



Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

**Evropska komisija**

2016/C 388/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.8174 – Talanx/Aberdeen/Scala Vila Franca/PNH Parque) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

**Evropska komisija**

2016/C 388/02	Menjalni tečaji eura .....	2
---------------	----------------------------	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2016/C 388/03	Sporočilo Komisije v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

**Evropska komisija**

2016/C 388/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8124 – Microsoft/LinkedIn) <sup>(1)</sup> .....	4
2016/C 388/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8132 – FMC Technologies/Technip) <sup>(1)</sup> .....	5

DRUGI AKTI

**Evropska komisija**

2016/C 388/06	Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	6
2016/C 388/07	Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	10

---

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP

## II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji****(Zadeva M.8174 – Talanx/Aberdeen/Scala Vila Franca/PNH Parque)****(Besedilo velja za EGP)**

(2016/C 388/01)

Komisija se je 14. oktobra 2016 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32016M8174. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

20. oktobra 2016

(2016/C 388/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0980	CAD	kanadski dolar	1,4460
JPY	japonski jen	113,76	HKD	hongkonški dolar	8,5181
DKK	danska krona	7,4403	NZD	novozelandski dolar	1,5185
GBP	funt šterling	0,89568	SGD	singapurski dolar	1,5247
SEK	švedska krona	9,7040	KRW	južnokorejski won	1 237,37
CHF	švicarski frank	1,0852	ZAR	južnoafriški rand	15,2739
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,3980
NOK	norveška krona	8,9625	HRK	hrvaška kuna	7,5075
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 282,24
CZK	češka krona	27,021	MYR	malezijski ringit	4,5809
HUF	madžarski forint	307,54	PHP	filipinski peso	52,727
PLN	poljski zlot	4,3282	RUB	ruski rubelj	68,5407
RON	romunski leu	4,5030	THB	tajski bat	38,408
TRY	turška lira	3,3606	BRL	brazilski real	3,4629
AUD	avstralski dolar	1,4314	MXN	mehiški peso	20,3810
			INR	indijska rupija	73,3445

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

## INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

**Sporočilo Komisije v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti**

**Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe**

**(Besedilo velja za EGP)**

(2016/C 388/03)

Država članica	Grčija
Zadevne proge	Solun–Krf Solun–Skiros Aleksandropolis–Sitia Aktio–Sitia Krf–Aktion–Kefalonija–Zakintos Limnos–Mitilini–Hios–Samos–Rodos Rodos–Kos–Kalimnos–Leros–Astipalaja
Obdobje veljavnosti pogodbe	Od 1. aprila 2017 do 31. marca 2021
Rok za oddajo ponudb	61 dni po objavi sporočila o obveznosti javne službe
Naslov, kjer je mogoče brezplačno dobiti besedilo javnega razpisa in vse pomembne informacije in/ali dokumentacijo v zvezi z javnim razpisom in obveznostjo javne službe	Hellenic Civil Aviation Authority Directorate General for Air Transport Air Transport and International Affairs Division Section II Vas. Georgiou 1 16604 Atene GRČIJA  Tel. +30 2108916149 ali 8916121 Faks +30 2108947132 Spletišče: <a href="http://www.hcaa.gr">www.hcaa.gr</a>

## V

(Objave)

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.8124 – Microsoft/LinkedIn)**  
**(Besedilo velja za EGP)**  
(2016/C 388/04)

1. Komisija je 14. oktobra 2016 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004<sup>(1)</sup>, s katero podjetje Microsoft Corporation („Microsoft“, ZDA) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem LinkedIn Corporation („LinkedIn“, ZDA).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
  - za Microsoft: zasnova, razvoj in dobava računalniške programske opreme, strojne opreme ter povezanih storitev; rešitve računalništva v oblaku in spletno oglaševanje,
  - za LinkedIn: dobava spletnih in mobilnih aplikacij, ki zagotavljajo socialno mreženje, funkcionalnosti, orodja za zaposlovanje, spletno izobraževanje ter spletno oglaševanje.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala Uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.8124 – Microsoft/LinkedIn se lahko Evropski komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.8132 – FMC Technologies/Technip)**  
**(Besedilo velja za EGP)**  
(2016/C 388/05)

1. Komisija je 14. oktobra 2016 v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004<sup>(1)</sup> prejela priglasitev predlagane koncentracije, s katero podjetje FMC Technologies, Inc. („FMC“, ZDA) z nakupom delnic vstopa v smislu člena 3(1)(a) Uredbe o združitvah v polno združitev s podjetjem Technip S.A. („Technip“, Francija).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
  - za FMC: svetovni dobavitelj izdelkov in storitev za energetske sektor, predvsem na področju nafte in plina. Upravlja tri poslovne enote na svetovni ravni: (i) podmorske tehnologije; (ii) podmorska infrastruktura in (iii) energetska infrastruktura,
  - za Technip: svetovni dobavitelj inženirskih, nabavnih in gradbenih storitev (EPC) ter inženirskih, nabavnih, gradbenih in montažnih storitev (EPCI) za energetske sektor, zlasti na področju nafte in plina. Upravlja tri poslovne enote na svetovni ravni: (i) podmorska infrastruktura; (ii) kopenski objekti in (iii) morske ploščadi.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala Uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.8132 – FMC Technologies/Technip se lahko Komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2016/C 388/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“**

**EU št.: TSG-SK-02135 – 14.4.2016**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Ime skupine: Društvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci  
Naslov: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAŠKA

Telefon: +421 4343085213  
E-naslov: tas\_sro@stonline.sk

Zahtevek za spremembo vlaga skupina, ki je vložila tudi zahtevek za registracijo proizvoda „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“.

**2. Država članica ali tretja država**

Slovaška

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Drugo [Navedite.]

Registracija zajamčene tradicionalne posebnosti brez pridrzanja imena se nadomesti z registracijo zajamčene tradicionalne posebnosti s pridrzanjem imena.

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

**5. Spremembe**

1. Registracija zajamčene tradicionalne posebnosti brez pridrzanja imena se nadomesti z registracijo zajamčene tradicionalne posebnosti s pridrzanjem imena.

Ta sprememba se predlaga zaradi zaščite zadevnega imena proizvoda, saj je bila možnost registracije imen kmetijskih proizvodov in živil kot zajamčenih tradicionalnih posebnosti brez pridrzanja imena odpravljena, v skladu

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.



s členom 25(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 pa se imena, registrirana v skladu s členom 13(1) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006<sup>(1)</sup>, vključno s tistimi, ki so registrirana v skladu z drugim pododstavkom člena 58(1) navedene uredbe (zajamčena tradicionalna posebnost brez pridržanja imena), lahko uporabljajo samo še do 4. januarja 2023 pod pogoji, določenimi v Uredbi (ES) št. 509/2006.

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

## „OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKÝ“

EU št.: TSG-SK-02135 – 14.4.2016

## Slovaška

## 1. Ime za registracijo

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“

## 2. Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)

1.3 Siri

## 3. Razlogi za registracijo

## 3.1 Gre za proizvod:

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Ta proizvod se proizvaja že več stoletij. Tradicionalno se proizvaja ročno v planšarski koči (*salaš*) samo spomladi in poleti z uporabo tradicionalne tehnologije za predelavo sirnine.

## 3.2 Gre za ime:

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Posebne lastnosti določata narava surovine, tj. surovo ovčje mleko, in tradicionalna metoda obdelave v planinskih kočah. Izraz „salašnícky“ v imenu izraža posebno naravo proizvoda in izhaja iz besede „salaš“, ki označuje planšarsko kočjo, v kateri se proizvaja sir, s čimer izraža tudi povezavo s krajem izdelave.

## 4. Opis

## 4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ je sir, proizveden iz svežega ovčjega mleka v planšarskih kočah, z značilnim okusom zaradi tradicionalne tehnologije med fermentacijo in ročnega oblikovanja v grudo.

## Fizične lastnosti:

- okrogel, v obliki grude,
- velikost: teža do 5 kg.

## Kemične lastnosti:

- suha snov: najmanj 40 % teže,
- maščoba v suhi snovi: najmanj 50 % teže.

## Mikrobiološka merila:

vsebuje vrsto mikroorganizmov, zlasti:

acidogene mikroorganizme – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, kvasovke in plesni – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 1.

Organoleptične lastnosti:

- zunanji videz: suha, enakomerna, čista površina, v prerezu z rahlo skorjo in z zelo drobnimi luknjicami in sem ter tja majhnimi razpokami,
- barva: bela do rumenkasta na površini, bela z nekoliko rumenim odtenkom na prerezu,
- okus in vonj: blag, rahlo kiselkast, prepoznaven okus, značilen za proizvode iz ovčjega mleka,
- čvrstost: čvrst in prožen,
- kislost: pH 5,2–4,9.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Zbiranje ovčjega mleka:

- mleko za pridelavo sira se pridobiva od zdravih ovc (pasme ovc, ki se redijo v gorah in predgorju) z ročno molžo v golido (*strunga*) v naravnem okolju.

Mleko se zbira v nerjaveči posodi, opremljeni z napravo za filtriranje (tradicionalno se je mleko zbiral v lesenem čeburu). Ko je posoda (*geleta*) polna, se mleko skozi sito, ki vsebuje bombažni filter, precedi v kanglo za mleko (mleko se lahko zbira tudi mehansko s premičnimi ali na določenih mestih pritrjenimi molznimi stroji),

- zbrano mleko se v kanglah za mleko prenese na mesto proizvodnje – v planšarsko kočo (*salaš-koliba*).

Predelava mleka v sir – proizvodnja grudastega sira iz ovčjega mleka:

- sveže zbrano mleko se predela takoj po molži, ko se prenese na mesto proizvodnje v planšarski koči, kjer se iz kangel pretoči v *putero*, posodo za proizvodnjo sira; pri tem se mleko še enkrat prefiltrira skozi bombažni filter. Za proizvodnjo sira se uporablja lesena posoda (*putera*) ali posoda iz nerjavečega jekla z dvojnimi dnom,
- temperatura mleka se dvigne na 30 °C–32 °C, tako da se vroča pitna voda (pri temperaturi 50 °C) neposredno doda mleku ali pa se segreje s pomočjo vroče vode v posodi z dvojnimi dnom ali puteri ali z dodajanjem prevrete sirotke iz kislega ovčjega mleka,
- ko se mleko segreje na 30 °C–32 °C, se mu ob stalnem mešanju doda mikrobno tekoče sirilo (na osnovi glive *Rhizomucor miehei*, stabilizirane s soljo), in sicer 40 ml sirila na 100 l mleka (količina sirila določi proizvajalec glede na njegovo jakost). Količina uporabljenega sirila je odvisna tudi od molznega obdobja (tj. od kakovosti mleka, ki se med molznim obdobjem spreminja). Mleko se sesiri v približno 30–45 minutah po dodajanju sirila,
- tako pridobljena sirnina se meša in reže s sirarsko harfo, dokler se ne dosežejo sirna zrna velikosti 0,5 cm–1 cm,
- razrezani sirnini se doda prevreta pitna voda, ohlajena na 65 °C, tako da se segreje na 32 °C–35 °C, s čimer se pospeši izločanje sirotke iz sirnih zrn. Sirnina se dobro premeša in pusti počivati. Med celotnim postopkom proizvodnje grudastega ovčjega sira temperatura mleka in sirotke ne sme nikoli pasti pod 29 °C,
- po približno 10 minutah se sesedena sirnina ročno stisne in oblikuje v grudo s pomočjo prtiča za sir,
- sirna gruda se obešena na kavelj približno dve uri pusti odcejati,
- po odcejanju se sir prenese v toplo shrambo, zorilnico, kjer poteka postopek fermentacije. Sir, ki dobi svojo obliko v prtiču, se obesi na kavelj in pozneje postavi na polico, ki je izdelana tako, da se lahko sirotka odcedi,
- temperatura prostora med fermentacijo ne sme pasti pod 18 °C–22 °C. Pri takšnih pogojih sir fermentira v dveh ali največ treh dneh. Temperatura se med fermentacijo nadzira,
- ko je proizvodni postopek končan, se sir lahko začne prodajati. Sir za prodajo se zavije v embalažo in označi.

#### 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Izraz „salašničky“ v imenu sira izhaja iz tradicionalnega kraja proizvodnje, planšarske koč (salaš). Njegove tradicionalne lastnosti izhajajo iz tradicionalne sestave, načina proizvodnje in obdelave.

Peter Huba je v knjigi z naslovom *Zázrivá* zapisal, da je bila mala planinska ovčereja na področju Zázrive usmerjena v pridelavo ovčjega mleka, ki je bilo vedno predelano v planšarski koči (salaš), kjer so sir „ovčí hrudkový syr – salašničky“ ponujali obiskovalcem kot poslastico (Martin: Osveta, 1988).

