

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 188/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK«

EF-Nr.: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Zázrivský korbáčik«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Slovakiet

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.3. Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Zázrivský korbáčik« er et dampet, røget eller ikke-røget, osteprodukt af form som en lille pisk (*korbáčik* på slovakisk) mellem 10 og 50 cm lang. Det fremstilles efter en traditionel metode, hvor gæret, delvis modnet klumpost dampes i varmt vand og derefter strækkes i strenge, kendt som *vojky*, af en tykkelse på mellem 2 og 10 mm. Strengene flettes sammen til en lille pisk.

De karakteristiske organoleptiske egenskaber ved osten skyldes de udtrukne strenges trevlede tekstur og den særlige form, der skabes ved sammenfletning af de enkelte strenge.

Den røgede ost adskiller sig hovedsagelig fra den urøgede ost med hensyn til farve og lugt. Røget »Zázrivský korbáčik« er lys gul til gylden og har en karakteristisk røget aroma og et lidt større (1 %) saltindhold. Urøget »Zázrivský korbáčik« er hvid til flødefarvet, uden røget aroma. Den røgede og urøgede ost har samme tekstur og konsistens.

»Zázrivský korbáčik« sælges i multipakninger emballeret i fødevarefilm. Pakningerne er af forskellig vægt og størrelse alt efter antallet af *korbáčky*.

E g e n s k a b e r

Farve: hvid til let gullig eller, for den røgede ost, gylden.

Konsistens: de enkelte strenge består af indbyrdes adskilte fibre af elastisk og fast, men ikke hård, konsistens. Med modningen af osten mindskes elasticiteten. De indbyrdes adskilte fibre forlener produktet med stor brudstyrke.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Duft og smag: mælkeagtig, salt, let syrlig ost og, for den røgede osts vedkommende, en typisk røget aroma.

Sammensætning: Tørstof: mindst 40 % (v/v)

Fedtindhold i tørstof: mindst 25 % (v/v)

Spisesalt: højst 4,5 % (v/v) for urøget ost og højst 5,5 % (v/v) for røget ost

Mikrobiologiske egenskaber

»Zázrivský korbáčik« er en dampbehandlet ost fremstillet af klumpost, hovedsagelig indeholdende varmeresistente mælkesyre bakterier af arterne: *Lactococcus*, *Streptococcus* og *Lactobacillus*.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

»Zázrivský korbáčik« fremstilles af klumpost lavet af ubehandlet eller pasteuriseret komælk tilsat mælkesyrekultur. Om der anvendes ubehandlet eller pasteuriseret mælk, har ingen indflydelse på slutproduktets egenskaber. Mælkens kvalitet kontrolleres jævnligt og registreres hos producenterne af klumpost. Følgende parametre kontrolleres: hæmmende stoffer, temperatur, syreindhold, fedt, specifik vægt og fedtfrit tørstof.

Det samlede antal mikroorganismer og antallet af kropsceller bestemmes af godkendte laboratorier.

Klumposten indeholder mindst 48 % (v/v) tørstof med mindst 35 % (v/v) fedtstof i tørstoffet og en pH-værdi på 4,9-5,2. Klumposten er kompakt og glat med passende tyk skorpe, farven er hvid til flødefarvet.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Der er ingen særlige kvalitetskrav eller restriktioner, hvad oprindelse angår.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Produktets kvalitet afhænger ikke af klumpostens oprindelse.

Trin 1: Dampning: den gærede naturlige ost udskæres først i mindre stykker, som rives og dampes i varmt vand (vandets temperatur 70-95 °C). Osten omrøres med træslev eller i røremaskine, indtil der dannes en kompakt elastisk masse, kendt som *parenina*.

Trin 2: Æltning: massen æltes, strækkes og foldes med hånden, så der dannes en blød, glat ostemasse, som nemt kan formes.

Trin 3: Formning: ostemassen trækkes ud i strenge med hånden eller mellem to roterende valser. Derfra falder strengene direkte ned i koldt drikkevand.

Trin 4: Afkøling: ostestrengene ligger til afkøling i det kolde drikkevand i 2-10 minutter, så deres form ikke ændres.

Trin 5: Oprulning: de afkølede strenge vindes om en spole. Herefter skæres de over i den ene ende og sammenbindes i midten med en ostestreng.

Trin 6: Saltning: de afskårne og sammenknyttede strenge saltes ved neddykning i en mættet saltopløsning, således at det endelige saltindhold ikke overstiger 4,5 % (v/v) for urøget ost og 5,5 % (v/v) for røget ost (saltningstiden afhænger af strengenes tykkelse og ostens syreindhold).

Trin 7: Delvis tørring: det overskydende saltvand fjernes, ved at ostestrengene hænges op på en stang af træ eller rustfrit stål, så vandet kan dryppe af.

Trin 8: Fletning: mindst to strenge, foldet om på midten, flettes i hånden til en lille pisk i to tredjedele af stengenes længde, hvor de samles ved hjælp af en af strengene, så fletningen ikke går op.

Trin 9: (for røget ost)

Røgning: osten røges direkte med koldrøg ved en temperatur på ca. 30 °C i et traditionelt røgekammer af træ eller metal eller i røgekammer, hvor røg fra ædeltræ cirkuleres kunstigt, indtil osten får en gylden farve.

