

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 188/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK”

EY-N:o SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Zázrivský korbáčik”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Slovakia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

”Zázrivský korbáčik” on höyryttämällä kypsytetty, savustettu tai savustamaton juusto. Muodoltaan se muistuttaa pientä piiskaa (*korbáčik*), ja sen pituus on 10–50 cm. Se valmistetaan perinteisellä menetelmällä, jossa fermentoitu, osittain kypsynyt juustomassa höyrytetään kuumassa vedessä ja venytetään sen jälkeen nauhamaisiksi, 2–10 mm paksuiksi suikaleiksi (*vojky*). Suikaleet palmikoidaan yhteen siten, että juusto saa piiskaa muistuttavan muodon.

Venytettyjen juustosruikaleiden säikeinen koostumus ja erityinen muoto, joka saadaan aikaan palmikoidamalla suikaleita yhteen, vaikuttavat juuston tunnusomaisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Savustettu ja savustamaton tuote eroavat toisistaan lähinnä värin ja tuoksun suhteen. Savustetun ”Zázrivský korbáčik” -juuston väri vaihtelee kellertävästä kullankeltaiseen, siinä tuntuu selvä savuaromi, ja sen suolapitoisuus on hieman (1 %) korkeampi. Savustamaton ”Zázrivský korbáčik” on väriltään valkoista tai kermanvaaleaa ja vailla savuaromia. Rakenne ja koostumus ja ovat kummassakin lajikkeessa samanlaiset.

”Zázrivský korbáčik” -juusto myydään elintarvikefolioon käärittynä monipakkauksissa, joiden sisältämien yksittäisten juustojen lukumäärä ja sisällön paino vaihtelevat.

O m i n a i s u u d e t

Väri: valkoisesta kellertävään, savustetun tuotteen osalta kullankeltainen.

Koostumus: Yksittäiset suikaleet muodostuvat säikeistä, jotka ovat kimmoisia ja kiinteitä mutta eivät kovia, kimmoisuus vähenee juuston kypsyessä; tuotteen voimakas venyvyys johtuu toisistaan erottuvien säikeiden muodostamasta kuitumaisesta rakenteesta.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Tuoksu ja maku: maitoinen, miellyttävän juustomainen, suolainen, hapahko; savustetulla tuotteella on sille tunnusomainen savuaromi.

Koostumus: Kuiva-ainepitoisuus: vähintään 40 painoprosenttia.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 25 painoprosenttia.

Ruokasuola: enintään 4,5 painoprosenttia savustamattoman tuotteen osalta ja enintään 5,5 painoprosenttia savustetun tuotteen osalta.

Mikrobiologiset ominaisuudet

"Zázrivský korbáčik" on höyryttämällä kypsytetty juusto, joka valmistetaan seuraavia lämmönkestäviä maitohappobakteereita sisältävästä juustomassasta: *Lactococcus*, *Streptococcus* ja *Lactobacillus*.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

"Zázrivský korbáčik" -juuston valmistuksen käytetään raa'asta tai pastöroidusta lehmänmaidosta valmistettua juustomassaa, johon lisätään maitohappobakteeriviljelmä. Käytetyn maidon tyyppi – raaka tai pastöroitu – ei vaikuta lopputuotteen ominaisuuksiin. Maidon laatua valvotaan säännöllisesti, ja siitä pidetään kirjaa juustomassan tuotantotiloissa. Valvonnassa seurataan seuraavia muuttujia: estoaineet, lämpötila, happamuus, rasva, ominaispaino ja rasvaton kuiva-aine.

Bakteerien kokonaismäärä ja somaattisten solujen määrä määritetään hyväksytyissä laboratorioissa.

Juustomassan kuiva-ainepitoisuus on vähintään 48 painoprosenttia, kuiva-aineen rasvapitoisuus on vähintään 35 painoprosenttia ja pH-arvo 4,9–5,2. Juustomassan ulkopinta on tasainen ja sileä, kuori tunnusomainen ja väri valkoisesta kermanvaaleaan.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Erityisiä laatuvaatimuksia tai alkuperää koskevia rajoituksia ei sovelleta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Juustomassan alkuperä ei vaikuta tuotteen laatuun.

Vaihe 1: Höyryttäminen: Fermentoitu maustamaton juusto leikataan ensin pieniin paloihin, jotka murustetaan ja höyrytetään kuumassa vedessä (veden lämpötila 70–95 °C). Juustoa hämmennetään puisella lastalla tai mekaanisella sekoittimella kunnes siitä muodostuu kimmoisa massa, nk. *parenina*.

Vaihe 2: Vaivaaminen: Juustomassaa (*parenina*) vaivataan, venytetään ja siitä muovataan käsin sileä ja helposti muotoiltava massa.

Vaihe 3: Muotoilu: Juustomassa venytetään suikaleiksi käsin tai kahden karkeapintaisen, toisiaan vasten pyöritettävän kaulimen avulla. Tämän jälkeen suikaleet upotetaan kylmään juomaveteen.

Vaihe 4: Jäähdytys: Suikaleiden annetaan jäähtyä kylmässä vedessä 2–10 minuuttia, jotta ne säilyttävät muotonsa.

Vaihe 5: Käärminen: Jäähdytetyt suikaleet kääritään tangoksi, katkaistaan toisesta päästä ja sidotaan keskeltä juustosruikaleella.

Vaihe 6: Suolaus: Katkaistut ja sidotut suikaleet suolataan kastamalla ne suolaliuokseen, siten että lopulliseksi suolapitoisuudeksi tulee enintään 4,5 (savustamaton tuote) tai enintään 5,5 painoprosenttia (savustettu tuote). Suolausaikaan vaikuttavat myös juustosruikaleiden paksuus ja käytetyn juuston happamuus.

Vaihe 7: Kuivaus: Juustosuikeleet ripustetaan puiselle tai ruostumattomalla tangolle, jotta ylimääräinen suolavesi valuu pois.

Vaihe 8: Palmikointi: Vähintään kaksi keskeltä taitettua suikaletta palmikoidaan kahden kolmasosan pituudeltaan piiskan muotoiseksi ja sidotaan ylimääräisellä suikaleella kiinni siten, että palmikko ei purkaudu.

Vaihe 9: Savustettu tuote

Savustus: Juusto kylmäsavustetaan noin 30 °C lämpötilassa perinteisessä puisessa tai metallisessa savustusuunissa tai kiertoilmalla toimivassa savustusuunissa lehtipuun savussa, kunnes se on saanut kullankeltaisen värin.

Vaihe 10: Pakkaaminen: Juusto pakataan elintarvikefolioon, johon kiinnitetään merkintä "Zázrivský korbáčik".

3.6 Viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

"Zázrivský korbáčik" -juusto saatetaan myyntiin erikokoisissa pakkauksissa. Peruspakkauksessa on 5–10 juustoa, mutta saatavilla on myös suurpakkaukset, jota perinteisesti kutsutaan nimellä *zväzok* ("nippu") ja joka sisältää 50 juustoa.

"Zázrivský korbáčik" on pakattava määritellyllä maantieteellisellä alueella, jotta varmistetaan sen erikoislaatuinen muoto, estetään palmikon purkautuminen ja turvataan tuotteen laatu.

Jällempakkaukselle ei ole asetettu maantieteellisiä rajoituksia.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt:

Valmistaja, joka valmistaa "Zázrivský korbáčik" -tuotetta eritelmän mukaisesti, voi tuotteen merkinnöissä, mainonnassa ja markkinoinnissa käyttää nimitystä "Zázrivský korbáčik".

Tuotteen merkinnöissä on mainittava:

- tuotteen nimi "Zázrivský korbáčik" selvästi erottuvalla tavalla,
- maininta siitä, onko kyseessä savustettu vai savustamaton tuote,
- merkintä "chránené zemepisné označenie" (suojattu maantieteellinen merkintä) ja vastaava EU:n tunnus.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

"Zázrivský korbáčik" -juustoa tuotetaan Zázriván kunnassa. Maantieteellistä aluetta rajaavat pohjoisessa Oravská Lesná kunta, lännessä Terchován kunta, etelässä Párnican kunta ja idässä Paráčin ja Minčolin vuoristojojo.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Zázriván alueen olosuhteet ovat lammas- ja nautakarjan kasvatuksen ja laiduntamisen sekä juustonvalmistuksen kannalta suotuisat. Alueen asukkaat ovat kautta aikojen hyödyntäneet vuoristoympäristölle ominaisia erityisolosuhteita ja hyödyntävät niitä edelleen. Höyryttämällä kypsytetyn juuston palmikointi käsin piiskaa muistuttavaan muotoon on Zázriván naisten hallitsema erityinen taito, jota ei voi tehdä mekaanisesti.

Suullisen perimätiedon mukaan juustojen kotivalmistus Zázrivássa alkoi 1800-luvun toisella puoliskolla, ja erilaisten höyrytettyjen juustojen kuten korbáčik-juuston myynti muodosti paikallisille lampaan- ja naudankasvattajille ainoan tulolähteen.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Zázrivský korbáčik" -juuston tekee erikoislaatuiseksi sen muoto, joka on juustoille ja juustotuotteille hyvin epätavanomainen. Se valmistetaan lähes kokonaan käsin noudattaen perinteistä menetelmää, jossa juustomassa höyrytetään kuumassa vedessä, venytetään suikaleiksi ja palmikoidaan piiskan muotoiseksi. Höyrytetyn juuston vaivaaminen ja venyttäminen antavat juustolle sille ominaisen säikeisen koostumuksen, joka tekee tuotteesta omintakeisen ja ainutlaatuisen.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

"Zázrivský korbáčik" -juustolle haetaan suojatun maantieteellisen merkinnän rekisteröimistä tuotteen erityisen muodon, maineen ja perinteen vuoksi.

Zázrivá sijaitsee Luoteis-Slovakian vuoristoalueella, jolla vallitsee kylmä ja ankara ilmasto. Paikalliset asukkaat saivat elantonsa pääosin maanviljelystä ja lehmien, vuohien ja lampaiden kasvattamisesta, ja eläimistä saadut raaka-aineet, ensisijaisesti maito, jalostettiin korkealuokkaisiksi ja muodoltaan vaihteleviksi juustoiksi.

Alueen asukkaat pystyivät taitojensa ja kekseliäisyytensä ansiosta sopeutumaan alueen ankariin olosuhteisiin, ja heidän maineensa kiiri kauas alueen rajojen ulkopuolellekin.

"Alussa korbáčik-juustoa osasi valmistaa vain muutama perhe (Piklovci)". (Huba, P.: Zázrivá, monograph 1988). (Huba, P.: Zázrivá, tutkielma 1988).

Historiallisissa lähteissä kerrotaan Pohjois-Slovakiassa Zázriván kylän ympäristössä valmistetusta perinteisestä höyrytetystä juustosta; juusto muistutti muodoltaan Slovakiassa perinteisesti pääsiäisen aikoihin koripunoksesta valmistettuja piiskoja, ja näitä juustosta valmistettuja pikkupiiskoja alettiin kutsua nimellä "korbáčik". Alueesta tuli korbáčik-juustojen tuotantoalueen lisäksi höyrytettyjen juustojen osto- ja myyntikeskus, ja kauppiaita nimitettiin sen mukaan, minkä tyyppisellä juustolla he kävivät kauppaa (*korbáčkári, oštiepkári, srdciari* jne.). "Pohjois-Slovakian Oravan alueella sijaitseva Zázriván kylä on yhä keskeinen kauppapaikka. Tuolta alueelta tulevat kaupustelijat kauppasivat lähinnä savustettua ja höyryttämällä kypsytettyä juustoa; he saivat nimensäkin sen mukaan, minkä tyyppistä tuotetta he myivät – korbáčkári, ..." (Podolák, J. Vuohenmaidon perinteiset käyttötavat Slovakiassa, *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986)

Historiallisten lähteiden mukaan tällaisia ammattinimikkeitä oli lukuisia.

Vielä tänäkin päivänä Zázriván "korbáčik-kauppiaat" myyvät tuotteitaan markkinoilla ja erityisten tilaisuuksien ja juhlien vieton yhteydessä (häät, kastejuhlat, joulukuun, karnevaalit, pääsiäinen). Korbáčik-juustoa on tällaisten loma- ja juhlakausien aikoihin aina valmistettu tavanomaista enemmän, mikä osoittaa tuotteen suosiota, ja tämä käy ilmi myös valmistajien pitämistä tuotantoasiakirjoista.

Korbáčik-juustolla on erityinen asema myös keskeisissä alueellisissa tapahtumissa kuten *Zázrivské dni* -markkinoilla, joilla järjestetään "Zázrivský korbáčik" -juuston valmistuskilpailuja. Kilpailut ovat suosittuja, ja niihin osallistuu sekä paikallisia tuottajia että muita onneaan koettavia kilpailijoita.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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