Tradicionalni sir „ovčí hrudkový syr – salašničky“ se je izdeloval iz svežega ovčjega mleka tako, da se je s pomočjo naravnega sirila (*klag*) 10–30 minut siril v posodi (*putera*) na povprečni temperaturi (32 °C). Koagulirano mleko se je najprej pretreslo, nato pustilo sesedati, na koncu pa se je sirnina dala v prtič in stisnila v čvrsto grudo. Prtič s sirnino se je obesil na klin, da se je sirotka odcedila.

Po odcejanju se je sirna gruda vzela iz prticha in se narobe obrnjena postavila na leseno polico (*podišiar*), kjer se je nekaj dni sušila in zorela. Ko so sirne grude dozorele, so se iz planšarske koč odnesle lastnikom ovc (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

V 20. stoletju se je proizvodnja sirov „ovčí hrudkový syr – salašničky“ in „ovčí salašničky údený syr“ razširila po hribovitih območjih Slovaške, kjer so se redile ovce.

„Ovčí hrudkový syr – salašničky“ in „ovčí salašničky údený syr“ sta mlečna proizvoda tradicionalne vlaške ovčereje, njuna proizvodnja je bila glavni razlog za rejo ovc v gorskem območju Slovaške. Kot kulinarčna posebnost se je uporabljal svež (sočen – sladek), fermentiran, sušen ali konzerviran z dimljenjem (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). Prokop je v članku z naslovom *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* zapisal naslednje: „Vlaška kultura je v teh krajih še danes prisotna v rezbarskih mojstrovinah naših pastirjev; njene vplive je še vedno mogoče opaziti v umetelno izrezljanih vrčkih (*črpáky*), ki so jih uporabljali pastirji“ (Slovenská spoločnosť pre racionalnu výživu, Bratislava, 1969). Za sir „ovčí salašničky údený syr“ se uporabljajo modeli v obliki srca ali race. Dr. Ján Balko, avtor dela *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, ki ga je leta 1968 objavila založba Osveta, je zapisal: „Natančnih podatkov o tem, kdo in kdaj je tu prvi začel pridelovati grudasti ovčji sir, nimamo. Vendar pa lahko z gotovostjo domnevamo, da se je to zgodilo pred mnogimi stoletji, glede na to, da se ovčereja za pridelavo mleka vse do leta 1914 ni veliko razlikovala od načina kmetovanja v času preseljevanja narodov.“ V delu *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* je zapisana naslednja trditev: „... kakovost proizvoda bryndza je zlasti odvisna od kakovosti sira ‚ovčí hrudkový syr – salašničky‘“ (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Ime in tradicionalni način proizvodnje sirov „ovčí hrudkový syr – salašničky“ in „ovčí salašničky údený syr“ so uporabljali tudi pastirji iz občine Priečhod, ki so delali v planšarskih kočah v pokrajini Turiec v šestdesetih in sedemdesetih letih prejšnjega stoletja (ustna izjava pastirja Lamperja in Ivaniča iz Priechoda). P. Jasenský, pastir iz kraja Dolná Jaseň, se spominja: „Sira ‚ovčí hrudkový syr – salašničky‘ in ‚ovčí salašničky údený syr‘ se izdelujeta od pradavnih časov, vendar le v majhnih količinah, uporabljala sta se za neposredno porabo v planšarskih kočah ali pa sta se prodajala in se še prodajata obiskovalcem planšarskih koč. Sta tradicionalni poslastici, ki ju uživajo Slovaki, ki živijo v gorah ali predgorju“ (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

**Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2016/C 388/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta<sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR“**

**EU št.: TSG-SK-02134 – 14.4.2016**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Ime skupine: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci

Naslov: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAŠKA

Telefon: +421 4343085213

E-naslov: tas\_sro@stonline.sk

Zahtevek za spremembo vloga skupina, ki je vložila tudi zahtevek za registracijo proizvoda „Ovčí salašnícky údený syr“.

**2. Država članica ali tretja država**

Slovaška

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Drugo [Navedite.]

Registracija zajamčene tradicionalne posebnosti brez pridržanja imena se nadomesti z registracijo zajamčene tradicionalne posebnosti s pridržanjem imena.

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

**5. Spremembe**

1. Registracija zajamčene tradicionalne posebnosti brez pridržanja imena se nadomesti z registracijo zajamčene tradicionalne posebnosti s pridržanjem imena.

Ta sprememba se predlaga zaradi zaščite zadevnega imena proizvoda, saj je bila možnost registracije imen kmetijskih proizvodov in živil kot zajamčenih tradicionalnih posebnosti brez pridržanja imena odpravljena, v skladu s členom 25(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta pa se imena, registrirana v skladu s členom 13(1) Uredbe (ES) št. 509/2006<sup>(2)</sup>, vključno s tistimi, ki so registrirana v skladu z drugim pododstavkom člena 58(1) navedene uredbe (zajamčena tradicionalna posebnost brez pridržanja imena), lahko uporabljajo samo še do 4. januarja 2023 pod pogoji, določenimi v Uredbi (ES) št. 509/2006.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 1.

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

## „OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR“

EU št.: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

## Slovaška

## 1. Ime za registracijo

„Ovčí salašnický údený syr“

## 2. Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)

1.3 Siri

## 3. Razlogi za registracijo

## 3.1 Gre za proizvod

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Ta proizvod se proizvaja že desetletja, celo stoletja, pri čemer so sir dimili, da bi podaljšali njegovo dobo trajanja do zime, ko sira niso proizvajali. Proizvod je izdelan ročno na tradicionalen način (ročna obdelava sirne grude). Izdelan je v planšarski koči (*salaš*), ne industrijsko, z možnostjo uporabe lesenih pripomočkov, orodja in naprav (npr. lesena posoda, lesena mešala in leseni modeli). Proizvod je dimljen z dimom trdega lesa, ki nastaja ob gorenju.

## 3.2 Gre za ime

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Posebne lastnosti določajo narava surovine, tj. surovo ovčje mleko, tradicionalna metoda obdelave v planšarskih kočah in dimljenje. Izraz „salašnický“ v imenu izraža posebno naravo proizvoda in izhaja iz besede „salaš“, ki označuje planšarsko kočjo, v kateri se izdeluje sir, s čimer izraža tudi povezavo s krajem izdelave.

## 4. Opis

## 4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Ovčí salašnický údený syr“ proizvajajo iz svežega ovčjega mleka, ki ga predelajo v planšarskih kočah, dimijo in pogosto oblikujejo v posebne oblike (srca, petelinčki ali druge živali, poloble).

## Fizične lastnosti:

- na voljo je v različnih oblikah, najpogosteje kot kepa, če pa je bil pri proizvodnji uporabljen model, v obliki modela: polkrožne oblike, v obliki različnih živali ali v obliki srca;
- teža: od 0,1 kg do 1 kg.

## Kemične lastnosti:

- suha snov: najmanj 40 % teže;
- maščoba v suhi snovi: najmanj 50 % teže;
- NaCl: največ 25 000 mg/kg.

## Mikrobiološka merila:

vsebuje vrsto mikroorganizmov, zlasti: acidogene mikroorganizme – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, kvasovke in plesni – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

## Organoleptične lastnosti:

- zunanji videz: suha, čvrsta, nepoškodovana površina s skorjo, mogoči so tudi majhni dimni madeži, brez ostankov smole,
- barva: v prerezu rumenkasta do rumena, na površini rjavkasta do svetlo kostanjeva,

- vonj in okus: dimna aroma, blag, nekoliko kiselkast okus,
- čvrstost: ob rezanju čvrst in kompakten, z majhnimi luknjicami ter tu in tam z majhnimi razpokami.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Zbiranje ovčjega mleka:

- mleko za pridelavo sira se pridobiva od zdravih ovc (pasme ovc, ki se redijo na gorskih in planinskih območjih) z ročno molžo v golido (*strunga*) v naravnem okolju. Mleko se zbira v nerjaveči posodi z napravo za filtriranje (tradicionalno se je mleko zbiral v lesenem čeburu). Ko je posoda (*geleta*) polna, se mleko skozi sito, ki vsebuje bombažni filter, precedi v kanglo za mleko (mleko se lahko zbira tudi mehansko s prenosnimi ali stacionarnimi molzišči),
- zbrano mleko se v kanglah za mleko prenese na mesto proizvodnje – v planšarsko kočo.

