

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 249/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„SLOVENSKÁ PARENICA”****Nr WE SK/PGI/005/0485/19.07.2005****CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie przedstawia główne elementy specyfikacji produktu wyłącznie do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ w państwie członkowskim:*

Nazwa: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky  
Adres: Jána Švermu 43  
SK-974 04 Banská Bystrica  
Telefon: (421) 48 430 02 53  
Faks: (421) 48 430 04 03  
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Cech bryndziarov  
Adres: Kostolná č. 5  
SK-900 01 Modra  
Telefon: (421) 33 647 29 74  
Faks: (421) 33 647 29 74  
E-mail: peter.lajda@pobox.sk, biocentrum@vup.sk  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

3. *Typ produktu:*

Klasa 1.3 — Sery

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

#### 4. Specyfikacja:

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

##### 4.1. Nazwa produktu: „Slovenská parenica”

4.2. Opis produktu: *Slovenská parenica* to parzony, lekko wędzony ser w formie wstęgi, zwiniętej w dwa rulony o średnicy 6-8 cm, o wysokości 5-8 cm, które przypominają kształtem literę „S”. Rulony są połączone wykonaną z sera „nicią” lub „łańcuszkiem”. Przed zwinięciem wstęga sera ma grubość 2-3 mm, szerokość 5-8 cm i długość 4-6 m. Smak i zapach parenicy są delikatne, z nutą mleka owczego i dymu z wędzenia. Charakterystyczną cechą jest wyraźna włóknista struktura masy serowej. Minimalna zawartość suchej masy wynosi 53 %, zaś minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 50 %.

Surowcem do produkcji parenicy jest świeżo udojone, surowe, niepasteryzowane mleko owcze pozyskiwane od owiec rasy Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája oraz Východofrízská owca, lub mieszanina świeżego, surowego niepasteryzowanego mleka owczego i krowiego. Zawartość mleka owczego wynosi minimalnie 50 %.

Parenica jest sprzedawana na sztuki, masa jednego sera wynosi 450-500 g. Do pakowania używa się przezroczystej folii lub dwóch owalnych kawałków grubej drewnianej klejiny i celofanu.

##### Właściwości:

- Forma: parenica słowacka ma kształt dwóch złączonych ze sobą rulonów wstęgi serowej. Mają one wysokość od 5 do 8 cm, ich średnica wynosi od 6 do 8 cm. Tradycyjnie oba rulony wiążę się „nicią” z sera.
- Zapach: parenica słowacka ma charakterystyczny zapach owczego mleka i dymu, uzyskiwany w procesie wędzenia dymem z twardego drewna.
- Smak: delikatny, przyjemnie słony, serowy, charakterystyczny dla mleka owczego.
- Konsystencja: elastyczna, włóknista struktura, przy rozrywaniu tworzą się nitki.
- Kolor: na powierzchni żółty przechodzący w brąz (ze względu na wędzenie). W środku biały przechodzący w maślanożółty.
- Skład: zawartość suchej masy minimalnie 53 %. Zawartość tłuszczu w suchej masie minimalnie 50 %, zawartość soli kuchennej maksymalnie 3 %.
- Wymogi mikrobiologiczne: Zawiera występujące naturalnie w mleku mikroorganizmy ze szczepów *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus* oraz *Streptococcus*. Nie może zawierać mikroorganizmów patogennych (*Listeria monocytogenes* oraz *Salmonella*). Ser jest parzony w temperaturze 60-70 °C, dzięki czemu następuje jego częściowa pasteryzacja, obniżająca zawartość naturalnej mikroflory średnio z  $10^5$  do  $10^2$ .

4.3. Obszar geograficzny: Jak podają źródła historyczne, produkcja parenicy rozpoczęła się w okolicach miejscowości Zvolen i Brezna na początku XIX w. Stopniowo produkcja rozprzestrzeniła się na cały obszar Słowacji. Po drugiej wojnie światowej parenicę słowacką produkuje się wyłącznie na wyznaczonym górzystym obszarze Słowacji położonym na wysokości przekraczającej 200 m n.p.m. Owce wypasa się wczesną wiosną (marzec-kwiecień) na niżej położonych terenach wyznaczonego obszaru. W maju i w miesiącach letnich owce przenoszą się na wyżej położone pastwiska.

Zachodnią granicę obszaru tworzą zachodnie zbocza następujących pasm górskich: Biele Karpaty (Białe Karpaty), Považský Inovec (Góry Inowickie), Trábeč (Trybecz), Vtáčnik (Ptacznik), Štiavnické vrchy (Góry Szczawnickie), Krupinská vrchovina (Wyżyna Krupińska).