Trin 10: Pakning: osten emballeres i fødevarefilm og mærkes med betegnelsen »Zázrivský korbáčik«.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

»Zázrivský korbáčik« sælges i pakninger af forskellig størrelse. En standardpakning indeholder 5-10 *korbáčiky*, men der fås også større pakninger med 50 *korbáčiky*, traditionelt kaldet *zväzok* (bundet).

»Zázrivský korbáčik« skal emballeres i det afgrænsede geografiske område, så produktet bevarer sin særlige form og fletningerne ikke går op, og for at bevare produktets kvalitet.

Der er ingen geografiske restriktioner, hvad ompakning angår.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Producenter, der fremstiller »Zázrivský korbáčik« i overensstemmelse med denne specifikation, må anvende navnet »Zázrivský korbáčik« i forbindelse med mærkning, reklamering og markedsføring.

Etiketten skal indeholde følgende angivelser:

- navnet »Zázrivský korbáčik«, klart synligt
- angivelse af »røget« eller »urøget«
- ordene »beskyttet geografisk betegnelse« og det tilhørende EF-symbol.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

»Zázrivský korbáčik« fremstilles i kommunen Zázrivá. Det geografiske område afgrænses af kommunen Oravská Lesná mod nord, kommunen Terchová mod vest, kommunen Párnica mod syd og Paráč- og Míňol-bjergene mod øst.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Kommunen Zázrivá har gode betingelser for opdræt af får og kvæg og for forarbejdning af dyrenes mælk til ost. Befolkningen i regionen udnytter fortsat disse særlige træk ved bjergmiljøet, som de har gjort lige siden den første bosættelse af området. At flette dampet ost i hånden til en lille pisk er en særlig færdighed udviklet af kvinderne i Zázrivá, som ikke kan gøres maskinelt.

Ifølge den mundtlige tradition, har der været fremstillet *korbáčiky* i Zázrivá siden anden halvdel af det 19. århundrede, idet fremstilling og salg af forskellige typer dampet ost, herunder *korbáčiky*, dengang var den eneste indtægtskilde for de stedlige fåre- og kvægbønder.

5.2. Produktets egenart:

Det særlige træk ved »Zázrivský korbáčik« er formen, som er helt usædvanlig for en ost eller et osteprodukt. Osten fremstilles efter en traditionel, næsten udelukkende manuel, metode, hvor klumpost dampes i varmt vand og derefter trækkes i strenge, som flettes i form af en lille pisk. Den manuelle æltning og strækning af den dampede ost giver *korbáčiky* deres særlige trevlede tekstur, som gør dette produkt enestående.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Ansøgningen om registrering af »Zázrivský korbáčik« som en beskyttet geografisk betegnelse beror på produktets særlige form og dets omdømme og tradition.

Zázrivá ligger i Slovakiets bjergrige nordvestlige del, hvor klimaet er koldt og barskt. Størstedelen af befolkningen levede af landbrug og kvæghold (køer, geder og får) og forarbejdede råvarerne fra dyrene, især mælk, til kvalitetsoste af forskellig form.

Befolkningens færdigheder og opfindsomhed satte den i stand til at udholde de barske vilkår og gjorde den kendt langt uden for regionen.

»I begyndelsen vidste kun nogle få familier i Zázrivá (Piklovci-familien), hvordan man lavede *korbáčiky*«. (Huba, P.: *Zázrivá*, monografi 1988).

Historiske kilder nævner en traditionel dampet ost fra det nordlige Slovakiet i nærheden af landsbyen Zázrivá. Den blev fremstillet i form af en lille pisk, i lighed med de piske af kurveflet, der traditionelt laves i Slovakiet til påske, og miniatureudgaven af ost fik betegnelsen *korbáčik*. Ud over fremstillingen af *korbáčiky* blev området også centrum for køb og salg af dampede oste, idet forhandlerne fik navn efter den type ost, de forhandlede (*korbáčik*-købmand, *oštiepok*-købmand, *srdce*-købmand osv.). »I det nordlige Slovakiet er landsbyen Zázrivá i Orava-regionen stadig et vigtigt centrum for denne handel. Handlende fra denne region solgte hovedsagelig røget og dampet ost. De fik navne efter den type ost, de forhandlede — *korbáčik*-købmand, ...« (Podolák, J. »Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia«, *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

De historiske kilder nævner forskellige eksempler på sådanne købmænd.

Endnu i dag udbyder *korbáčiky*-købmænd fra Zázrivá deres varer til salg på forskellige markeder og ved særlige lejligheder, f.eks. bryllup, barnedåb, jul, karneval og påske. Produktionen af *korbáčik* er altid vokset i disse ferieperioder, hvilket viser, hvor populært produktet er hos forbrugerne. Dette fremgår også af producenternes produktionstal.

Korbáčiky er blevet et typisk indslag ved vigtige regionale begivenheder, som f.eks. messen »Zázrivské dni«, hvor der afholdes konkurrencer i fremstilling af »Zázrivský korbáčik«. Disse konkurrencer er populære og tiltrækker både lokale producenter og deltagere udefra.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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