

# Amtsblatt der Europäischen Union

C 388



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

21. Oktober 2016

Inhalt

## II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2016/C 388/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8174 — Talanx/Aberdeen/ Escala Vila Franca/PNH Parque) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

## IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2016/C 388/02	Euro-Wechselkurs .....	2
---------------	------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2016/C 388/03	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2016/C 388/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8124 — Microsoft/LinkedIn) <sup>(1)</sup> .....	4
2016/C 388/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8132 — FMC Technologies/Technip) <sup>(1)</sup> .....	5

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2016/C 388/06	Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsnormen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	6
2016/C 388/07	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	10

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.8174 — Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 388/01)

Am 14. Oktober 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32016M8174 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

20. Oktober 2016

(2016/C 388/02)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,0980	CAD	Kanadischer Dollar	1,4460
JPY	Japanischer Yen	113,76	HKD	Hongkong-Dollar	8,5181
DKK	Dänische Krone	7,4403	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5185
GBP	Pfund Sterling	0,89568	SGD	Singapur-Dollar	1,5247
SEK	Schwedische Krone	9,7040	KRW	Südkoreanischer Won	1 237,37
CHF	Schweizer Franken	1,0852	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,2739
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3980
NOK	Norwegische Krone	8,9625	HRK	Kroatische Kuna	7,5075
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 282,24
CZK	Tschechische Krone	27,021	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5809
HUF	Ungarischer Forint	307,54	PHP	Philippinischer Peso	52,727
PLN	Polnischer Zloty	4,3282	RUB	Russischer Rubel	68,5407
RON	Rumänischer Leu	4,5030	THB	Thailändischer Baht	38,408
TRY	Türkische Lira	3,3606	BRL	Brasilianischer Real	3,4629
AUD	Australischer Dollar	1,4314	MXN	Mexikanischer Peso	20,3810
			INR	Indische Rupie	73,3445

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft****Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 388/03)

Mitgliedstaat	Griechenland
Flugstrecken	Thessaloniki–Korfu Thessaloniki–Skyros Alexandroupoli–Sitia Aktio–Sitia Korfu–Aktio–Kefalonia–Zakynthos Limnos–Mitilini–Chios–Samos–Rhodos Rhodos–Kos–Kalymnos–Leros–Astypalea
Laufzeit des Vertrags	1. April 2017–31. März 2021
Ende der Frist für die Angebotsabgabe	61 Tage nach dem Datum der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der öffentlichen Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen unentgeltlich angefordert werden können	Hellenic Civil Aviation Authority (Griechische Zivilluftfahrtbehörde) Directorate General for Air Transport Air Transport and International Affairs Division Section II Vas. Georgiou 1 16604 Athen GRIECHENLAND  Tel.: +30 2108916149 oder 8916121 Fax +30 2108947132 Internet: www.hcaa.gr

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.8124 — Microsoft/LinkedIn)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 388/04)

1. Am 14. Oktober 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Microsoft Corporation („Microsoft“, USA) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens LinkedIn Corporation („LinkedIn“, USA).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Microsoft: Konzeption, Entwicklung und Lieferung von Computersoftware, Hardwareprodukten und verwandten Diensten, Cloud-basierten Lösungen und Online-Werbung;
- LinkedIn: Bereitstellung von Websites und mobilen Anwendungen als soziales Netzwerk mit verschiedenen Funktionen, Rekrutierungstools, Online-Weiterbildungskursen und Online-Werbung.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8124 — Microsoft/LinkedIn per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Abl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.8132 — FMC Technologies/Technip)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 388/05)

1. Am 14. Oktober 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Fusionskontrollverordnung bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen FMC Technologies, Inc. („FMC“, USA) fusioniert im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe a der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen mit dem Unternehmen Technip S.A. („Technip“, Frankreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - FMC ist ein globaler Anbieter von Produkten und Dienstleistungen für den Energiesektor, vorrangig für das Segment Öl und Gas. Die Tätigkeiten des Unternehmens gliedern sich weltweit in drei Geschäftsbereiche: i) Unterwassertechnologie; ii) Unterwasserinfrastruktur und iii) Energieinfrastruktur.
  - Technip ist ein globaler Anbieter von Ingenieur-, Beschaffungs- und Baudienstleistungen (EPC) sowie von Ingenieur-, Beschaffungs-, Bau- und Installationsdienstleistungen (EPCI) für den Energiesektor, insbesondere auch für das Segment Öl und Gas. Technip ist weltweit in drei Geschäftsbereichen tätig: i) Unterwasserinfrastruktur; ii) Onshore-Anlagen und iii) Offshore-Plattformen.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8132 — FMC Technologies/Technip per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsnormen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2016/C 388/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012****„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY“****EU-Nr.: TSG-SK-02135 — 14.4.2016****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name der Vereinigung: Družstvo — Cech výrobcov ovčieho syra v Turci  
Adresse: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOWAKEI

Telefon: +421 4343085213  
E-Mail-Adresse: tas\_sro@stonline.sk

Die antragstellende Vereinigung für diese Änderung ist dieselbe Vereinigung, die den Antrag auf die Eintragung von „Ovčí hrudkový syr — salašnícky“ gestellt hat.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakische Republik

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Erzeugungsverfahren
- Sonstiges [bitte angeben]

Die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität ohne Vorbehaltung des Namens soll durch die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität mit Vorbehaltung des Namens ersetzt werden.

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikationen einer eingetragenen g.t.S.

**5. Änderung(en)**

1. Die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität ohne Vorbehaltung des Namens soll durch die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität mit Vorbehaltung des Namens ersetzt werden.

Diese Änderung wird vorgeschlagen, um die Eintragung des betreffenden Produktnamens zu schützen, da die Möglichkeit der Eintragung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln als garantiert traditionelle Spezialität ohne Vorbehaltung des Namens abgeschafft wurde und gemäß Artikel 25 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des

(<sup>1</sup>) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Europäischen Parlaments und des Rates Namen, die gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006<sup>(1)</sup> eingetragen wurden, einschließlich der Namen, die gemäß Artikel 58 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eingetragen wurden (garantiert traditionelle Spezialitäten ohne Vorbehaltung des Namens), unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 nur bis zum 4. Januar 2023 weiter verwendet werden können.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY“**

EU-Nr. TSG-SK-02135 — 14.4.2016

**Slowakische Republik**

**1. Einzutragende(r) Name(n)**

„Ovčí hrudkový syr — salašnícky“

**2. Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)**

1.3. Käse

**3. Gründe für die Eintragung**

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Es handelt sich um ein Produkt, das seit Jahrhunderten hergestellt wird. Es wird traditionell von Hand in der Sennerei (*salaš*) hergestellt, wobei traditionelle Verfahren zur Verarbeitung des Käsebruchs zur Anwendung kommen. Die Herstellung erfolgt nur im Frühling und Sommer.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der spezifische Charakter ergibt sich aus der Beschaffenheit des Rohstoffs, d. h. der Schafsrohmlch, und ihrer traditionellen Verarbeitung in der Sennerei. Der Begriff „*salašnícky*“ (Sennerei-) im Namen bringt die Besonderheit des Produkts zum Ausdruck, die vom Herstellungsort des Käses abgeleitet ist, d. h. der Sennerei (*salaš*); diese Bezeichnung macht also den Zusammenhang mit dem Herstellungsort deutlich.

**4. Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)*

„Ovčí hrudkový syr — salašnícky“ (Schafs-Sennereiklumpenkäse) wird aus frischer Schafsmilch in der Sennerei hergestellt; seinen charakteristischen Geschmack erlangt er durch das traditionelle Herstellungsverfahren während seiner Fermentierung und durch die Formung von Hand zu einem Klumpen.

Physikalische Eigenschaften:

- kugelförmig, Klumpen
- Größe — Gewicht: bis 5 kg

Chemische Eigenschaften:

- Trockenmasse: mindestens 40 GHT
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 50 GHT

Mikrobiologische Eigenschaften:

Der Käse enthält eine Vielzahl von Mikroorganismen, insbesondere:

Säurebildende Mikroorganismen: *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; Hefe und Schimmelpilzkulturen: *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.

