# ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality

pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

**„Tôčky“**

CHZO (–) **CHOP (X)**

**7.1. Názov**

Tôčky

**7.2. Opis**

Syr Tôčky je polotvrdý zrejúci syr v tvare bochníka s priemerom 13 až 16 cm s prírodnou uzavretou kôrou očkovanou pivom. Hmotnosť zrejúceho syra Tôčky je 800 g až 1 400 g.  
Základnou surovinou na výrobu syra je nepasterizované čerstvo nadojené ovčie mlieko, max. 24 h staré, od voľne sa pasúcich oviec na pasienkoch, ktoré nie sú kŕmené senážou ani silážou a počas zimy sú kŕmené senom. Syr zreje nebalený na drevených doskách minimálne dva mesiace.

Charakteristické senzorické vlastnosti sú dané prirodzenou mikroflórou obsiahnutou v surovom ovčom mlieku, spôsobom výroby a očkovaním pivom.

Vlastnosti

Farba: Pod sivou kôrkou sa skrýva syr krémovej farby.

Konzistencia: Vnútorná strana kôrky skrýva pružnú a vláčnu textúru, na reze s výskytom niekoľkých menších ôk.

Vôňa a chuť: Vyvážená jemnou lesnou chuťou; kôrka má arómu lesa za dažďa.

Zloženie: Sušina – najmenej 50,0 % hmotn.

Tuk v sušine – najmenej 45,0 % hmotn.

Jedlá soľ – najviac 2,5 % hmotn.

*Mikrobiologické vlastnosti*

Syr Tôčky je polotvrdý zrejúci syr, neúdený, vyrobený s prídavkom originálnej kultúry, zloženej z kyslomliečnych baktérií z rodu *Lactococcus*, ktorá dodáva syru charakteristické a špecifické vlastnosti a ktorá bola izolovaná zo surového ovčieho mlieka.

**7.3. Zemepisná oblasť**

Zrejúci syr Tôčky sa vyrába v oblasti Pliešovskej kotliny, ktorá oddeľuje pohoria Javorie a Štiavnické vrchy. Táto oblasť sa nachádza v strednej časti stredného Slovenska.

**7.4.** **Dôkaz o pôvode**

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu Tôčky, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu syra Tôčky.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením spoločnosť SHR Besson Emilien podľa vlastného systému kontroly.

**7.5.** **Spôsob výroby**

Základnou surovinou na výrobu syra Tôčky je ovčie mlieko. Produkcia ovčieho mlieka sa uskutočňuje na vymedzenom území zemepisnej oblasti Pliešovskej kotliny. Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u producentov a spracovávateľov mlieka, pričom sa sledujú tieto parametre: teplota, kyslosť a tuk. Stanovenia celkového počtu mikroorganizmov, inhibičných látok a počtu somatických buniek vykonávajú akreditované laboratóriá.

Syr Tôčky sa vyrába tradičným spôsobom na salaši alebo na farme, alebo v mliekarni.

Všetky etapy výroby syra Tôčky sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Výrobný postup sa uskutočňuje v nasledujúcich etapách:

syrenie,

formovanie,

solenie,

očkovanie nepasterizovaným pivom,

zrenie.

**7.6. Súvislosť**

Príčinná súvislosť vychádza z pôdno-klimatických podmienok, je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, špecifickosti a kvalite syra Tôčky.

*Pôdno-klimatické podmienky*

Poloha Pliešovskej kotliny ležiacej medzi pohoriami Javorie a Štiavnické vrchy sa podpísala pod jej nevšedný ráz. Pliešovská kotlina má pomerne málo narušené prostredie s pestrou krajinnou štruktúrou. Charakteristické pre túto oblasť je laznícke osídlenie s množstvom ovocných sadov, lúkami a pasienkami, ktoré dopĺňajú lesné porasty. Pasienky zabezpečujú vhodné podmienky na chov a pasenie oviec. Podnebie kotliny je rozdelené na dve odlišné časti: nižšiu oblasť, v okolí rieky Neresnice, ktorá patrí do mierne teplej klimatickej oblasti, a vyššiu oblasť, ktorá patrí do chladnej klimatickej oblasti. Okrem toho k teplotným rozdielom prispieva aj vplyv tvaru a orientácie reliéfu. Priemerná ročná teplota v nižšej časti je okolo 8 °C, vo vyššej klesá na 5 °C.

Syr Tôčky je produkt, ktorého vlastnosti určuje prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam vymedzeného územia, v ktorých sú ovce chované a pasené.

Pasienky poskytujú najprirodzenejšiu a najzdravšiu výživu.

V zimnom období sú ovce kŕmené senom z miestnych pasienkov. Zloženie pasienkov dodáva ovčiemu mlieku a následne syru Tôčky charakteristickú kvalitu.

Syr Tôčky sa získava v lokalite s minimálnou záťažou priemyselnými exhalátmi, kde sa nepoužívajú pesticídy a umelé hnojivá.

*Know-how*

Obyvateľstvo využilo dostupné prírodné zdroje, lúky a pasienky bez pesticídov a umelých hnojív na chov a pasenie oviec a následné spracovanie získanej kvalitnej suroviny, ovčieho mlieka, na syry a polotvrdý zrejúci syr Tôčky s prírodnou uzavretou kôrkou očkovanou pivom dokáže vyrobiť len skúsený syrár alebo farmár.

*Špecifickosť výrobku*

Špecifická kvalita a vlastnosti syra Tôčky sú dané kultúrou kvasiniek získaných z piva. Kvasinky dodávajú syru chuť počas zrenia, pričom pri dodržaní vhodnej teploty a vlhkosti syr Tôčky nadobúda charakteristické senzorické vlastnosti.

*Kvalita a dobré meno*

O kvalite a dobrom mene výrobku svedčí účasť najmä na regionálnych farmárskych a gazdovských trhoch a dopyt po výrobku (Bzovík, Bátovce, Hrušov). <https://ms-my.facebook.com/people/Farma-pod-%C4%8Dere%C5%A1%C5%88ou/100066360766671/>

<https://ne-np.facebook.com/GazdovskytrhBzovik/?fref=mentions>

*Príčinná súvislosť*

Chov oviec na území Slovenskej republiky má dlhú tradíciu. Už v 11. storočí tvorili ovce tri štvrtiny z celkového počtu chovaných zvierat.

Ovčí syr a jeho uchovávanie zrením boli najmä v horských a podhorských oblastiach Slovenska základným článkom obživy obyvateľstva. Od 16. až 17. storočia sa na skladovanie ovčieho syra v čase, keď ho bol prebytok, používalo jeho natlačenie do ovčej alebo kozej kože.

Syr Tôčky je úzko spätý s oblasťou, z ktorej pochádza. Špecifikácia výrobku vyplýva z vymedzenej zemepisnej oblasti. Ovce sa pasú vo veľmi priaznivom a čistom prostredí. Laznícke osídlenie a s tým súvisiaca izolovanosť nútili už v minulosti obyvateľov k spracovávaniu mlieka a uchovávaniu výrobkov z neho.

Novším spôsobom skladovania a uchovávania syrov z ovčieho mlieka sú zrejúce syry, ktoré sú v porovnaní s bežnými syrmi náročnejšie na prípravu a čas – čas zrenia. Farmári z vymedzenej oblasti zdokonalili výrobu zrejúcich syrov očkovaním pivom, vďaka čomu syry nadobudnú požadovanú kultúru kvasiniek na získanie charakteristických vlastností a chuti. Na povrchu sa vytvorí kôrka, ktorá uchováva pružnú a vláčnu textúru a dodáva syru špecifickú arómu.

Názov syra Tôčky je odvodený od názvu územia nachádzajúceho sa pri obci Pliešovce, ktorá patrí k ekologicky čistým oblastiam, kam sa za posledné roky prisťahovali aj mnohí mladí ľudia, ktorých spája láska k prírode a tradíciám.

Chov a pasenie oviec, ako aj spracovanie ovčieho mlieka na syry a zrejúce syry v tejto oblasti pretrváva dlhé obdobie. Skúsenosti a zručnosti miestnych farmárov, ktoré sa dedia z generácie na generáciu, sa odzrkadľujú v spôsobe výroby a kvalite zrejúceho syra.

**7.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie syra Tôčky vykonáva

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17

842 13 Bratislava

Slovenská republika

Tel. + 421/2/602 57 427

+ 421/2/602 57 408

Fax: + 421/2/654 20 745

E-mail: [buchlerova@svps.sk](mailto:buchlerova@svps.sk)

sekretariat-UR@svps.sk

**7.8. Vnútroštátne požiadavky**

**---**