

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

(2010/C 188/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK“

č. ES: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Zázrivský korbáčik“

2. Členský stát nebo třetí země:

Slovenská republika

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.3 – Sýry

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

„Zázrivský korbáčik“ je pařený sýr uzený nebo neuzený ve tvaru spletené pomlázky o délce 10–50 cm. Vyrábí se tradičním způsobem – zkysaný a částečně uzrálý hrudkový sýr se paří v horké vodě a poté se vytahuje do tvaru nití, které se tradičně nazývají „vojky“, o tloušťce od 2 do 10 mm. Vytažené nitě – „vojky“ – se poté splétají do tvaru pomlázky.

Charakteristické sensorické vlastnosti jsou dány vytvořenou vláknitou strukturou vytažených nití z pařeného sýrového těsta a specifickým tvarem sýra „Zázrivský korbáčik“, který vzniká po zaplétení jednotlivých nití.

Uzený a neuzený „Zázrivský korbáčik“ se odlišuje především barvou a vůní. Uzený „Zázrivský korbáčik“ má lehce žlutou až zlatožlutou barvu, charakteristické kouřové aroma a mírně vyšší obsah soli (o 1 %). Neuzený „Zázrivský korbáčik“ má bílou až smetanově bílou barvu bez kouřové vůně. Struktura a konzistence je u obou druhů stejná.

„Zázrivský korbáčik“ se na trhu nabízí v potravinové fólii v balení po několika kusech, přičemž jednotlivá balení se odlišují počtem kusů a hmotností.

Vlastnosti

Barva: bílá až mírně žlutá nebo zlatožlutá v případě uzených druhů sýra.

Konzistence: Jednotlivé nitě – „vojky“ – mají oddělovací se vlákna s pružnou až pevnější, avšak ne tvrdou konzistencí. Zráním pružnost klesá. Díky své vláknité struktuře s dobře se oddělovacími vlákny je výrobek velmi pevný v tahu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vůně a chuť: mléčná, lahodná sýrová, slaná, mírně nakyslá, u uzených druhů typicky kouřová.

Složení: Sušina: nejméně 40 % hmotnostních

Podíl tuku v sušině: nejméně 25 % hmotnostních

Jedlá sůl: nejvíce 4,5 % hmotnostních u neuzených sýrů a 5,5 % hmotnostních u sýrů uzených

Mikrobiologické vlastnosti

„Zázrivský korbáčik“ je pařený sýr vyrobený z hrudkového sýra, který obsahuje hlavně termorezistentní kulturu obsaženou v kysaném mléce z rodů: *Lactococcus*, *Streptococcus* a *Lactobacillus*.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

K výrobě pařeného sýra „Zázrivský korbáčik“ se používá hrudkový sýr vyrobený ze syrového nebo pasterizovaného kravského mléka s přidávkou kultury obsažené v kysaném mléce. Použití syrového nebo pasterizovaného mléka nemá na vlastnosti výsledného produktu vliv. Kvalita mléka se pravidelně kontroluje a zaznamenává u výrobců hrudkového sýra. Sledují se tyto parametry: inhibiční látky, teplota, kyselost, tuk, specifická hmotnost a beztuková sušina.

Stanovení celkového počtu mikroorganismů a počtu somatických buněk provádějí akreditované laboratoře.

Hrudkový sýr obsahuje nejméně 48 % hmotnostních sušiny a nejméně 35 % hmotnostních tuku v sušině a má pH 4,9–5,2. Hrudkový sýr je na pohled uzavřený, hladký, s přiměřenou kůrou bílé až krémově bílé barvy.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Žádné zvláštní požadavky na kvalitu nebo omezení původu.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Původ hrudkového sýra není pro kvalitu výrobku rozhodující.

Krok 1: Paření: vykysaný přírodní sýr se nejdříve nakrájí na menší kusy, které se nastrohají a paří v horké vodě (teplota vody 70–95 °C). Sýr se míchá dřevěnou lopatkou nebo mechanickým míchadlem až do dosažení kompaktní plastické hmoty – pařeniny.

Krok 2: Hnětení: pařenina se ručně hněte, postupně se vytahuje a překládá až do dosažení vláčné hladké struktury – syrového těsta – aby se dala snadno tvarovat.

Krok 3: Tvarování: syrové těsto se vytahuje do tvaru nití – „vojek“ – ručně, případně pomocí dvou válců s drážkami, které se otáčejí proti sobě. Nítě – „vojky“ – okamžitě padají do studené pitné vody.

Krok 4: Chlazení: vytvarované syrové nitě – „vojky“ – se ve studené pitné vodě během 2–10 minut zchladí, aby si zachovaly tvar.

Krok 5: Namotávání: vychlazené syrové nitě – „vojky“ – se namotávají na motovidlo. Po namotání se na jednom konci ukrojí a uprostřed se sváží další syrovou nití – „vojkou“.

Krok 6: Solení: překrájené a svázané nitě – „vojky“ – se solí ponořením do nasyceného solného roztoku tak, aby výsledný obsah soli nepřekročil 4,5 % hmotnostních v případě neuzených výrobků nebo 5,5 % hmotnostních v případě výrobků uzených (doba solení je závislá na tloušťce syrových nití – „vojek“ – a kyselosti použitého sýra).

Krok 7: Částečné osušení: aby se sýrové nitě – „vojky“ – zbavily přebytečné slané vody, zavěsí se na dřevěnou nebo nerezovou tyč, kde z nich voda steče.

Krok 8: Pletení: minimálně dvě sýrové nitě – „vojky“ – přeložené napůl se ručně splétají do tvaru pomlázky do $\frac{2}{3}$ délky, kde se obváží jednou ze sýrových nití – „vojek“ – aby se zabránilo rozpletení.

