

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 188/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ORAVSKÝ KORBÁČIK»

N° CE: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Oravský korbáčik»

2. **État membre ou pays tiers:**

République slovaque

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

Le produit est un fromage étuvé fumé ou non fumé qui ressemble à un petit fouet, dont la longueur est comprise entre 10 et 50 cm. Il est fabriqué selon un procédé traditionnel — en étuvant dans de l'eau bouillante du fromage en motte fermenté et partiellement affiné, qui est ensuite étiré en forme de brins d'une épaisseur de 2 à 10 mm, traditionnellement désignés par le terme «vojky». Les brins étirés — vojky — sont ensuite tressés en forme de fouet.

Les propriétés sensorielles caractéristiques du produit lui sont conférées par la structure fibreuse des brins étirés à partir de la pâte fromagère étuvée et par sa forme spécifique de fouet qui résulte du tressage des différents brins.

La variante fumée se différencie de la variante non fumée essentiellement par sa couleur et son arôme. La variante fumée a une couleur jaune pâle à jaune doré, un arôme fumé caractéristique et une teneur en sel légèrement supérieure (de 1 % environ). La variante non fumée a une couleur allant du blanc au blanc crème, sans arôme fumé. La structure et la consistance sont identiques pour les deux variantes.

Le produit est commercialisé dans un film de qualité alimentaire dans des emballages multiples qui diffèrent par le nombre d'unités qu'ils contiennent et le poids de leur contenu.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Propriétés

Couleur: blanc à légèrement jaunâtre ou jaune doré dans le cas de la variante fumée

Consistance: les brins — *vojky* individuels sont constitués de fibres séparables de consistance souple ou éventuellement plus rigide, mais jamais dure, sachant que l'affinage diminue la souplesse, le produit a une grande résistance à la traction grâce à sa structure fibreuse avec des fibres facilement séparables.

Arôme et saveur: de lait, de fromage délicieux, salés, légèrement acides, et typiquement fumés dans le cas de la variante fumée.

Composition: Matière sèche: pas moins de 40 % en poids,

Teneur en matière grasse de l'extrait sec: pas moins de 25 % en poids,

Sel comestible: pas plus de 4,5 % en poids pour la variante non fumée et pas plus de 5,5 % en poids pour la variante fumée

Propriétés microbiologiques

Le produit est un fromage fumé fabriqué à partir de fromage en motte contenant principalement une microflore acidolactique thermorésistante des souches suivantes: *Lactococcus*, *Streptococcus* et *Lactobacillus*.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Pour la fabrication du fromage étuvé «Oravský korbáčik» on utilise du fromage en motte obtenu à partir de lait de vache cru ou pasteurisé auquel on ajoute une culture acidolactique. Le fait que l'on utilise du lait cru ou du lait pasteurisé n'influe pas sur les propriétés du produit fini. La qualité du lait fait l'objet de contrôles et d'enregistrements réguliers auprès des fabricants de fromage en motte, sur la base des paramètres suivants: substances inhibitrices, température, acidité, matière grasse, masse spécifique et matière sèche non grasse.

Le relevé du nombre total de microorganismes et du nombre de cellules somatiques est effectué par des laboratoires accrédités.

Le fromage en motte contient au moins 48 % en poids de matière sèche et au moins 35 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec et son pH est compris entre 4,9 et 5,2.

Le fromage en motte a un aspect uniforme et lisse, une croûte appropriée et une couleur allant du blanc au crème.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

Aucune exigence particulière en matière de qualité ou d'origine.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

L'origine du fromage en motte n'est pas déterminante pour la qualité du produit.

Étape 1: Étuvage: le fromage naturel affiné est d'abord découpé en morceaux plus petits, que l'on râpe et passe à la vapeur dans de l'eau bouillante (la température de l'eau est comprise entre 70 et 95 °C), le fromage est pétri à l'aide d'une spatule en bois ou d'un pétrin mécanique jusqu'à l'obtention d'une masse plastique compacte appelée *parenina*.

Étape 2: Pétrissage: la *parenina* est pétrie, étirée et pliée manuellement jusqu'à l'obtention d'une structure lisse et molle — la pâte fromagère — pouvant être aisément façonnée.

- Étape 3: Façonnage: on étire manuellement la pâte fromagère de façon à obtenir des brins — *vojky* —, le cas échéant à l'aide de deux rouleaux rainurés qui pivotent l'un contre l'autre. Les brins — *vojky* — tombent instantanément dans de l'eau potable froide.
- Étape 4: Refroidissement: les brins de fromage — *vojky* — formés sont refroidis dans de l'eau potable froide pendant une période de 2 à 10 minutes, afin qu'ils conservent leur forme.
- Étape 5: Dévidage: les brins de fromage — *vojky* — refroidis sont dévidés à l'aide d'un dévidoir. Une fois dévidés, on tranche les brins à une extrémité et on les lie en leur milieu à l'aide d'un brin de fromage — *vojka*.
- Étape 6: Salage: les brins — *vojky* — découpés et liés sont salés par immersion dans une solution saturée en sel de sorte que la teneur finale en sel ne dépasse pas 4,5 % en poids dans le cas de la variante non fumée et 5,5 % en poids dans le cas de la variante fumée (la durée de salage dépend de l'épaisseur des brins de fromage — *vojky* — et de l'acidité du fromage utilisé).
- Étape 7: Séchage partiel: pour que les brins de fromage — *vojky* — dégorgent l'eau salée excédentaire, ils sont suspendus à une barre en bois ou en inox, ce qui permet à cette eau de s'écouler.
- Étape 8: Tressage: au moins deux brins de fromage — *vojky* — pliés en deux sont tressés manuellement en forme de fouet jusqu'à un point situé au deux tiers de leur longueur, où on les lie à l'aide d'un des brins de fromage — *vojky* —, afin de garantir que les brins resteront bien entrelacés.
- Étape 9: Dans le cas de la variante fumée
- Fumage: le produit est fumé par exposition directe à de la fumée froide d'une température approximative de 30 °C, provenant de la combustion de bois dur, dans un fumoir traditionnel en bois ou en acier ou dans un fumoir doté d'un système de ventilation mécanique, jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée.
- Étape 10: Conditionnement: le produit est emballé dans un film de qualité alimentaire, sur lequel on appose une étiquette portant la mention 'Oravský korbáčik'.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement etc.:

