

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 188/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**«ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK»**

**N° CE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«Zázrivský korbáčik»

**2. Estado miembro o tercer país:**

República Eslovaca

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.3. Quesos

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

El «Zázrivský korbáčik» es un queso cocido al vapor, ahumado o sin ahumar, en forma de pequeña fusta (*korbáčik* en eslovaco), de entre 10 y 50 cm de longitud. Se elabora con el método tradicional siguiente: un queso semiduro fermentado y parcialmente curado se cuece al vapor con agua hirviendo y a continuación se estira para formar tiras tradicionalmente conocidas como *vojky*, de un grosor comprendido entre 2 y 10 mm. Acto seguido, esas tiras se trenzan en forma de pequeña fusta.

Las características organolépticas del producto proceden de la estructura fibrosa de las tiras obtenidas a partir de la pasta de queso cocida y por la especial forma de fusta conseguida mediante el trenzado de esas tiras.

Las variedades ahumada y sin ahumar del «Zázrivský korbáčik» se diferencian esencialmente por su color y su aroma. El «Zázrivský korbáčik» ahumado presenta un color que oscila entre el amarillo claro y el amarillo dorado, un característico aroma ahumado y un contenido de sal ligeramente más elevado (en un 1 %). El «Zázrivský korbáčik» sin ahumar es de color blanco o blanco crema y carece del aroma ahumado. La textura y la consistencia de ambas variedades son idénticas.

El «Zázrivský korbáčik» se vende envuelto en película plástica para uso alimentario dentro de envases múltiples que varían en función del número de unidades que contienen y del peso de su contenido.

**Propiedades**

Color: del blanco al amarillento o, en el caso de las variedades ahumadas, amarillo dorado.

Consistencia: cada una de las tiras está formada por fibras separables de consistencia elástica, a veces más rígida aunque nunca dura; su elasticidad disminuye a medida que aumenta el grado de curado del queso. La elevada fuerza tensil del producto se debe a la textura fibrosa que le confieren las fibras fácilmente separables.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Aroma y sabor: a leche, a queso sabroso, salados, ligeramente ácidos y, en el caso de la variedad ahumada, típicamente ahumados.

Composición: materia seca: no menos del 40 % en peso.

Contenido de materia grasa del extracto seco: no menos del 25 % en peso.

Sal comestible: no más del 4,5 % en peso en el caso de la variedad sin ahumar y no más del 5,5 % en peso en el de la variedad ahumada.

#### Propiedades microbiológicas

El «Zázrivský korbáčik» es un queso ahumado fabricado a partir de queso semiduro que contiene principalmente una microflora acidoláctica termorresistente de las cepas *Lactococcus*, *Streptococcus* y *Lactobacillus*.

#### 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

Para la fabricación del queso cocido «Zázrivský korbáčik» se utiliza queso semiduro obtenido a partir de leche de vaca cruda o pasteurizada a la que se agrega un cultivo acidoláctico. La utilización de leche cruda o pasteurizada no influye en las propiedades del producto elaborado. La calidad de la leche es controlada y debidamente registrada en las instalaciones de los fabricantes del queso semiduro con arreglo a los parámetros siguientes: sustancias inhibitoras, temperatura, acidez, materia grasa, masa específica y materia seca no grasa.

El recuento del número total de microorganismos y de células somáticas corre a cargo de laboratorios acreditados.

El queso semiduro contiene como mínimo un 48 % en peso de materia seca y un 35 % en peso de materia grasa en el extracto seco; su pH está comprendido entre 4,9 y 5,2. El queso semiduro presenta un aspecto uniforme y liso, una corteza adecuada y un color que varía entre el blanco y el crema.

#### 3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

No existe ningún requisito concreto en materia de calidad ni de origen.

#### 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

El origen del queso semiduro no es determinante para la calidad del producto.