Krok 9: Při výrobě uzených „korbáčiků“:

Uzení: udí se přímým studeným dýmem z tvrdého dřeva o teplotě přibližně 30 °C v tradiční dřevěné nebo kovové udírně nebo v udírně s nucenou cirkulací vzduchu, a to až do získání zlatožluté barvy.

Krok 10: Balení: výrobek se balí do potravinářské fólie, která se poté označí nápisem „Zázrivský korbáčik“.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

„Zázrivský korbáčik“ se na trhu nabízí v baleních, která se odlišují počtem kusů. Základní balení je po 5–10 kusech, avšak je možné jej nabídnout i ve větším balení – 50 kusů. Toto balení se tradičně označuje jako „zvázok“ (svazek).

V zájmu uchování specifického tvaru výrobku, zabránění jeho případnému rozpletení a zajištění kvality výrobku se výrobek „Zázrivský korbáčik“ musí balit ve vymezené zeměpisné oblasti.

Na přebalování výrobku neexistuje žádné zeměpisné omezení.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Výrobci vyrábějící „Zázrivský korbáčik“ v souladu s touto specifikací mohou při označování výrobku a při jeho propagaci a uvádění na trh používat název „Zázrivský korbáčik“.

Etikety označující výrobek musí obsahovat:

- zvýrazněný název výrobku „Zázrivský korbáčik“,
- informaci, zda se jedná o druh uzený nebo neuzený,
- nápis „chránené zeměpisné označenie“ (chránené zeměpisné označení) a s ním spojený symbol Evropského společenství.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Sýr „Zázrivský korbáčik“ se vyrábí v obci Zázrivá. Zeměpisná oblast je ohraničená ze severu obcí Oravská Lesná, ze západní strany obcí Terchová, na jihu obcí Párnica a na východě hřebeny vrchů Paráč a Minčol.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Obec Zázrivá má vhodné podmínky pro chov a pasení ovcí a hovězího skotu s následným zpracováním mléka na sýry. Tuto přednost horského prostředí obyvatelstvo využívá od osídlení tohoto území až dodnes. Vytvořit – splést – „korbáčik“ z pařeného těsta dokážou jen šikovné ruce zázrivských žen, které nenahradí žádný mechanický stroj.

V ústním podání se dochovaly informace, že domácí výroba tohoto druhu sýra v obci Zázrivá existovala již v polovině 19. století, neboť výroba pařených sýrů určených k prodeji, mezi které patřil i tento druh sýra, byla v té době jediným zdrojem příjmů místních chovatelů ovcí a krav.

5.2 Specifičnost produktu:

„Zázrivský korbáčik“ je specifický svým tvarem, který je pro sýry a sýrařské výrobky neobvyklý. Přípravuje se tradičním způsobem a téměř výhradně ručně – pařením hrudkového sýra v horké vodě, jeho vytahováním do tvaru nití a následným splétáním těchto nití do tvaru pomlázky. Ruční zpracování pařeného těsta – hnětení a protahování – dodává tomuto sýru ojedinělou vláknitou strukturu, díky níž je výrobek specifický a ojedinělý.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Žádost o zapsání zeměpisného označení „Zázrivský korbáčik“ je založena na jeho specifickém tvaru, pověstí a tradici.

Obec Zázrivá leží v hornaté severozápadní části Slovenska s chladným a nehostinným podnebím. Většina obyvatelstva se živila zemědělstvím a chovem skotu – krav, koz a ovcí – a zpracovávala získané suroviny, hlavně mléko, na sýrařské výrobky různých tvarů výborné kvality.

Díky zručnosti a šikovnosti se obyvatelstvu podařilo se v této drsné oblasti udržet a dostat se do povědomí lidí i za hranicemi oblasti.

„Sýrové korbáčiky původně uměly vyrábět pouze určité rodiny v Zázrivé (Piklovci)“ (Huba, P.: Zázrivá, monografie 1988).

V historických záznamech se uvádí, že na severním Slovensku v okolí obce Zázrivá se vyráběl tradiční pařený sýr vytvarovaný do formy malé pomlázky („korbáč“), která se na Slovensku tradičně plete během velikonočních svátků z proutků. Tato zmenšenina ze sýra se začala nazývat „korbáčik“. V této oblasti vzniklo kromě výroby „korbáčiků“ i středisko nákupu a obchodu s pařenými sýry – obchodníkům se začalo říkat podle druhu nakupovaného sýra, např. „korbáčkáři“, „oštiepkári“, „srdciari“ atd. „In northern Slovakia the village Zázrivá in Orava region still belongs to such significant centres of huckstery. The hucksters coming from that region were mainly dealing with the trading of smoked and steamed cheese; they received names according to the sort of the sold products – korbáčkáři, ...“ (Podolák, J.: Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia, Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).

V archívních záznamech je zaznamenáno mnoho živnostenských povolení těchto kupců.

Obchodníci z obce Zázrivá „korbáčiky“ nabízeli a dodnes nabízejí na trzích a při různých příležitostech, jakými jsou svatby, křtiny, Vánoce, masopusty nebo velikonoční svátky. Během těchto svátků se zvyšovala produkce „korbáčiků“, což svědčí o jejich oblíbě u konzumentů. Důkazem jsou záznamy o výrobě vedené výrobci této sýrové lahůdky.

„Korbáčiky“ se staly součástí významné regionální události, tzv. zázrivských dní, v jejichž rámci se konají soutěže ve výrobě sýrů „Zázrivský korbáčik“. O popularitě soutěže svědčí účast domácích výrobců, ale i náhodných soutěžících.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf