

ŠPECIFIKÁCIA

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

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5

“KLENOVECKÝ SYREC“

CHOP (-) CHZO (x)

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

4.1. Názov: „KLENOVECKÝ SYREC“

4.2. Opis:

Klenovecký syrec je polotvrdý syr, údený alebo neúdený, v tvare bochníka s priemerom 10 – 25 cm alebo hranola veľkosti 10 – 14 x 12 – 16 x 8 – 12 cm. Základnou surovinou na výrobu Klenoveckého syrca je ovčie mlieko alebo kravské mlieko. Výroba syra prebieha priamo na salaši alebo na farme, tzv. salašnícky spôsob výroby, alebo v mliekarniach, tzv. priemyselná výroba. Povrch syra je uzavretý a má osobitnú mozaiku – 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.

Vlastnosti:

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

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

Vôňa a chuť: nakyslá, mliečna, lahodná syrová, mierne slaná, ovčia pri výrobe z ovčieho mlieka, typická dymová pri údených druhoch.

Zloženie: Sušina: najmenej 50,0 % hmot.

Tuk v sušine: najmenej 43,0 % hmot.

Soľ jedlá: najviac 2,5 % hmot.

Mikrobiologické vlastnosti:

Klenovecký syrec je polotvrdý syr, údený alebo neúdený, vyrobený s prídavkom originálnej kultúry zloženej z kyslomliečnych baktérií z rodu *Lactococcus*, príp. i *Lactobacillus*, ktorá dodáva Klenoveckému syrca charakteristické a špecifické vlastnosti. Táto kultúra bola izolovaná zo surového ovčieho mlieka a z ovčieho syra na slovenských salašoch.

Na výrobu Klenoveckého syrca sa používa surové ovčie alebo kravské mlieko na salašoch, alebo pasterizované ovčie alebo kravské mlieko pri priemyselnom spracovaní. Aj keď pôvod surového mlieka neovplyvňuje kvalitu výrobku, na jeho výrobu sa používa prevažne mlieko z vymedzenej zemepisnej oblasti. Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u producentov a spracovateľov 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 laboratória.

4.3. Zemepisná oblasť

Klenovecký syrec sa vyrába v oblasti Slovenského Rudohoria, čo je vlastne Gemersko-malohontská oblasť. Zemepisná oblasť patrí 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. (Príloha č. 1)

V tejto hornatej oblasti je rozšírený chov oviec a dobytky, od ktorých pochádza i mlieko na výrobu Klenoveckého syrca. Práve v oblasti okolo Klenovca je veľa pôvodných neznečistených lúk a pasienkov vhodných na výživu oviec a kráv. Mlieko z uvedených podhorských oblastí má vynikajúce sýriace a prekysávacie schopnosti, čo je predpokladom vzniku výnimočne kvalitného syra.

Ovce a kravy z uvedenej oblasti sa pasú na horských lúkach a pasienkoch s prirodzeným trávnyim porastom, ako sú: Trojštet žltkastý, Kostrava lúčna, Kostrava červená, Lipnica lúčna a iné príbuzné porasty. V zime sú kŕmené senom a obilím z okolitých ekologicky čistých lúk a pasienkov, ktoré sa nachádzajú v tejto podhorskej oblasti bez prítomnosti ťažkého alebo chemického priemyslu, z čoho vyplýva rovnaká kvalita základnej suroviny – ovčieho a kravského mlieka.

Výroba Klenoveckého syrca sa historicky viaže na dané územie; prvý zachovaný písomný materiál pochádza z roku 1850. Hlavným zamestnaním obyvateľov obcí oblasti Gemera a Malohontu bolo poľnohospodárstvo. V horských oblastiach bol hlavným hospodárskym odvetvím chov oviec a kráv, ktorý sa zachoval až doteraz.

Klenovecký syrec sa vyrábal a vyrába v definovanej zemepisnej oblasti a výroba súvisí so špecifickými a výnimočnými schopnosťami výrobcov. Vďaka zručnosti, skúsenostiam a vedomostiam získaným od predchádzajúcich generácií sa zachoval výrobný postup, tvar a kvalita výrobku.