Fase 1. Cocción al vapor: el queso natural curado se corta en trozos más pequeños, que se rallan y cuecen al vapor con agua hirviendo (a una temperatura comprendida entre 70 °C y 95 °C); el queso se amasa con una espátula de madera o una amasadora mecánica hasta obtención de una masa plástica y compacta denominada *parenina*.

Fase 2. Amasado: la *parenina* se amasa, estira y dobla manualmente hasta conseguir una estructura lisa y blanda (la pasta de queso) que puede moldearse con facilidad.

Fase 3. Moldeado: la pasta de queso se estira manualmente hasta obtener tiras o *vojky*, en algunos casos mediante dos rodillos estriados que pivotan el uno contra el otro. Las tiras o *vojky* caen inmediatamente en agua potable fría.

Fase 4. Enfriado: las tiras o *vojky* de queso ya formadas se enfrían en agua potable fría entre 2 y 10 minutos para que conserven su forma.

Fase 5. Vaciado: las tiras o *vojky* de queso ya enfriadas se vacían con ayuda de un vaciador. Una vez ahuecadas, se cortan en un extremo y se atan en medio mediante otra tira de queso o *vojka*.

Fase 6. Salado: las tiras cortadas y atadas se salan por inmersión en una solución saturada de sal de tal forma que su contenido final no supere un 4,5 % en peso en el caso de la variedad no ahumada y un 5,5 % en el de la variedad ahumada (la duración del proceso de salado depende del espesor de las tiras de queso y de la acidez del queso empleado).

Fase 7. Secado parcial: para que las tiras de queso o *vojky* desprendan toda el agua salada sobrante, se cuelgan de una barra de madera o de acero inoxidable, lo que permite su escurrido.

Fase 8. Trenzado: al menos dos tiras de queso o *vojky* dobladas en dos se trenzan manualmente en forma de fusta hasta un punto situado a dos terceras partes de su longitud, en el que se atan mediante una de las tiras de queso para que queden bien entrelazadas.

Fase 9. Variedad ahumada:

Ahumado: el producto se ahuma mediante exposición directa a humo frío a una temperatura aproximada de 30 °C procedente de la combustión de madera dura en un ahumadero tradicional de madera o acero o en uno dotado de un sistema de ventilación mecánica, hasta la obtención de un color amarillo dorado.

Fase 10. Envasado: el producto se envasa en película plástica para uso alimentario sobre la que se coloca una etiqueta con la indicación «Zázrivský korbáčik».

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

El producto se comercializa en envases que varían según el número de unidades. El paquete básico contiene entre 5 y 10 unidades, aunque también existen envases mayores, de 50 unidades, que tradicionalmente se conocen como *zvázok* (ramo).

El envasado del producto debe efectuarse en la zona geográfica designada para preservar la forma específica del producto, asegurar que las tiras se mantengan trenzadas y garantizar la calidad del producto.

No existen restricciones geográficas aplicables al reenvasado.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Los productores que elaboren el «Zázrivský korbáčik» conforme al pliego de condiciones recogido en el presente documento pueden utilizar esa denominación en el etiquetado, la promoción y la comercialización del producto.

La etiqueta colocada sobre el producto debe cumplir los siguientes requisitos:

- la denominación del producto, «Zázrivský korbáčik», debe estar claramente visible,
- debe indicarse si se trata de la variante ahumada o sin ahumar,
- deben figurar asimismo la mención «indicación geográfica protegida» y el símbolo correspondiente de la Comunidad Europea.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

El producto se fabrica en el municipio de Zázrivá. La zona geográfica limita al norte con el municipio de Oravská Lesná, al oeste con el de Terchová, al sur con el de Párnica y al este con las colinas de Paráč y Minčol.

## 5. Vínculo con la zona geográfica:

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

El municipio de Zázrivá reúne las condiciones apropiadas para la ganadería y el pastoreo de ovinos y bovinos y para la posterior transformación de la leche en queso. Los habitantes de la zona han explotado las ventajas de este entorno montañoso desde la época de su colonización hasta nuestros días. Solo las hábiles manos de las mujeres de Zázrivá son capaces de elaborar — de trenzar — el producto a partir de la masa cocida al vapor y no hay instrumento mecánico que pueda sustituirlas.

Según la tradición oral, la elaboración doméstica del producto en Zázrivá se remonta a la segunda mitad del siglo XIX, dado que la fabricación de quesos cocidos destinados a la venta, entre los que figuraba el descrito en el presente documento, era en aquella época el único medio de subsistencia para los ganaderos de ovinos y bovinos del lugar.

### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La especificidad del producto procede de su forma poco habitual en quesos o especialidades queseras. Se elabora con arreglo a un método tradicional casi totalmente manual, consistente en la cocción al vapor de queso semiduro con agua hirviendo, su estiramiento en tiras y su trenzado final en forma de fusta. La transformación manual de la pasta cocida al vapor — su amasado y estirado — confiere al producto una estructura fibrosa única que hace de este alimento un producto específico y excepcional.

### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La solicitud de registro de la denominación «Zázrivský korbáčik» se fundamenta en su forma específica, su reputación y su tradición.

La localidad de Zázrivá se halla en los montes del noroeste de Eslovaquia donde el clima es frío e inhóspito. La mayor parte de sus habitantes vivían de la agricultura y de la ganadería bovina, caprina y ovina y transformaban las materias primas obtenidas (esencialmente, leche) en especialidades queseras de distinta forma y excelente calidad.

Gracias a esa habilidad, los lugareños consiguieron mantenerse en esa zona de clima severo e incluso darse a conocer allende las fronteras de su región.

«Originalmente, solo algunas familias de Zázrivá (los “Piklovci”) sabían fabricar los Syrové korbáčiky o fustas de queso» (Huba, P.: Zázrivá, monografía 1988).

Los registros históricos relatan que en el norte de Eslovaquia, en los alrededores del pequeño pueblo de Zázrivá, se elaboraba un queso tradicional al vapor en forma de fusta semejante a las fustas que se fabrican por tradición en Eslovaquia durante la pascua, consistentes en pequeños ramos de mimbres trenzados, y que esa réplica a base de queso empezó a conocerse poco a poco como «korbáčik». Paralelamente a la fabricación de ese producto se desarrolló en la región un centro de venta y comercio de quesos cocidos cuyos vendedores se denominaban según el tipo de queso que vendían, por ejemplo *korbáčkáři* (los vendedores de *korbáčky*), *oštiepkári* (los vendedores de *oštiepok*, otro tipo de queso), *srđciari* (los vendedores de *srđce*, ídem). «En el norte de Eslovaquia, el pueblo de Zázrivá, en la región de Orava, sigue siendo un importante centro de venta ambulante. Los vendedores ambulantes procedentes de esa región despachaban sobre todo queso ahumado cocido y recibían el nombre correspondiente al tipo de queso que vendían, como *korbáčkáři*, etc.» (Podolák, J. Utilización tradicional de la producción de leche de oveja en Eslovaquia, Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).

En los archivos están catalogadas varias licencias profesionales de esos comerciantes.

Los vendedores de Zázrivá ofrecían entonces y siguen ofreciendo hoy día sus productos en los distintos mercados y en distintas ocasiones como bodas, bautizos, las fiestas navideñas, el carnaval y las fiestas de pascua. Durante esas fiestas, la producción de *korbáčik* aumenta, lo que demuestra su éxito entre los consumidores. Ese fenómeno se recoge en los registros de producción de los fabricantes de tan preciados productos.

El *korbáčik* se ha convertido en parte integrante de una importante manifestación regional llamada «Zázrivských dní» (jornadas de Zázrivá), en cuyo marco se organizan concursos de preparación de Zázrivských korbáčik. La participación no solo de los fabricantes locales sino también de competidores ocasionales demuestra la popularidad de esos certámenes.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

[http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac\\_ek2.pdf](http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf)