

# ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006  
týkajúce sa chránených zemepisných označení a chránených označení pôvodu

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5

**„TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR“**

**CHOP (-) CHZO (x)**

**4. Špecifikácia:**  
**(súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods. 2)**

**4.1. Názov:** „TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR“

**4.2. Opis:**

Tekovský salámový syr je prírodný polotvrdý zrejúci plnotučný syr údený alebo neúdený tvaru valca s dĺžkou 30 – 32 cm, s priemerom 9 – 9,5 cm. Vyrába sa zrážaním tepelne ošetrovaného mlieka a následným spracovaním syroviny do tvaru valca. Jednotlivé valce sa po vylisovaní ručne oddeľujú, upravujú a kontrolujú. Po vysolení a oschnutí sa syry jednotlivo balia, údený druh sa upravuje údením.

Charakteristické organoleptické vlastnosti sú dané samotným tvarom valca, ktorý pripomína tvar salámy, na základe čoho vzniklo i rozšírené pomenovanie, syr má jemnú, vláchnu a pružnú štruktúru, bez výskytu alebo s možným výskytom menších ôk na reze. V priebehu pomerne krátkeho času zrenia syr získa mierne nakyslú, výraznú syrovo-mliečnu chuť.

Tekovský salámový syr sa na trhu ponúka balený v potravinárskej fólii jednotlivo s hmotnosťou od 2,00 do 2,50 kg, ale aj ako porciovaný s hmotnosťami 100 g a 200 g (Príloha č. 1).

**Vlastnosti:**

*Farba:* biela až mierne žltkastá alebo zlatožltá v prípade údených druhov

*Konzistencia:* jemná, vláčna, pružná, s uzavretým povrchom na reze bez ôk alebo s možným výskytom menších ôk

*Vôňa a chuť:* nakyslá, mliečna, lahodná syrová, mierne slaná, typická dymová v prípade údeného druhu

*Zloženie:* Sušina: 53,5 – 58,5 % hmot.

Tuk v sušine: 43,0 – 47,5 % hmot.

Sol' jedlá: najviac 2,5 % hmot.

*Mikrobiologické vlastnosti:*

Tekovský salámový syr je vyrobený z pasterizovaného mlieka s prídavkom čistých kyslomliečnych kultúr z rodu *Lactococcus*, prípadne *Streptococcus*.

#### **4.3. Zemepisná oblasť**

Výroba Tekovského salámového syra sa uskutočňuje v regióne Tekov, ktorý sa rozprestiera na rozľahlých úrodných nížinách na juhu západného Slovenska s hraničnými obcami Jur nad Hronom, Dolná Seč, Žemliarovce a na severe končí na úpätí Štiavnických vrchov. Na východnej strane tvorí hranicu pás obcí od Uhlísk po Demandice a od Jabloňoviec až po Krškany. (Príloha č. 5 – Mapa vymedzeného územia)

#### **4.4. Dôkaz o pôvode**

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Tekovský salámový syr“, mena výrobcu a adresy výrobnej prevádzky na obale. Garancia pôvodu výrobku z chráneného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže Tekovský salámový syr vyrábať. (Príloha č. 2 – Etiketa)

#### **4.5. Metóda výroby**

Hoci výroba salámového syra prešla viacerými výrobnými prevádzkami v regióne Tekov, výrobný postup tohto druhu syra sa s menšími úpravami zachoval až dodnes.

*Surovina*

Na výrobu Tekovského salámového syra sa používa pasterizované kravské mlieko. Kvalitu surového kravského mlieka od jednotlivých dodávateľov spracovateľ pravidelne kontroluje a monitoruje, pričom sa sledujú tieto parametre: inhibičné látky, teplota, kyslosť, tuk, špecifická hmotnosť

a beztuková sušina. Stanovenie celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek vykonávajú akreditované laboratóriá.

Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod surového mlieka.

### *Výrobný postup*

Krok 1: Surové kravské mlieko sa pasterizuje na teplotu od 73 do 79 °C.

Krok 2: Syrenie, krájanie a vytužovanie syroviny a príprava syrových zrn prebieha bežným postupom na výrobu prírodných polotvrdých syrov.

Krok 3: Zmes srvátky a syrového zrna sa vypúšťa do pripravených foriem, v ktorých sa syr vylisuje do požadovanej tuhosti; čas lisovania je cca 80 minút.

Obr. č. 1

Krok 4: Pri ďalšom spracovaní vylisovaných syrov sa zachovala ručná manipulácia z dôvodu zaistenia lepšej kontroly kvality a formy syra:

a) krájanie a oddeľovanie vyformovaných salámových syrov,

Obr. č. 2

b) vyberanie syrov a odstránenie nepravidelných výliskov na konci syrov,

Obr. č. 3

c) vkladanie upravených a prekontrolovaných syrov do soliacich paliet.