Organoleptische Eigenschaften:

- Oberflächenbeschaffenheit: trockene, reine Oberfläche ohne Beschädigungen, Aufschnitt mit schwacher Rinde mit kleineren Löchern und vereinzelt kleinen Rissen
- Farbe: an der Oberfläche weiß bis gelblich, am Aufschnitt weiß bis leicht gelblich
- Geschmack und Geruch: für Erzeugnisse aus Schafsmilch typischer milder, leicht säuerlicher, reiner Geschmack
- Konsistenz: fest und elastisch
- Säuregehalt — pH-Wert: 5,2-4,9.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Gewinnung der Schafsmilch:

- Die zur Herstellung des Käses verwendete Milch wird von gesunden Schafen (Rassen, die in Berg- oder Vorgebirgsregionen gehalten werden) von Hand in einer speziellen Melkstätte (*strunga*) gemolken, die in einer natürlichen Umgebung liegt.

Die Milch wird in einem Gefäß mit Filtevorrichtung aus rostfreiem Metall gesammelt (traditionell wurde ein hölzerner Melkkübel verwendet). Nach dem Füllen wird der Inhalt der Milchgefäße (*geleta*) durch ein Sieb mit Wattefilter in Milchkannen umgeschüttet (der Melkvorgang kann auch mit einem Melkgerät, d. h. mit einer mobilen oder fest installierten Melkvorrichtung erfolgen).

- Die gemolkene Milch wird in den Kannen zur Produktionsstätte, der Sennhütte (*salaš-koliba*), gebracht.

Verarbeitung der Milch zu Käse — Herstellung des Schafs-Sennereiklumpenkäses:

- Die frisch gemolkene Milch wird direkt nach dem Melken verarbeitet, also nach Verbringung in die Sennerei, wo sie aus den Milchkannen in Gefäße zur Herstellung des Käses (*putera*) umgeschüttet wird; dabei wird die Milch mehrmals durch einen Wattefilter geleitet. Zur Herstellung des Käses werden Holzgefäße (*putera*) oder rostfreie Gefäße mit doppeltem Boden verwendet.
- Die Milch wird auf 30-32 °C erwärmt, indem zur Milch Trinkwasser (mit einer Temperatur von 50 °C) zugefügt wird oder sie mithilfe von heißem Trinkwasser in einem Isoliergefäß (*putera*) erwärmt oder ihr gekochte saure Schafmolke zugefügt wird.
- Nach Erreichen der Temperatur von 30-32 °C wird die Milch unter ständigem Rühren durch flüssiges mikrobielles Lab (auf Basis von *Rhizomucor miehei*-Stämmen, die mit Salz stabilisiert werden) gesäuert; das Mengenverhältnis beträgt 40 ml Lab je 100 l Milch (über die Menge an Lab entscheidet der Hersteller in Abhängigkeit von der Stärke des Labs). Die verwendete Labmenge ist abhängig vom Zeitpunkt des Melkvorgangs (die Milchqualität ist je nach Melkzeitpunkt unterschiedlich). Etwa 30-45 Minuten nach Zugabe des Labs gerinnt die Milch.
- Die geronnene Milch wird mit einer Käseharfe umgerührt und zerkleinert, sodass Körner von 0,5-1 cm Größe entstehen.
- Nach dem Zerteilen der geronnenen Milch wird auf 65 °C erhitztes Trinkwasser zugegeben, um den Käsebruch auf 32-35 °C zu erhitzen, damit die Molke besser aus den Körnern freigesetzt wird. Der Käsebruch wird gut durchgerührt, dann lässt man ihn ruhen. Während des gesamten Herstellungsprozesses dürfen die Milch- und die Molketemperatur nicht unter 29 °C sinken.
- Nach etwa 10 Minuten beginnt man damit, den abgesetzten Käsebruch direkt von Hand zu pressen und mithilfe eines Tuches zu Klumpen zu formen.
- Den Klumpen lässt man an einem Haken aufgehängt etwa zwei Stunden abtropfen.
- Nach dem Abtropfen wird der Käse in einen warmen Lagerraum, den Reiferaum, gebracht, wo die Fermentierung stattfindet. Der in dem Tuch geformte Käse wird an Haken aufgehängt und später auf ein Brett gelegt, das so konstruiert ist, dass die Molke abfließen kann.
- Die Raumtemperatur darf während des Fermentierungsvorgangs nicht unter 18-22 °C sinken. Unter diesen Bedingungen ist der Fermentierungsprozess in zwei bis drei Tagen abgeschlossen. Während der Fermentierung wird die Temperatur überwacht.
- Nach Ende des Herstellungsprozesses ist der Käse verkaufsfertig. Beim Verkauf ist der Käse verpackt und etikettiert.

4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der im Namen des Käses verwendete Begriff „Salašnícky“ („Sennerei“) ergibt sich aus der Tradition des Herstellungsorts, der Sennerei. Der traditionelle Charakter ist das Ergebnis der traditionellen Zusammensetzung, des Herstellungs- und des Verarbeitungsverfahrens.

So erklärte P. Huba in dem Buch *Zázrivá* (Martin, Osveta, 1988): „Der Schwerpunkt der privaten Schafhaltung in Zázrivá war die Erzeugung von Schafsmilch, die immer in den Schäferhütten, d. h. den Sennereien (salaš), verarbeitet wurde, wo der Käse ‚Ovčí hrudkový syr — salašnícky‘ den Gästen, die die Schäfer besuchten, als Delikatesse angeboten wurde.“

Der traditionelle „Ovčí hrudkový syr — salašnícky“ wurde aus frischer Schafsmilch hergestellt, deren Gerinnung mit Hilfe von natürlichem Lab (*kľag*) bei einer durchschnittlichen Temperatur (32 °C) innerhalb von 10-30 Minuten in den Milchgefäßen (*putera*) erfolgte. Die geronnene Milch wurde zuerst geschlagen, dann ließ man sie ruhen, danach wurde der Käsebruch auf Tücher gelegt und zu festen Klumpen geformt. Das mit dem Käsebruch gefüllte Tuch wurde an einen Haken gehängt, wo die Molke abtropfen konnte.

Nach dem Abtropfen wurde der Klumpen aus dem Tuch genommen und mit der Oberseite nach unten auf ein hölzernes Brett (*podšiar*) gelegt, wo man ihn einige Tage trocknen und reifen ließ. Nach der Reifung wurde der Käseklumpen von den Sennereien zu den Häusern der Eigentümer der Schafe gebracht (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Während des 20. Jahrhunderts hat sich die Herstellung von „Ovčí hrudkový syr — salašnícky“ und „Ovčí salašnícky údený syr“ (geräucherter Schafs-Sennereikäse) in allen Berggebieten der Slowakei, in denen Schafe gehalten werden, ausgebreitet.

Zwei der Milchprodukte der traditionellen Schäferei sind „Ovčí hrudkový syr — salašnícky“ und „Ovčí salašnícky údený syr“, deren Herstellung der Hauptgrund für die Schafhaltung in den slowakischen Berggebieten war. Als kulinarische Spezialität wurden sie frisch (saftig-süß), fermentiert, getrocknet oder geräuchert (d. h. mit Rauch haltbar gemacht) verwendet (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). In dem Artikel *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* (Aus der Geschichte der Schafsmilchwirtschaft der Slowakei) schreibt Prokop: „Die Schäferkultur zeigt sich bei uns bis heute in der Schnitzkunst unserer Schafhalter; hierbei entstanden sehr schöne geschnitzte Gefäße (*črpáky*), die der Schäfer brauchte“ (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Die Herz- oder Entenmodellen werden für „Ovčí salašnícky údený syr“ verwendet. Dr. Ján Balko, Autor der Veröffentlichung *Bryndziarsky priemysel na Slovensku* (Die Brimsenkäseindustrie in der Slowakei), 1968 herausgegeben vom Verlag Osveta, erklärt: „Von wem und wann bei uns der erste Schafsklumpenkäse hergestellt wurde, darüber haben wir keine genauen Belege. Es lässt sich aber mit Sicherheit annehmen, dass dies vor sehr langer Zeit, also vor vielen Jahrhunderten stattfand, da sich die Schafsmilchwirtschaft bis zum Jahr 1914 nicht sehr von der Wirtschaftsweise unterschied, die schon zu Zeiten der Völkerwanderung üblich war.“ In dem Schriftstück *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* (Schafsmilchwirtschaft und Schafsschweizerei der Neuzeit) heißt es: „Die Qualität des hergestellten Brimsenkäses hängt hauptsächlich davon ab, wie gut der ‚Ovčí hrudkový syr — salašnícky‘ ist“ (Edition Povereníctvo SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Der Name und das traditionelle Herstellungsverfahren von „Ovčí hrudkový syr — salašnícky“ und „Ovčí salašnícky údený syr“ wurden auch von Schäfern aus der Gemeinde Priečhod verwendet, die in den 1960er und 1970er Jahren in den Sennereien der Region Turca tätig waren (mündlich übermittelt von Lamper und Ivanič, Schäfer aus Priečhod). P. Jasenský, Schäfer aus Dolná Jasena, erinnert sich: „Schafsklumpenkäse — ‚Ovčí hrudkový syr — salašnícky‘ und ‚Ovčí salašnícky údený syr‘ — werden seit Urzeiten hergestellt, obgleich nur in kleinen Mengen und für den Direktverbrauch auf der Almhütte oder um ihn an die Besucher der Almhütte zu verkaufen. Sie sind die traditionellen Delikatessen der Slowaken, die in den Berg- oder Vorgebirgsgebieten leben“ (Erklärung von Herrn Jasenský, 1999).

---

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2016/C 388/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben<sup>(1)</sup>.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

**„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“**

**EU-Nr.: TSG-SK-02134 — 14.4.2016**

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name der Vereinigung: Družstvo — Cech výrobcov ovčieho syra v Turci  
Anschrift: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Telefon: +421 4343085213  
E-Mail-Adresse: tas\_sro@stonline.sk

Die antragstellende Vereinigung für diese Änderung ist dieselbe Vereinigung, die den Antrag auf die Eintragung von „Ovčí salašnícky údený syr“ gestellt hat.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakische Republik

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Erzeugungsverfahren
- Sonstiges [bitte angeben]

Die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität ohne Vorbehaltung des Namens soll durch die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität mit Vorbehaltung des Namens ersetzt werden.

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

**5. Änderung(en)**

1. Die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität ohne Vorbehaltung des Namens soll durch die Eintragung einer garantiert traditionellen Spezialität mit Vorbehaltung des Namens ersetzt werden.

Diese Änderung wird vorgeschlagen, um die Eintragung des betreffenden Produktnamens zu schützen, da die Möglichkeit der Eintragung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln als garantiert traditionelle Spezialität ohne Vorbehaltung des Namens abgeschafft wurde und gemäß Artikel 25 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Namen, die gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006<sup>(2)</sup> eingetragen wurden, einschließlich der Namen, die gemäß Artikel 58 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eingetragen wurden (garantiert traditionelle Spezialitäten ohne Vorbehaltung des Namens), unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 nur bis zum 4. Januar 2023 weiter verwendet werden können.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1).

## ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

## „OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR“

EU-Nr.: TSG-SK-02134 — 14.4.2016

## Slowakische Republik

## 1. Einzutragende(r) Name(n)

„Ovčí salašnický údený syr“

## 2. Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)

1.3. Käse

## 3. Gründe für die Eintragung

## 3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Es handelt sich um ein Produkt, das seit Jahrzehnten bzw. Jahrhunderten hergestellt wird; der Käse wurde geräuchert, um die Haltbarkeit bis zum Winter zu verlängern, während dessen der Käse nicht hergestellt wurde. Das Produkt wird von Hand nach traditionellen Verfahren hergestellt (manuelle Verarbeitung des Käsebruchs); es wird in der Sennerei (*salaš*) hergestellt (es ist nicht industriell herstellbar), wobei auch hölzerne Hilfsmittel, Geräte und Einrichtungen (d. h. hölzerne Gefäße, Mischinstrumente und Modeln) verwendet werden können. Das Produkt wird mit Rauch aus Hartholz geräuchert, der Rauch wird durch eine Feuerquelle erzeugt.

## 3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der spezifische Charakter ergibt sich aus der Beschaffenheit des Rohstoffs, d. h. der Schafsröhmilch, ihrer traditionellen Verarbeitung in der Sennerei und dem Räuchervorgang. Der Begriff „*salašnický*“ (Sennerei-) im Namen bringt die Besonderheit des Produkts zum Ausdruck, die vom Herstellungsort des Käses abgeleitet ist, d. h. der Sennerei (*salaš*); diese Bezeichnung macht also den Zusammenhang mit dem Herstellungsort deutlich.

## 4. Beschreibung

## 4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)

„Ovčí salašnický údený syr“ (geräucherter Schafs-Sennereikäse) wird aus frischer Schafsmilch hergestellt, die in der Sennerei verarbeitet, geräuchert und häufig auch in eine besondere Form (Herz, Hahn oder andere Tiere, Halbkugel) gebracht wird.