Klenovecký syrec je zdobený špecifickou ornamentikou. Na povrch syra sa vtláča prostredníctvom matrice (cifry) špecifická ornamentika znázorňujúca kruh a vnútri 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. (Príloha č. 2)

4.4. Dôkaz o pôvode

Výroba a tiež nákup ovčieho i kravského mlieka sa eviduje a kontroluje podľa súčasnej legislatívy a požiadaviek HACCP. Zo zákonnej povinnosti vyplýva aj preukázanie pôvodu použitej suroviny, t. j. surového ovčieho alebo kravského mlieka potrebného na výrobu syra. Táto vysledovateľnosť je jedným zo základných princípov systému HACCP, ktorý je v súčasnosti povinne zavedený vo všetkých veľkých i malých mliekarniach i syrárňach.

Identifikácia výrobku a pôvodu suroviny je zabezpečená kontrolou na príjme mlieka, a to iba z vymedzenej oblasti, a taktiež uvedením názvu „Klenovecký syrec“, mena výrobcu a adresy výrobnjej 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 môžu Klenovecké syrce vyrábať.

4.5. Metóda výroby

Technológia výroby Klenoveckého syrca sa v priebehu histórie jeho výroby postupne vyvíjala, i keď si stále zachováva svoje tradičné znaky. Nepatrný rozdiel je v spôsobe spracovania mlieka v malom a vo veľkom množstve. Klenovecký syrec sa vyrábal tradičným spôsobom na salaši alebo na farme a priemyselne.

Salašnícky spôsob výroby

Pri výrobe tradičným spôsobom na salaši alebo na farme sa spracováva mlieko z vlastnej produkcie. Čerstvé teplé plnotučné ovčie alebo kravské mlieko sa po precedení preleje do syrárskeho kotlíka pri teplote cca 32 °C a pridá sa roztok syridla tak, aby zrážanie nastalo po 15 – 20 minútach. Po dosiahnutí pevnej konzistencie sa syrenina pokrája na drobné kocky a syrové zrno sa nechá za stáleho miešania ďalej vyťažovať. Keď je zrno pevné, časť syreniny (cca 2 – 4 kg) sa preniesie do pripravenej a zavesenej syrárskej plachietky, kde sa nechá odkvapkávať srvátka. Pritom syr postupne prekysáva v teple a v plachietke sa otáča a stláča. Toto zbavovanie srvátky trvá asi 2 – 3 hodiny. Po dosiahnutí pevnej konzistencie syra sa takáto hrudka i s plachietkou vkladá do horúcej vody, kde sa syr na povrchu neparuje a naďalej sa v plachietke stláča. Akonáhle sa získa na povrchu syra tvarovateľná konzistencia, syr sa preniesie do formy s mozaikovou ozdobou, v ktorej sa nechá vychladnúť. Následne sa syr solí v soľnom roztoku asi 24 hodín. Po vysolení sa syr uloží na policu, kde dozrieva 2 – 4 týždne pri teplote cca 15 °C. Počas zrenia sa musí každý deň kontrolovať, utierať a otáčať. Po vykysnutí možno vytvarovaný syr údiť, zafarbiť na zeleno rastlinným farbivom (napr. z vňate zeleniny alebo plísty) alebo natrieť jemným dreveným popolom. Vyzretý syr sa predáva zabalený do zdravotne neškodných potravinárskych obalov.

Priemyselná výroba

Pri priemyselnom spracovaní väčšieho množstva surového plnotučného ovčieho alebo kravského mlieka sa najskôr musí mlieko počas zberu a úschovy chladiť pri teplote 5 – 10

°C max. 24 hodín a precediť. Ak je mlieko vyhovujúcej kvality a bude sa hneď spracovávať na syr, nie je potrebné ho pasterizovať. Inak, najmä pri dlhšom skladovaní, je potrebné kravské mlieko pasterizovať pri nižšej teplote (max. 72 °C), a to zvlášť, ak sa uchováva dlhší čas. Mlieko na výrobu syra sa preleje do duplikátorového výrobníka na syry, prihreje na teplotu 32 °C. V prípade pasterizácie sa pridajú do mlieka buď kultúry izolované z ovčieho mlieka, alebo aj iné príbuzné kyslomliečne kultúry a roztok vápenatých solí (10 g CaCl₂/100 l mlieka). Do takto pripraveného syrárskeho mlieka sa pridá roztok syridla v takom množstve, aby začiatok koagulácie nastal po 20 minútach. Po dostatočnom vytužení zrazeného mlieka sa syrenina krája na syrové zrno veľkosti cca 0,5 cm³, ktoré počas miešania a prihrievania dosiahne veľkosť „pšenice“. Krájanie a miešanie trvá spravidla 30 min., potom sa odpustí 1/3 objemu srvátky a pridá sa miesto nej teplá pitná voda tak, aby teplota zmesi mala 40 – 46 °C. Pri tejto teplote sa syrová zmes ďalej vyťužuje až pokiaľ sa nezíska pevné a nelepivé syrové zrno. Syrová zmes i so srvátkou sa vypustí do lisovacej vane, odpustí sa srvátka a celá syrenina sa mierne zalisuje. Syrenina sa pokrája na kocky s hmotnosťou 2,0 – 4,0 kg do vane a tieto sa zalejú horúcou vodou cca 70 °C na 10 – 15 minút. Čiastočne naparené kusy syra sa preniesú za tepla do okrúhlej alebo aj hranatej formy, do ktorej sa vložia formičky s mozaikovou ozdobou. Takto pripravený syr sa potom lisuje min. 3 hod. a pri teplote 18 – 22 °C zároveň syr i prekysáva. Syry sa po vykysnutí (pH 5,2) vkladajú do solných kúpeľov so 14 % roztokom kuchynskej soli pri teplote 14 – 16 °C, kde sa solia do ďalšieho dňa. Vysolené syry sa po oschnutí môžu údiť alebo natrieť jemným dreveným popolom, alebo zafarbiť na zeleno prírodným zeleným farbivom, alebo sa nechajú voľne zrieť pod kôrou. Syry zrejú v zrecej pivnici na regáloch pri teplote 14 – 16 °C min. 20 dní. V priebehu zrenia je potrebné syry ošetrovať, utierať a otáčať. Na konci zrenia sa takto vyrobené Klenovecké syrce balia do zdravotne neškodných potravinárskych obalov. Všetky fázy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.6. Súvislosť

Klenovecký syrec je syr, ktorého výnimočnosť a kvalita je určovaná najmä kvalitou surového ovčieho a kravského mlieka a prirodzenou mikroflórou, ktorá sa nachádza v danej oblasti a je podmienená aj pôdno-klimatickými podmienkami. Práve v oblasti okolo Klenovca je veľa pôvodných neznečistených lúk a pasienkov vhodných na výživu oviec a kráv. Takéto mlieko z uvedených podhorských oblastí má vynikajúce sýriace i prekysávacie schopnosti, čo je predpokladom vzniku výnimočne kvalitného syra.

Ovečky z uvedenej oblasti sa pasú na pasienkoch s prirodzeným trávnyim porastom ako sú Trojštet žltkastý, Kostrava lúčna, Kostrava červená, Lipnica lúčna a iné príbuzné porasty. Podobne aj kravy sa pasú na horských lúkach a v zime sú kŕmené senom a obilím z vymedzenej oblasti.

O výrobe Klenoveckého syrca je viacero záznamov v Hontianskom a Gemerskom múzeu, v kronikách obce Klenovec a aj vo viacerých odborných literatúrach. Najpodrobnejšie opisuje výrobu Klenoveckého syrca prof. Dr. Otakar Laxa vo svojej publikácii „Sýraštví“ z r. 1924, kde na str. 363-365 opisuje spôsob výroby. Doslovne píše : „V okolí slovenského mesta Klenovec sa vyrábal pred rokmi guľovitý syr z ovčieho mlieka, ktorého kvalita bola veľmi chválená a v rokoch šesťdesiatych v 18. storočí sa vyvážal aj do Nemecka.“(Príloha č.