Południową granicę tworzą południowe stoki pasm górskich Krupinská vrchovina (Wyżyna Krupińska), Cerová vrchovina, Stolické vrchy (Góry Stolickie), Slovenský kras (Słowacki Kras), Volovské vrchy (Góry Wołowskie), Slanské vrchy (Góry Słańskie).

Wschodnią granicę tworzą stoki pasm górskich Vihorlatská vrchovina (pasmo Wyhorlatu), Popriečny (masyw Poprzeczny), Beskydské predhorie i Bukovské vrchy (Góry Bukowskie), stanowiące granicę państwową z Ukrainą.

Granicę północną stanowi granica z Polską i stoki pasm górskich: Laborecká vrchovina (Pogórze Laboreckie) — Ondavská vrchovina (Pogórze Ondawskie) — Lubovnianska vrchovina (Góry Lubowelskie) — Pieniny — Spišská Magura (Magura Spiska) — Tatry — Skorušinské vrchy (Skoruszyńskie Wierchy) — Podbeskydská vrchovina (Pogórze Podbeskidzkie) — Oravské Beskydy (Beskid Orawski) — Kysucké Beskydy (Beskid Kysucki) — granica państwowa z Republiką Czeską — stoki pasm górskich Turzovská vrchovina — Javorníky (Jaworniki) — Biele Karpaty (Białe Karpaty) — przejście graniczne Skalica.

We wniosku stosuje się nazwę państwa, ponieważ wyznaczony obszar geograficzny obejmuje ponad 80 % terytorium Słowacji. Powierzchnia Republiki Słowackiej wynosi 49 035 km<sup>2</sup> — jest to jedno z najmniejszych państw UE, porównywalne pod względem wielkości z niektórymi regionami krajów Unii.

Do dnia 1 stycznia 1993 r. kiedy to powstały dwa niezależne państwa, Republika Czeska i Republika Słowacka, Słowacja stanowiła część Czechosłowacji.

Stąd nazwa „Slovenská parenica” — pierwotnie nie odnosiła się ona do nazwy państwa lecz tylko do części terytorium. Dopiero w wyniku procesów historycznych nazwa ta w dniu 1 stycznia 1993 r. stała się nazwą państwa. Nazwa produktu jest w powszechnym użyciu, podlega międzynarodowej ochronie i jest znana wśród konsumentów, jednak Republika Słowacka wnioskuje o jej dalszą ochronę, również na poziomie Unii Europejskiej.

Parenicę słowacką produkuje się w ten sam sposób na całym wyznaczonym obszarze. Na wyznaczonym obszarze wypasa się te same rasy owiec — Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája, Východo-frízska ovca — na pastwiskach, które nie różnią się pod względem występującej na nich flory ani warunków klimatycznych, co gwarantuje taką samą jakość podstawowego surowca — mleka owczego.

Produkcja parenicy słowackiej jest od wieków związana z opisanym obszarem, o czym świadczą wzmianki w literaturze.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Produkcja mleka owczego i krowiego, jak również właściwa produkcja parenicy słowackiej, odbywa się wyłącznie na wyznaczonym górzystym obszarze Republiki Słowackiej. Z surowego mleka wytwarza się „grudę”. Kolejne etapy produkcji parenicy odbywają się bezpośrednio w gospodarstwach i bacówkach lub w wytwórniach bryndzy i w mleczarniach, do których przywożone jest mleko. Poszczególne zakłady produkcyjne dokonują zakupu mleka owczego i krowiego w sąsiadujących regionach wyznaczonego obszaru.

W wypadku zakupu mleka przez producenta kontrolę i dokumentację prowadzi się dwustopniowo. Pierwszy stopień polega na kontroli dostawców mleka owczego lub też krowiego. Kontroli podlega położenie miejsca hodowli i pastwisk na wyznaczonym obszarze oraz rasa hodowanych owiec.

Gospodarstwa, hodowcy i dostawcy, którzy prowadzą działalność zgodnie ze specyfikacją, są umieszczeni w wykazie dostawców prowadzonym i aktualizowanym przez cech producentów bryndzy.

Drugi stopień kontroli polega na kontroli producentów parenicy słowackiej. Kontroli podlega:

- pochodzenie stosowanych surowców — na podstawie kontroli dokumentów kupna mleka i ich porównania z wykazem autoryzowanych dostawców,
- przestrzeganie minimalnej zawartości mleka owczego w produkcie — na podstawie dokumentów poświadczających ilość zakupionych surowców i ilość sprzedanej parenicy słowackiej,
- zgodność warunków produkcji i parametrów jakościowych produktu ze specyfikacją — na podstawie ewidencji produkcji oraz wyników analiz.

W wypadku stosowania do produkcji parenicy słowackiej mleka z własnej hodowli kontrola jest jednostopniowa.

Kontroli podlega:

- położenie miejsca hodowli i pastwisk na wyznaczonym obszarze,
- rasa hodowanych owiec,
- przestrzeganie minimalnej zawartości mleka owczego w produkcie — na podstawie dokumentów poświadczających ilość zakupionych surowców i ilość sprzedanej parenicy słowackiej;
- zgodność warunków produkcji i parametrów jakościowych produktu ze specyfikacją — na podstawie ewidencji produkcji oraz wyników analiz.

Możliwość identyfikacji produktu zapewnia się poprzez umieszczenie na opakowaniu nazwy „Slovenská parenica” oraz adresu zakładu produkcji. Pochodzenie produktu z chronionego obszaru geograficznego jest gwarantowane położeniem zakładu, w którym odbywa się produkcja, na precyzyjnie wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym dozwolona jest produkcja parenicy słowackiej.

- 4.5. Metoda produkcji: Parenicę produkowali pierwotnie hodowcy owiec we własnych kuchniach, w których panowały odpowiednie warunki, zarówno pod względem temperatury jak i przestrzeni potrzebnej do produkcji, wędzenia i przechowywania sera. Gdy pasterze nauczyli się budować lepiej izolowane i bardziej przestronne domy mieszkalne, (słow. *koliby*), produkcję parenicy przenoszono często do bacówek. W niektórych gospodarstwach domowych pierwotny, pasterski sposób produkcji zachował się do dnia dzisiejszego. Do świeżo udojonego mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i krowiego, w której mleko owcze stanowi minimalnie 50 %, dodaje się podpuszczkę. Temperatura mleka powinna na tym etapie wynosić 29-32 °C. Po upływie około pół godziny od dodania podpuszczki mleko ścina się. Powstały skrzep miesza się przy pomocy mieszarki harfowej („harfové miešadlo”), a następnie kroi nożem serowarskim na grudki wielkości od 0,5 do 1 cm. Rozdrobniona masa serowa osiada na dnie a następnie jest ręcznie formowana w bryły. Uzyskaną w ten sposób „grudę” wyciąga się z serwatki przy pomocy płachty serowarskiej, a następnie odsącza. Formowanie skrzepu ma miejsce w drewnianym skopku lub w naczyniu ze stali nierdzewnej z podwójnym dnem. Masa owczej „grudy” po wyciągnięciu z płachty serowarskiej wynosi od 3 do 5 kg.

Po odsączeniu i stężeniu (4 do 10 godzin) ziarnisty ser owczy układa się na drewnianych lub wykonanych ze stali nierdzewnej półkach, na których przebiega fermentacja. Fermentacja trwa ok. 24 godzin, przebiega w temperaturze 20-23 °C. Docelowo pH powinno osiągnąć wartość ok. 5,3.

Dobrze sfermentowany ziarnisty ser kroi się na mniejsze kawałki i waży — do wyprodukowania jednej parenicy potrzeba ok. pół kilograma sera. Zważony ser wkłada się do drewnianego skopka napędnionego ciepłą wodą (60-70 °C), a następnie rozciera się go drewnianą łopatką na wewnętrznej stronie skopka do momentu powstania delikatnego serowego ciasta. Wyrobione ciasto serowe wyjmuje się ze skopka rękami, odciska nadmiar wody a następnie kilkakrotnie rozciąga się i przekłada. Rozciąganie i składanie jest kilkakrotnie powtarzane. Przygotowane w ten sposób ciasto serowe rozciąga się, formując z niego krawędzią dłoni na drewnianej desce wstęgę długości 4-6 m, szerokości ok. 6 cm i grubości 2-3 mm. Wstęgę wkłada się do chłodnego, nasyconego roztworu soli. Po wyciągnięciu wstęgi wyciera się ją z nadmiaru roztworu soli, składa na pół i zwija, jeden koniec w odwrotną stronę niż drugi. W ten sposób uzyskuje się kształt litery „S”. Parenicę wiąże się wykonaną z sera „nicią” lub „łańcuszkiem” i układa na drewnianej desce. Po wyschnięciu sery umieszcza się w wędzarni i wędzi dwie godziny dymem z twardego drewna.

- 4.6. Związek: Początki produkcji parenicy sięgają XVIII w. Początkowo produkowały ją na własne potrzeby rodziny właścicieli owiec. W XIX w. ser był sprzedawany nie tylko na obszarze dzisiejszej Słowacji, ale także w Wiedniu i innych miastach Europy.

Pisemne wzmianki o parenicy słowackiej pochodzą z XIX w. Żyjący na przełomie XIX i XX w. znawca wyrobów mleczarskich, sławny prof. Otakar Laxa, uważał parenicę za największe osiągnięcie serowarstwa w kategorii serów parzonych. W książce „*Syraštví*” (*Serowarstwo*, I. wydanie, 1908 r.), autor stwierdza, że parenica jest serem wyjątkowym, opisuje metodę jej produkcji i ciekawy kształt. W podsumowaniu pisze o parenicy słowackiej:

„*Žaden iný ser nie ma tak slováckego charakteru, jak parenica, ktorú należy uznať za unikátový produkt serowarstva w ogóle.*”

Parenicę nazwał on „królową serów”, podając, że ma nietypowy kształt, przypominający motyw często spotykany na ozdobach dawnych Słowian.

W dziele pt. *Codex Alimentarius Austriacus* z 1917 r. (tom III, Wiedeń), w części zatytułowanej „*Sery*” na str. 180 pisze się: „Parenica jest serem parzonym, po wyciągnięciu z gorącej wody rozciągany na paski i nitki, a następnie zwijanym i wędzonym.” Miejsce pochodzenia sera określa się jednoznacznie — jest to Oberungarn czyli Słowacja — a nazwę podaje się w słowackim brzmieniu tzn. parenica.

O rejestrację oznaczenia geograficznego *Slovenská parenica* wnioskuje się ze względu na renomę i wyjątkowość produktu, oryginalność procesu produkcji, jego niespotykany kształt, a także umiejętności producentów i tradycję. Swoją szczególny charakter zawdzięcza parenica słowacka wysokiej jakości mleka owczego (zob. pkt 4.2), ale przede wszystkim specyficznej metodzie produkcji, polegającej na rozciąganiu i składaniu na pół serowego ciasta, a następnie jego ponownym wielokrotnym rozciąganiu i składaniu. Przygotowane w ten sposób ciasto serowe rozciąga się, formując z niego krawędzią dłoni na drewnianej desce wstęgę, którą następnie wkłada się do przygotowanego roztworu soli, a po wyciągnięciu składa się na desce na pół i zwija, jeden koniec w odwrotną stronę niż drugi, uzyskując w ten sposób kształt litery „S”. Parenicę wiąże się wykonaną z sera „nicią” lub „łańcuszkiem”. Ta specyficzna metoda powstała i jest stosowana na całym wyznaczonym obszarze. Charakterystyczna jest nie tylko metoda produkcji parenicy słowackiej, ale również jej szczególny, nietypowy dla sera kształt litery „S”. Wysoką jakość zawdzięcza produkt zręczności i doświadczeniu producentów.

O specyfic i wyjątkowej jakości parenicy słowackiej świadczy również fakt ochrony nazwy *Slovenská parenica* na mocy umów dwustronnych, tj.: porozumienia między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej i Rządem Republiki Portugalskiej w sprawie ochrony danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych tego typu oznaczeń z dnia 18 maja 1987 r. oraz umowy między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną i Republiką Austrii o ochronie danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i przemysłowych z 20 stycznia 1981 r.

Na eksport parenicy słowackiej duży wpływ ma turystyka, która przyczynia się do jego zintensyfikowania. Typowe produkty z mleka owczego są jednym z elementów stanowiących o specyficznym charakterze Słowacji. Wymagający turyści zagraniczni także nie są już zainteresowani klasyczną ofertą biur podróży, preferują to, co niezwykle, specyficzne.

Produkty owczarskie zwiększają atrakcyjność Słowacji i są z nią kojarzone przez turystów, którzy w czasie swoich — nierzadko kilkakrotnych — pobytów odwiedzają koliby i baczki, by spróbować parenicy słowackiej i innych produktów z mleka owczego.

W słowackich miastach co roku organizowane są jarmarki (doroczne kiermasze), na których nie może zabraknąć również parenicy.

- 4.7. Organ kontrolny: Regularną kontrolę jakości i przestrzegania specyfikacji parenicy słowackiej prowadzi firma BEL/NOVAMANN International s. r. o., organ certyfikacyjny CERTEX, akredytowany zgodnie z normą EN 45 011, autoryzowany przez Ministerstwo Rolnictwa Republiki Słowackiej.

Nazwa: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certyfikačný orgán CERTEX

Adres: Továrenská 14  
SK-815 71 Bratislava

Telefon: (421) 2 50 21 32 68

Faks: (421) 2 50 21 32 44

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

- 4.8. Etykietowanie: Producenci produkujący parenicę słowacką zgodnie z niniejszą specyfikacją mogą umieszczać nazwę *Slovenská parenica* na produkcie oraz stosować ją do celów reklamy i marketingu. Zgodnie z art. 12 ust. 2 i art. 22 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 mogą również informować o tym, że parenica słowacka jest objęta chronionym oznaczeniem geograficznym lub umieścić na produkcie symbol Wspólnoty.

Na etykietach służących identyfikacji produktu obowiązkowo umieszczany jest wyraźny napis *Slovenská parenica*.

---