Physikalische Eigenschaften:

- Der Käse hat verschiedene Formen, am häufigsten die eines kleinen Klumpens, aber bei der Herstellung kommen auch Modeln in Form von Halbkugeln, verschiedenen Tieren oder Herzen zur Anwendung.
- Gewicht: unterschiedlich, von 0,1 kg bis 1 kg.

Chemische Eigenschaften:

- Trockenmasse: mindestens 40 GHT;
- Fett in der Trockenmasse: mindestens 50 GHT;
- NaCl-Gehalt: höchstens 25 000 mg/kg.

Mikrobiologische Kriterien:

Der Käse enthält eine Vielzahl von Mikroorganismen, insbesondere: Säurebildende Mikroorganismen — *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; Hefe- und Schimmelpilze — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Organoleptische Eigenschaften:

- Oberflächenbeschaffenheit: trockene, feste Oberfläche ohne Beschädigungen, mit Rinde, gegebenenfalls mit kleinen Räucherflecken, ohne Teerablagerungen;
- Farbe des Aufschnitts: gelblich bis gelb; Oberfläche: bräunlich bis leicht kastanienbraun;

- Geruch und Geschmack: rauchiger Geruch und milder, leicht säuerlicher Geschmack;
- Konsistenz: fest, harter Aufschnitt mit kleinen Löchern und vereinzelt kleinen Rissen.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)

Gewinnung der Schafsmilch:

- Die zur Herstellung des Käses verwendete Milch wird von gesunden Schafen (Weideschafe von Rassen, die in Berg- oder Vorgebirgsgebieten gehalten werden) von Hand an einer speziellen Melkstätte (*strunga*) gemolken, die in einer natürlichen Umgebung liegt. Die Milch wird in einem Gefäß mit Filtervorrichtung aus rostfreiem Metall gesammelt (traditionell wurde ein hölzerner Melkkübel verwendet). Nach dem Füllen wird der Inhalt der Milchgefäße (*geleta*) durch ein Sieb mit Wattefilter in Milchkannen umgeschüttet (der Melkvorgang kann auch mit einem Melkgerät, d. h. einer mobilen oder fest installierten Melkvorrichtung erfolgen).
- Die gemolkene Milch wird in den Kannen zur Sennerei gebracht.

Verarbeitung der Milch zu Käse — Herstellung von „Ovčí salašnický údený syr“:

- Die frisch gemolkene Milch wird direkt nach dem Melken verarbeitet, also nach Verbringung in die Sennerei, wo sie aus den Milchkannen in Gefäße zur Herstellung des Käses (*putera*) umgeschüttet wird, dabei wird die Milch mehrmals durch einen Wattefilter geleitet. Zur Herstellung des Käses werden Holzgefäße (*putera*) oder rostfreie Gefäße mit doppeltem Boden verwendet.
- Die Milch wird auf 30 bis 32 °C erhitzt, indem je 50 l Milch 2-3 l Trinkwasser mit einer Temperatur von 50 °C zugefügt werden oder sie mithilfe von heißem Trinkwasser in einem Isoliergefäß (*putera*) erwärmt oder ihr gekochte saure Schafmolke zugefügt wird.

- Nach Erreichung der Temperatur von 30 bis 32 °C wird die Milch unter ständigem Rühren durch flüssiges mikrobielles Lab (auf Basis von *Rhizomucor miehei*-Stämmen, die mit Salz stabilisiert werden) gesäuert; das Mengenverhältnis beträgt 40 ml Lab je 100 l Milch. Die verwendete Labmenge ist abhängig vom Zeitpunkt des Melkvorgangs (die Milchqualität ist je nach Melkzeitpunkt unterschiedlich).

Etwa 30-45 Minuten nach Zugabe des Labs gerinnt die Milch (über die Menge des verwendeten Labs entscheidet der Hersteller).

- Die geronnene Milch wird mit einer Käseharfe umgerührt und zerkleinert, sodass Körner von 0,5 bis 1 cm Größe entstehen.
- Nach dem Zerteilen der geronnenen Milch wird auf 65 °C erhitztes Trinkwasser zugegeben, um den Käsebruch auf 32 bis 35 °C zu erhitzen, damit die Molke besser aus den Körnern freigesetzt wird. Der Käsebruch wird gut durchgerührt, dann lässt man ihn ruhen. Während des gesamten Herstellungsprozesses dürfen die Milch- und die Molketemperatur nicht unter 29 °C sinken.
- Das traditionelle Verfahren zur Formung des Käses besteht darin, dass der abgesetzte Käsebruch nach etwa 10 Minuten direkt von Hand gepresst und zu einer Kugel geformt wird; diese wird dann mithilfe eines Tuches an einem Haken aufgehängt, was dem Käse seine Klumpenform gibt, oder der Käsebruch wird von Hand in Modeln gegeben, die ihm sein Aussehen verleihen. Bei der manuellen Bearbeitung erhält der Klumpenkäse seine typische Elastizität.
- Formung der Käse: Von den vorbereiteten Klumpen werden (je nach Größe der Form) kleinere Stücke mit einem Messer abgeschnitten. Diese Teile werden von Hand in Modeln (Herzen, Hähne oder andere Tiere, Halbkugeln) eingefüllt und gepresst, durch leichten Druck erhält das Produkt so sein spezielles Aussehen. Werden doppelseitige (aus zwei Teilen bestehende) Modeln verwendet, ist die Vorgehensweise dieselbe, denn der Käse wird manuell in die Modeln gepresst, bis auch der zweite Teil der Modeln gefüllt ist. Dann werden die Modeln geschlossen.
- Den Klumpen bzw. den geformten Käse lässt man dann etwa zwei Stunden abtropfen. Die Klumpen werden an einem Haken aufgehängt, der Käse in den Modeln wird auf ein Brett gelegt, auf dem er abtropfen kann.
- Nach dem Abtropfen wird der Käse in einen warmen Lagerraum, den Reiferaum, gebracht, wo die Fermentierung stattfindet. Der in Tüchern geformte Käse wird an Haken aufgehängt, die geformten Käse werden aus den Modeln genommen und reifen auf hölzernen Regalen, die so konstruiert sind, dass die Molke abfließen kann.
- Die Raumtemperatur darf während des Fermentierungsvorgangs nicht unter 18 bis 22 °C sinken. Unter diesen Bedingungen ist der Fermentierungsprozess nach zwei bis drei Tagen abgeschlossen. Während der Fermentierung wird die Temperatur überwacht.
- Dann werden die Klumpen in kleinere Stücke geschnitten und (je nach Gewicht) 1 bis 10 Stunden in eine kalte Salzlake gegeben. Nach dem Salzvorgang erhält der Käse eine harte und feste Konsistenz. Die Salzlake (Salzgehalt 10-15 %) wird bereitet, indem Trinkwasser mit Salz gekocht wird. Der in Modeln geformte Käse wird auf ähnliche Weise gesalzen.

- Nach Beendigung des Salzungsvorgangs wird der Käse aus der Salzlösung genommen und auf hölzerne Bretter gelegt, wo er trocknet und der Rest der Salzlake abtropft.
- Es folgt das Räuchern — der Käse wird auf Roste aus Holz oder rostfreiem Stahl gelegt (gegebenenfalls wird er an Halterungen aus Bast aufgehängt) und mit kühlem Rauch aus Hartholz, das weder Asche noch Staub enthalten darf, geräuchert. Der Räuchervorgang endet, wenn der Käse nach 12, 16 oder 24 Stunden eine hellbraune bis leicht kastanienbraune Farbe aufweist.
- Nach Beendigung des Räuchervorgangs wird der Käse auf hölzerne Bretter in einen Kühlraum (Temperatur 13-15 °C) gebracht.
- Nach dem Verpacken wird der Käse für die Ausfuhr und den Verkauf vorbereitet.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Der im Namen des Käses verwendete Begriff „salašnický“ („Sennerei-“) ergibt sich aus der Tradition des Herstellungsorts, der Sennerei (*salaš*). Der traditionelle Charakter ist das Ergebnis der traditionellen Zusammensetzung, des Herstellungs- und des Verarbeitungsverfahrens.

So erklärte P. Huba in dem Buch *Zázrivá* (Martin, Osveta, 1988): „Der Schwerpunkt der privaten Schafhaltung in Zázrivá war die Erzeugung von Schafsmilch, die immer in den Schäferhütten, d. h. den Sennereien, verarbeitet wurde, wo der Käse ‚Ovčí hrudkový syr — salašnický‘ den Gästen, die die Schäfer besuchten, als Delikatesse angeboten wurde.“

Der traditionelle „Ovčí hrudkový syr — salašnický“ wurde aus frischer Schafsmilch hergestellt, deren Gerinnung mithilfe von natürlichem Lab (*klag*) bei einer durchschnittlichen Temperatur (32 °C) innerhalb von 10 bis 30 Minuten in den Milchgefäßen (*putera*) erfolgte. Die geronnene Milch wurde zuerst geschlagen, dann ließ man sie ruhen, danach wurde der Käsebruch auf Tücher gelegt und zu festen Klumpen geformt. Das mit dem Käsebruch gefüllte Tuch wurde an einen Haken gehängt, wo die Molke abtropfen konnte.

Nach dem Abtropfen wurde der Klumpen aus dem Tuch genommen und mit der Oberseite nach unten auf ein hölzernes Brett (*podšiar*) gelegt, wo man ihn einige Tage trocken und reifen ließ. Nach der Reifung wurde der Käseklumpen von den Sennereien zu den Häusern der Eigentümer der Schafe gebracht (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Im 20. Jahrhundert hat sich die Herstellung von „Ovčí hrudkový syr — salašnický“ und „Ovčí salašnický údený syr“ in allen Berggebieten der Slowakei, in denen Schafe gehalten wurden, ausgebreitet.

Eines der Milchprodukte der traditionellen Schäferei ist der Schafsklumpenkäse, dessen Herstellung der Hauptgrund für die Schafhaltung in den slowakischen Berggebieten war. Als kulinarische Spezialität wurde er frisch (saftig-süß), fermentiert, getrocknet oder geräuchert (d. h. mit Rauch haltbar gemacht) verwendet (Podolák, Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

In dem Artikel *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* schreibt Prokop: „Die Schäferkultur zeigt sich bei uns bis heute in der Schnitzkunst unserer Schafhalter; hierbei entstanden sehr schöne geschnitzte Gefäße (*črpáky*), die der Schäfer brauchte, ebenso wie die Modellen für die geräucherten Schafskäse und ähnliche Produkte (Herzen, Enten usw.)“ (zitiert aus *der Správna výživa* 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Die Herz- oder Entenmodellen werden für „Ovčí salašnický údený syr“ verwendet.

Dr. Ján Balko, Autor der Veröffentlichung *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, 1968 herausgegeben vom Verlag Osveta, erklärt: „Von wem und wann bei uns der erste Schafsklumpenkäse hergestellt wurde, darüber haben wir keine genauen Belege. Es lässt sich aber mit Sicherheit annehmen, dass dies vor sehr langer Zeit, also vor vielen Jahrhunderten stattfand, da sich die Schafsmilchwirtschaft bis zum Jahr 1914 nicht sehr von der Wirtschaftsweise unterschied, die schon zu Zeiten der Völkerwanderung üblich war.“

In einem Abschnitt aus *Druhy najznámejších slovenských syrov* heißt es: „Am bekanntesten bei uns und im Ausland sind unsere typischen Käsespezialitäten aus Schafsmilch, und zu diesen Spezialitäten zählt auch ‚Ovčí salašnický údený syr‘“ (1992).

Der Name und das traditionelle Herstellungsverfahren von „Ovčí hrudkový syr — salašnický“ und „Ovčí salašnický údený syr“ wurden auch von Schäfern aus der Gemeinde Priečhod verwendet, die in den 60er- und 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts in den Sennereien der Region Turiec tätig waren (Lamper und Ivanič, Schäfer aus Priečhod).

P. Jasenský, Schäfermeister aus Dolná Jasena, erinnert sich: „Schafsklumpenkäse — ‚Ovčí hrudkový syr — salašnický‘ und ‚Ovčí salašnický údený syr‘ — werden seit Urzeiten hergestellt, obgleich nur in kleinen Mengen und für den Direktverbrauch auf der Almhütte oder um ihn an die Besucher der Almhütte zu verkaufen. Sie sind die traditionellen Delikatessen der Slowaken, die in Berg- oder Vorgebirgsgebieten leben“ (Erklärung von Herrn Jasenský, 1999).