3)

R. Kubányi (Laxa, Syrárstvo, 1924) podrobne opisuje vtedajší postup výroby Klenoveckého ovčieho syra takto : „*Podojené ovčie mlieko sa cedí do gelety, pridá sa syridlo, a keď mlieko stuhlo, podloží sa polienkom nádoba. Bača syreninu ručne stlačuje 10 – 15 min. a po vytlačuje srvátku z celého kusu. Tak získa guľu syreniny, ktorú vyberie zo srvátky, ihlou prebodáva a ručne stiskuje. Medzitým pripraví do odlievaku horúcu vodu, syr sa v nej prihrieva, parí a znova stlačuje na veľkej vareche za stáleho prepichovania. Keď je srvátka vytlačená, čo trvá 2,5 hodiny, vtisknú sa drevenné formy s ozdobou na protíľahlé strany povrchu a syr sa solí v roztoku 24 hodín. Potom sa zabalí do plachietky a dá na policu, kde sa denne obracia aspoň 16 – 20 dní.*“

Kvôli zlepšeniu technológie výroby Klenoveckého syra sa robilo 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 sa pôvodný syr začal i údiť alebo sa natieral dreveným popolom, prípadne sa farbilo i na zeleno „zelenou plístou“. Zafarbené kôrky syra sa pri konzumácii okrajovali.

V období Uhorska bol Klenovcký syrec exportovaný do Viedne a Budapešti. Po vzniku prvej ČSR sa zásobovanie zúžilo len na okolité mestá.

Písomnú zmienku o Klenoveckom syrce nachádzame aj v knihe O. Laxu: *Chemie mléka a mléčných výrobků*, Praha 1936, str. 229.

Rozbor Klenoveckého syra urobil už v r.1919 Dr. J. Dvořák (O. Laxa, Syrárstvo, 1924) a jeho výsledok bol takýto: „*Obsah vody 46,4 %, tuk 21,5 %, kazein 21,6 %, albumozy a peptony 2,5 %, amidy 1,2 %, amoniak 0,07 %, tekavé kyseliny 0,09 %, popoloviny 4,7 % (popol obsahoval 34,3 % kuchynskej soli).*“

O Klenoveckom syrce ako o našom tradičnom a uznávanom syre písal vo svojom príspevku o histórii syrov na Slovensku aj vedúci technolog Generálneho riaditeľstva Mliekarenského priemyslu Michal Sloboda v r. 1984 v časopise *Mliekarstvo* č. 2, ktoré vydával VUM v Žiline. (Príloha č. 4)

O tradičnú výrobu tohto syra v podmienkach mliekarenského priemyslu sa v 80. rokoch minulého storočia pokúsil aj podnikový technolog SSM Ing. Ján Prochádzka.

Vynikajúci prehľad histórie výroby Klenoveckých syrcov napísal Milan Petraš zo Západoslovenského múzea v Trnave v r. 1993. (Príloha č. 5) Opisuje aj rozdiely medzi ovčimi oštiepkami a Klenoveckým syrcom, ktorý je podstatne väčší, dlhšie zreje a má iný tvar i povrch syra.

Klenovecký syrec bol známy nielen v minulosti, ale stal sa obľúbeným i v prítomnosti. V rámci významného regionálneho podujatia, tzv. Klenovecká rontouka sa stal súčasťou ako ponúkaná pochúťka (Príloha č. 6 – fotografie).

Výroba tohto syra prispieva k rozvoju vidieka v tejto Gemersko-malohontskej oblasti

a našich syrárskych tradícií a agroturistiky.

4.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie „Klenovecký syrec“ 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, sekretariat@ba.bel.sk
autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky

alebo

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR akreditovaný podľa EN 45 011

Adresa: Botanická 17, 842 13 Bratislava
tel.: +421 2 602 57 211
fax: +421 2 654 20 745
e-mail: buchlerova@svssr.sk a lesakova@svssr.sk
autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky

4.8. Označovanie

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“;
- ak ide o výrobok z ovčieho mlieka, v názve alebo v blízkosti názvu musia byť uvedené slová „z ovčieho mlieka“;
- uvedený druh údený alebo neúdený;
- uvedené „chránené zemepisné označenie“ a s ním spojený symbol Európskej únie.

4.9. Vnútroštátne požiadavky
