

JINÉ AKTY

KOMISIA

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 182/11)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY“****EK č.: CZ/PGI/005/0399/19. 10. 2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresa: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč

Tel: (420) 220 383 111

Fax: (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. *Skupina:*

Název: A. W. spol. s r. o.

Adresa: Palackého 4
CZ-789 83 Loštice

Tel: (420) 583 401 211

Fax: (420) 583 445 127

E-mail: awlostice@tvaruzky.cz

Složení: producenti/zpracovatelé (X) Ostatní ().

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Jde o výjimku dle článku 5(1) nařízení Rady (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 jsou splněny.

3. *Druh produktu:*

Skupina 1.3: Sýry

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1. *Název:* „Olomoucké tvarůžky“

4.2. *Popis:* Olomoucké tvarůžky jsou odtučněný, pod mazem zrající sýr, mající charakteristickou chuť a vůni, která je tradičně označována jako tvarůžková. Tato ostrá a pikantní, komplexní chuť a vůně vzniká v důsledku hluboké proteolýzy, ke které dochází během zrání sýru, účinkem povrchové mikroflóry. Chuť a vůně je závislá na stupni zralosti a může se pohybovat v rozmezí od jemné až po zřetelně výraznou. Sýr má povrch se zlatožlutým mazem a soudržnou poloměkkou až měkkou konzistenci s patrným světlejším jádrem. Obsah tuku nepřesahuje 1 %, obsah sušiny je v rozmezí 34 – 38 %. Tvar má zpravidla podobu kotoučků, kroužků, tyčinek, obvykle o hmotnosti 20 – 30 g, nebo nepravidelných kousků. Olomoucké tvarůžky jsou stolní sýr.

4.3. *Zeměpisná oblast:* Haná se zeměpisným a hospodářským střediskem Olomouc.

4.4. *Důkaz původu:* Celý výrobní proces Olomouckých tvarůžků od okamžiku příjmu nakoupené suroviny (netučný kyselý tvaroh) až do balení sýru se vždy uskutečňuje soustředěně, tj. na jednom místě ve vymezené zeměpisné oblasti Haná. Jde o nezbytný požadavek vyplývající z návaznosti jednotlivých etap výrobního procesu a z jeho v podstatě biotechnologického charakteru, což vylučuje transportní manipulace nebalených sýrů mimo výrobu.

Dokumentace o výrobě obsahuje záznamy o dodavatelích jednotlivých dodávek všech surovin, záznamy o průběhu výroby a záznamy o odběratelích jednotlivých dodávek. Na každém balení výrobku je uveden název a adresa výrobce. Tím vším je umožněna zpětná sledovatelnost. Celý výrobní proces je pod trvalou kontrolou oprávněných kontrolních orgánů.

4.5. *Metoda produkce:* Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z nesýřeného kyselého tvarohu vyznačujícího se drolivou strukturou, velkým a tuhým zrnem, vysokou kyselostí a biologickou aktivitou. Výroba Olomouckých tvarůžků začíná nákupem tvarohu. Následně se tvaroh drtí a mísí s přídatkem kuchyňské soli. Takto upravený tvaroh se krátkodobě ukládá do zásobníků. Ve zhuštěném stavu a bez přístupu vzduchu dochází k samovolné homogenizaci požadovaných vlastností. Následným mísením tvarohové hmoty se zracími komponentami (ušlechtilými mlékárenskými kulturami) a regulátory kyselosti a jejím mletím se připraví jemná tvarohová směs pro formování.

Formovací směs se vytvaruje do požadovaného tvaru. Takto vzniklé polotovary se ukládají na podložky, které se přemístí do zracích místností. Působením zracích komponent a udržované teploty a vlhkosti prostředí dochází k prozrání povrchu polotovarů. Tím je ukončen první stupeň zrání. Následným omytím tvarůžků se vytvoří podmínky pro druhý stupeň zrání, při kterém se na povrchu tvarůžků rozmnoží aerobní proteolytická mikroflóra, jejímž enzymatickým působením se tvoří zlatožlutý maz a tvarůžky získávají svoji zcela ojedinělou a typickou chuť, vůni a barvu. Po dosažení požadovaného stupně prozrání se tvarůžky balí do spotřebitelských a následně skupinových obalů.

4.6. *Souvislost:* Výroba Olomouckých tvarůžků v zeměpisné oblasti Haná je doložena již na přelomu 15. a 16. století.

Věhlas Olomouckých tvarůžků dokládá ocenění, kterého se jim dostalo např. na 1. rakouské mlékárenské výstavě ve Vídni roku 1872 a uvádění v odborných publikacích autorů např. J. Kux, Dr. Klenze, Mair-Waldburg, prof. Dr. Laxa, inž. Kněz atd.

Olomoucké tvarůžky, lidově nazývané též syrečky, tvarůžky, tvargle, olomoucké atd., jsou v současné době jedním z nejznámějších tuzemských sýrů a jsou původním českým sýrem. Jejich obliba a známost je nesporná. Svědčí o tom téměř 18 000 internetových odkazů, rozhlasové i televizní pořady. Podle výsledků výzkumu publikovaného v časopise Readers' Digest – Výběr v únoru 2005 jsou Olomoucké tvarůžky mezi zrajícími sýry na 4. místě pokud jde o četnost konzumace. Lze je koupit téměř v každém obchodě s potravinami, mnohé restaurace je zařazují na jídelní lístek. Existuje nepřehledné množství kuchařských receptů na jejich úpravu, včetně speciální kuchařky. Jako místní specialita jsou uváděny ve všech turistických průvodcích a informacích o dané oblasti, jsou zmiňovány mezi gastronomickými specialitami i na oficiálních webových stránkách České republiky. Informace o Olomouckých tvarůžkách můžeme najít i v mnoha encyklopediích, jako je např. Ottova encyklopedie, Universum, Wikipedia či Vševěd. V místě své dlouholeté výroby – v Lošticích, mají dokonce muzeum.

4.7. Kontrolní subjekt:

Název: Krajská veterinární správa pro Olomoucký kraj

Adresa: Tř. Míru 101
CZ-779 00 Olomouc

Tel: (420) 585 700 730

Fax: (420) 585 700 746

E-mail: kvsm@svscr.cz

4.8. Označování: –