Predelava mleka v sir – proizvodnja sira „ovčí salašnícky údený syr“:

- sveže zbrano mleko se predela takoj po molži, ko se prenese na mesto proizvodnje v planšarski koči, kjer se iz kangel pretoči v *putero*, posodo za proizvodnjo sira; pri tem se mleko še enkrat prefiltrira skozi bombažni filter. Za proizvodnjo sira se uporablja lesena posoda (*putera*) ali posoda iz nerjavečega jekla z dvojnimi dnom,
- temperatura mleka se dvigne na 30 °C–32 °C, tako da se dva do trije litri vroče pitne vode (pri temperaturi 50 °C) na 50 litrov mleka dodajo neposredno mleku ali pa se segreje s pomočjo vroče pitne vode v posodi z dvojnimi dnom (*puteri*) ali prevrete ovčje sirotke,
- ko se mleko segreje na 30 °C–32 °C, se mu ob stalnem mešanju doda mikrobno tekoče sirilo (na osnovi glive *Rhizomucor miehei*, stabilizirane s soljo), in sicer 40 ml sirila na 100 l mleka. Količina uporabljenega sirila je odvisna tudi od molznega obdobja (kakovosti mleka, ki se med molznim obdobjem spreminja).

Mleko se sesiri približno 30–45 minut po dodatku sirila (količino sirila določi proizvajalec);

- tako pridobljena sirna gruda se meša in reže s sirarsko harfo, dokler se ne dosežejo sirna zrna velikosti 0,5 cm–1 cm,
- razrezani grudi se doda prevreta pitna voda, ohlajena na 65 °C, tako da se segreje na 32 °C–35 °C, s čimer se pospeši izločanje sirotke iz sirnih zrn. Gruda se dobro premeša in pusti počivati. Temperatura mleka in sirotke ne sme med celotnim postopkom proizvodnje grudastega ovčjega sira nikoli pasti pod 29 °C,
- tradicionalna metoda oblikovanja sira poteka tako, da se uležana gruda po približno desetih minutah ročno stiska in oblikuje v kroglo, ki se zavije v krpo, obesi na kavelj in nato oblikuje v kepo, ali pa se s stisnjenjo grudo ročno napolnijo modeli, ki dajo siru obliko. Ročna obdelava daje grudastemu siru značilno elastičnost,
- oblikovanje sira v modelih: iz pripravljene grude se izrežejo manjši kosi (odvisno od velikosti modela). Ti kosi se ročno stiskajo, z njimi se napolnijo modeli (v obliki src, petelinčkov ali drugih živali, polobel) in se rahlo stisnejo, da dobijo značilno obliko. Postopek je enak, če se uporabljajo modeli iz dveh delov; sir se ročno stiska in potisne v model, tako da sta oba dela modela zapolnjena. Model se nato zapre,
- sirna gruda oz. oblikovani sir se približno dve uri odceja. Sir v kepah se obesi na kavlje, sir v modelih pa postavi na police, da se odcedi,
- po odcejanju se sir prenese v toplo shrambo, zorilnico, kjer poteka postopek fermentacije. Sir, ki dobi obliko v krpi, se obesi na kavelj, manjši oblikovani siri pa se vzamejo iz modelov in pustijo zoreti na lesenih policah, ki so oblikovane tako, da se lahko sirotka odcedi,
- temperatura prostora med fermentacijo ne sme pasti pod 18 °C–22 °C. Sir v takih pogojih fermentira dva ali največ tri dni. Temperatura med fermentacijo se nadzira,
- sirna gruda se nato nareže na kose, ki se za čas od ene ure do deset ur postavijo v slanico (odvisno od njihove teže). Ko je sir nasoljen, postane čvrst in kompakten. Slanica (z 10–15-odstotno koncentracijo soli) se pripravi tako, da se zavre pitna voda s soljo. Sir, oblikovan v modelih, se nasoli na podoben način,

- po soljenju se sir vzame iz raztopine in postavi na lesene police, da se posuši in da ostanki solnice odtečejo,
- temu sledi dimljenje. Sir se postavi na mreže iz lesa ali nerjavečega jekla (ali obesi na nosilce iz ličja) in hladno dimi z dimom trdega lesa, ki ne sme vsebovati pepela ali prahu. Sir se dimi, dokler ne postane blede rjave do rahlo kostanjeve barve, kar traja 12, 16 ali celo 24 ur,
- po dimljenju se sir postavi na lesene police v hladno shrambo, kjer je temperatura 13 °C–15 °C,
- po pakiranju je pripravljen za odpremo in prodajo.