Obr. č. 4

- Krok 5: Solenie: syry sa solia 24 hodín ponorené v soľnom roztoku: koncentrácia: 16 – 18 °Be NaCl, kyslosť – hodnota pH: 4,6 – 5,3, teplota: 12 – 18 °C.
- Krok 6: Oschnutie syra pri teplote najviac 13 °C približne 24 hodín.
- Krok 7: Pri výrobe údených syrov
- Údenie: údi sa priamym studeným dymom s teplotou cca 30 – 35 °C v udiarni s nútenou cirkuláciou vzduchu dymom z drevených pilín až do získania zlatožltej farby. Udiareň je umiestnená v blízkosti výroby.
- Krok 8: Zrenie: syry zrejú uložené na paletách pri teplote 8 – 12 °C a relatívnej vlhkosti najviac 90 % počas najmenej 2 týždňov.
- Krok 9: Balenie: syry sa balia jednotlivo (hmotnosť syra je od 2,0 do 2,5 kg) do potravinárskej fólie. Obal je označený farebnou etiketou s názvom „Tekovský salámový syr“.

#### 4.6. Súvislosť

I keď názov Tekovský salámový syr je pomerne mladý (od roku 2001), výroba tohto salámového syra v regióne Tekov má dlhoročnú tradíciu. Najskôr sa salámový syr začal vyrábať už v roku 1949 v mliekarni Tekovské Lužany (Príloha č. 6 – Kópia záznamu z pripravovanej knihy o slovenskom mliekarstve). Po zrušení mliekarenskej prevádzky výroba salámového syra bola presunutá do mliekarne Šahy (v roku 1953), kde sa syr vyrábala pod názvom Eidamský salámový syr. V tejto prevádzke výroba syra pokračovala, i keď sa stala súčasťou Levických mliekarní, a. s., (Príloha č. 7).

Po úplnom zrušení výrobnéj prevádzky v Šahách sa výroba salámového syra presunula do mliekarenskeho závodu Levických mliekarní v Leviciach (od roku 1996), kde sa začal tento syr vyrábať pod rovnakým názvom: Eidamský salámový syr, a to v dvoch druhoch – údený a neúdený. Presun výroby salámového syra neutrpel na kvalite, ale naopak syr si zachoval vysokú ustálenú kvalitu, čo dokazuje i získanie najvyššieho ocenenia v celonárodnej súťaži o najlepší mliekarenský výrobok roka 1996 (Príloha č. 8).

Vzhľadom na regionálny (Tekov) dlhodobý výrobný pôvod tohto druhu syra výrobca Levické mliekarne, a. s., sa rozhodol v roku 2001 zmeniť názov tohto druhu syra na súčasný názov: Tekovský salámový syr alebo Tekovský salámový syr údený.

Je dôležité, že pri viacerých zmenách miesta jeho výroby, resp. výrobných prevádzok sa tradičný výrobný postup salámového syra zachoval od začiatku až po súčasnosť s menšími úpravami. Rovnako i kvalita salámového syra si

zachovala svoju úroveň, čo dokazujú ďalšie získané ocenenia tohto syra už pod názvom Tekovský salámový syr v celonárodnej súťaži, a to v rokoch 2003 a 2006 (Prílohy č. 9 až 11).

Tekovský salámový syr má výbornú reputáciu na Slovensku, ale aj v zahraničí, čoho dôkazom sú získané prestížne ocenenia. Syr sa stal súčasťou významných regionálnych a celoslovenských podujatí (oslavy Svetového dňa mlieka, Pohronských dní), medzinárodných odborných akcií IMFM 2006, rôznych domácich a medzinárodných recepcií a výstav (Poznaň, Moskva, Londýn). Tieto skutočnosti, ale aj výborné výsledky predaja len potvrdzujú jeho žiadanosť a kvalitu (Príloha č. 12).

Žiadosť o zápis zemepisného označenia Tekovský salámový syr je založená na špecifickom tvare, jeho reputácii a kvalite.

Tvar Tekovského salámového syra nie je pre syry a syrárske výrobky až taký typický a tým je špecifický. Pripravuje sa tradičným spôsobom i so zachovaním časti precíznej ručnej kontroly a úpravy tvaru, pretože práve tvar robí výrobok ojedinelým.

#### **4.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie „Tekovský salámový syr“ vykonáva pravidelne

Názov: BEL/NOVAMANN International, s. r. o., Certifikačný orgán  
CERTEX,

*akreditovaný podľa EN 45 011*

Adresa: Továrenská 14, 815 71 Bratislava

tel.: +421 2 50 213 268

fax: +421 2 50 213 244

e-mail: [tomas.ducho@ba.bel.sk](mailto:tomas.ducho@ba.bel.sk), [sekretariat@ba.bel.sk](mailto:sekretariat@ba.bel.sk)

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

#### **4.8. Označovanie**

Výrobca vyrábajúci Tekovský salámový syr v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Tekovský salámový syr“ alebo „Tekovský salámový syr údený“.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku „Tekovský salámový syr“ alebo „Tekovský salámový syr údený“,
- uvedené „chránené zemepisné označenie“ alebo skratka „CHZO“ a

- s ním spojený symbol Európskeho spoločenstva,
- údaje, ktoré stanovuje výnos MP SR a MZ SR č. 1187/2004 100 o označovaní potravín v znení neskorších predpisov.

#### **4.9. Vnútroštátne požiadavky**

---