön, s a sajt alakja ne sérüljön; ilyenkor egyúttal vizuálisan ellenőrzik a sajt alakját, és kézzel eltávolítják a préseléskor keletkezett esetleges hibákat, hogy megőrizzék a termék szabályos, kerekded alakját. A sajtot ezt követően gondosan, kézzel helyezik a szórácscokra.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzője (OEM) vagy a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OFJ) közötti okozati kapcsolat:

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés alapja a „Tekovský salámový syr” sajátos alakja, vagyis a sajtok esetében szokatlan szalámiforma, amelyről nevét is kapta, továbbá hírneve és minősége.

Tekov Délnyugat-Szlovákia főleg alföldi fekvésű területén található. A terület jelentős tehéntejtermeléséről ismert, és e tej jó részét ma a „Tekovský salámový syr” elnevezésű természetes félkemény sajt előállítására használják fel.

„A szalámisajtot mint egyedi terméket Jozef Sotz, a Dobrá Niva-i (Dobronya) tejgazdaság és sajtgyár tulajdonosa fejlesztette ki Rudo Pudelka és Štefan Slančík sajtkészítőikkel együtt. A fa formák Štefan Lupták bogárnáműhelyében készültek. Ebben a műhelyben bükkfahengereket is készítettek a szalámisajt érleléséhez. A préseket és a fémesszközöket Karol Mozola kovácsműhelyében készítették, amely Jozef Soc tejgazdasága és sajtgyára mellett működött. A szalámisajt előállítási eljárását 1921-ben dolgozták ki.” (Ján Keresteš, Ján Selecký et al. – Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku [Közép-Szlovákia tejipara és sajtgyártása], 2003., 87. o.).

A Dobrá Niva-i tejgazdaság és sajtgyár a második világháború folyamán teljesen elpusztult, és a termeléssel itt végleg felhagytak. Miután a Csehszlovák Szocialista Köztársaságban 1948 után államosították a magán- és a szövetkezeti vállalkozásokat, új állami tejüzemek jöttek létre, és ezek mindegyike egy adott termékskálára szakosodott. Ebben a rendszerben került a szalámisajt gyártása Tekovské Lužanyba.

„A félkemény szalámisajt gyártása a második világháborút követően, 1949-ben kezdődött a Tekovské Lužany-i tejgazdaságban.” – írta a Hospodárske noviny című újság 2008. június 23-án az eredeti szlovák termékekről szóló sorozatában.

A szalámi alakú sajtot ezen a területen történelmi adatok alapján először 1949 és 1953 között állították elő a Tekovské Lužany-i tejüzemben, majd a termelés színhelye egy közeli šahy-i tejüzem lett, ahol a termelés egészen 1996-ig folytatódott. A šahy-i üzem bezárását követően a szalámi alakú sajt gyártását a levicei Levické mliekarne tejüzem folytatta, ahol két változat előállításával kezdtek foglalkozni: füstölt és nem füstölt. A termelés áthelyezése nem járt kedvezőtlen hatásokkal a minőségre; megmaradt a sajt kiemelkedő minősége, amit az is bizonyít, hogy az 1996-ban megrendezett nemzeti versenyen az év tejtermékeként első díjat kapott.

A terméket mindig is kizárólag a meghatározott földrajzi területen állították elő. Mindhárom tejgazdaság – Tekovské Lužany, Šahy és a Levické mliekarne – a meghatározott földrajzi területen, Tekovban található. A sajtgyártás jelenleg csak a levicei Levické mliekarne tejüzemben folyik.

Fontos, hogy bár a termelés helye és az üzemi körülmények többször is változtak már, a hagyományos előállítási eljárás a mai napig szinte érintetlen. A „Tekovský salámový syr” végig megőrizte minőségét, amit a 2003-ban és 2006-ban megrendezett, „az Év Tejterméke” (Mliekarenský výrobok roka) országos versenyen a sajtok kategóriájában elnyert díjak is tanúsítanak.

A tekovi régió továbbra is vezető szerepet játszik Szlovákiában a tejtermelésben és a minőségi tej előállításában. A termelők nagy gondot fordítanak arra, hogy termékeik kiváló minőségét megőrizzék. A „Tekovský salámový syr” hírnevét és hagyományait a sajtóban megjelent cikkek is alátámasztják.

„A terméket nemcsak a szlovák, hanem a cseh, sőt a brüsszeli vásárlók is elismerik... ennek a sajtnak a finomsága Szlovákiának és a tekovi régióknak külföldön is hírnevet szerzett ...” – írta 2007. május 21-én a Nitrianske noviny című újság.

A „Tekovský salámový syr” úgy Szlovákiában, mint külföldön különleges hírnévnek örvend, ez a rangos díjak elnyeréséből is kitűnik. A sajt fontos regionális és nemzeti rendezvényeken szerepelt már (ilyenek például a Tej Világnapjának ünnepei és a Pohronské dni), továbbá az IMFM 2006 keretében szakosodott nemzetközi eseményeken és különféle szlovákiai és külföldi fogadásokon, kiállításokon is jelen volt (Poznaňban, Moszkvában és Londonban).

„Ez a sajt azért különleges, mert évek óta ugyanúgy készítik. Kézzel állítják elő a Levické mliekarne tejüzemben kialakított gyártási hagyományoknak megfelelően” (Nitrianske noviny, 2007. május 21.).

A „Tekovský salámový syr” egyediségét sajtok esetében szokatlan alakjának köszönheti, továbbá annak a ténynek, hogy továbbra is olyan hagyományos gyártási eljárást alkalmazva készítik, amelynek során a sajtot kézzel dolgozzák fel, formázzák és ellenőrzik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.pdf