#### 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Izraz „salašničky“ v imenu sira izhaja iz tradicionalnega kraja proizvodnje, planšarske koč (salaš). Njegove tradicionalne lastnosti izhajajo iz tradicionalne sestave, načina proizvodnje in obdelave.

Peter Huba je v knjigi z naslovom *Zázrivá* zapisal, da je bila mala planinska ovčereja na področju Zázrive usmerjena v pridelavo ovčjega mleka, ki je bilo vedno predelano v planšarski koči, kjer so sir „ovčí hrudkový syr – salašničky“ ponujali obiskovalcem kot poslastico (Martin: Osveta, 1988).

Tradicionalni sir „ovčí hrudkový syr – salašničky“ se je izdeloval iz svežega ovčjega mleka tako, da se je s pomočjo naravnega sirila (*klag*) 10–30 minut siril v posodi (*putera*) na povprečni temperaturi (32 °C). Koagulirano mleko se je najprej pretreslo, nato pustilo počivati, na koncu pa se je sirna gruda dala v krpo in stisnila v čvrsto kepo. Krpa s sirno grudo se je obesila na klin, da se je sirotka odcedila.

Po odcejanju se je kepa sira vzela iz krpe in se narobe obrnjena postavila na leseno polico (*podišiar*), kjer se je nekaj dni sušila in zorela. Ko je sir dozorel, se je iz planšarske koč odnesel lastnikom ovc (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

V 20. stoletju se je proizvodnja sirov „ovčí hrudkový syr – salašničky“ in „ovčí salašničky údený syr“ razširila po hribovitih območjih Slovaške, kjer so se redile ovce.

Grudasti ovčji sir je bil eden od mlečnih proizvodov tradicionalne vlaške ovčereje in njegova pridelava je bila glavni razlog za rejo ovc v hribovitih predelih Slovaške. Kot kulinarčna posebnost se je uporabljal svež (sočen – sladek), fermentiran, sušen ali konzerviran z dimljenjem, tj. dimljeni sir (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

V članku z naslovom *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* je Prokop zapisal: „Vlaška kultura se v teh krajih še vedno ohranja prek rezbarskega znanja naših pastirjev, njihov vpliv pa je še vedno mogoče opaziti na umetelno izrezljanih skledah (*črpáky*), ki so jih uporabljali pastirji, in modelih (srca, race itn.) za sir oštiepok in podobne izdelke.“ (*Čítanie o správnej výžive* 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Za sir „ovčí salašničky údený syr“ se uporabljajo modeli v obliki srca ali race.

Dr. Ján Balko, avtor dela *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, ki ga je leta 1968 objavila založba Osveta, je zapisal: „Natančnih podatkov o tem, kdo in kdaj je tu prvi začel pridelovati grudasti ovčji sir, nimamo. Vendar pa lahko z gotovostjo domnevamo, da se je to zgodilo pred mnogimi stoletji, glede na to, da se ovčereja za pridelavo mleka vse do leta 1914 ni veliko razlikovala od načina kmetovanja v času preseljevanja narodov.“

Odlomek iz dela *Druhy najznámejších slovenských syrov* pravi: „Največji sloves doma in na tujem imajo naše sirarske specialitete, proizvedene iz ovčjega mleka, med katerimi je tudi ‚ovčí salašničky údený syr‘.“ (1992).

Ime in tradicionalen način proizvodnje sirov „ovčí hrudkový syr – salašničky“ in „ovčí salašničky údený syr“ so uporabljali tudi pastirji iz občine Priechod, ki so delali v planšarskih kočah v pokrajini Turiec v šestdesetih in sedemdesetih letih prejšnjega stoletja (Lamper in Ivanič, pastirja iz Priechoda).

P. Jasenský, pastir iz kraja Dolná Jaseň, se spominja: „Sira ‚ovčí hrudkový syr – salašničky‘ in ‚ovčí salašničky údený syr‘ se proizvajata od pradavnih časov, vendar le v majhnih količinah; uporabljala sta se za neposredno porabo v planšarskih kočah ali pa sta se prodajala in se še prodajata obiskovalcem planšarskih koč. Sta tradicionalni poslastici, ki ju uživajo Slovaki, ki živijo v gorskih in planinskih pokrajinah.“ (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).