Le produit est commercialisé dans des conditionnements qui diffèrent en fonction du nombre d'unités. Le conditionnement de base contient 5 à 10 unités, mais il est aussi possible de les vendre dans des conditionnements plus grands — par 50 unités —, ce type de conditionnement étant traditionnellement appelé «*zvázok*» (botte).

Le conditionnement du produit doit être réalisé dans l'aire géographique délimitée pour préserver la forme spécifique du produit, s'assurer que les brins conservent leur disposition entrelacée et garantir la qualité du produit.

Il n'existe aucune restriction géographique concernant le reconditionnement.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les producteurs qui fabriquent l'«Oravský korbáčik» conformément aux spécifications du présent document peuvent utiliser le nom «Oravský korbáčik» pour l'étiquetage, la promotion et la commercialisation du produit.

L'étiquette apposée sur le produit doit satisfaire aux exigences suivantes:

- le nom du produit «Oravský korbáčik» doit y être clairement visible,
- le caractère fumé ou non fumé du produit doit y être indiqué,
- la mention «indication géographique protégée» et le symbole correspondant de la Communauté européenne doivent y figurer.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

Le produit est fabriqué dans le bassin fluvial de l'Orava (région d'Orava) sur le territoire de la République slovaque. L'aire géographique est délimitée au nord et à l'est par la frontière d'État avec la République de Pologne, à l'ouest par la frontière des districts de Námestovo et de Dolný Kubín, et au sud par la frontière des districts de Dolný Kubín et de Tvrdošín.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La région d'Orava est une région typiquement montagneuse, avec des conditions appropriées pour l'élevage et le pacage des ovins et des bovins et la transformation ultérieure du lait en fromage. Les habitants ont tiré profit de l'avantage que constitue cet environnement montagneux, depuis l'époque où ces terres ont été colonisées jusqu'à ce jour. Seules les mains habiles des femmes de la région d'Orava sont capables de fabriquer — tresser — le produit à partir de la pâte étuvée et aucun instrument mécanique ne peut les remplacer.

D'après la tradition orale, la fabrication domestique du produit dans la région d'Orava remonte à la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, car la fabrication de fromages étuvés destinés à la vente, parmi lesquels figuraient aussi le fromage qui fait l'objet du présent document, était à cette époque le seul moyen de subsistance pour les éleveurs d'ovins et de bovins du lieu.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est conférée par sa forme, qui est inhabituelle pour des fromages ou des spécialités fromagères. Il est fabriqué selon une méthode traditionnelle presque entièrement manuelle — par l'étuvage du fromage en motte dans de l'eau bouillante, son étirage en brins et enfin son tressage en forme de fouet. La transformation manuelle de la pâte étuvée — le pétrissage et l'étirage — confère au produit une structure fibreuse unique, qui en fait un produit spécifique et exceptionnel.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La demande d'enregistrement de la dénomination «Oravský korbáčik» est fondée sur la forme spécifique, la réputation et la tradition.

La région d'Orava est située dans les montagnes du Nord-Ouest de la Slovaquie et le climat y est froid et inhospitalier. La plupart des habitants vivaient de l'agriculture et de l'élevage de bétail — des bovins, des caprins et des ovins — et transformaient les matières premières obtenues, essentiellement du lait, en spécialités fromagères de différentes formes et d'excellente qualité. «La région d'élevage du bétail de la race Pinzgau et le système prépondérant de l'estivage prédestinent cette race à la production de lait et de produits laitiers de qualité, écologiques et propres à la consommation humaine. ... Ces élevages, en plus de leur contribution notable à la morphologie du paysage (fauchage de terrains impropres à la mécanisation, broutement de terres inutilisées, séchage du foin sur des séchoirs), produisent des spécialités régionales fabriquées à partir de lait de vache, par exemple les "Oravské korbáčiky" ...» (*Slovenský pinzgaušský dobytok — producent mlieka horských pasienkov*).

Grâce à leur dextérité les habitants ont réussi à se maintenir dans cette contrée au climat rigoureux et à se faire connaître même au-delà des frontières de leur région.

Dans les registres historiques, il est indiqué que, dans la région d'Orava, on fabriquait un fromage étuvé traditionnel en forme de fouet, à l'instar des fouets qui sont traditionnellement confectionnés en Slovaquie au moment des fêtes pascales et qui consistent en des rameaux d'osier entrelacés, et que cette réplique fromagère en miniature a reçu petit à petit le nom de «korbáčik» (petit fouet). Dans cette région s'est développé, parallèlement à la fabrication du *korbáčik*, un centre de vente et de commerce de fromages étuvés — les marchands étant désignés d'après le type de fromage qu'ils vendaient, par exemple les marchands de *korbáčik*, les marchands d'*oštiepok* (type de fromage), les marchands de *srdce* (autre type de fromage) etc. «En Slovaquie septentrionale le village de Zázrivá dans la région d'Orava est resté un centre notoire de colportage. Les colporteurs issus de cette région pratiquaient essentiellement le commerce de fromages fumés et étuvés; ils étaient désignés selon le type de produits qu'ils vendaient — marchands de *korbáčik* etc.» (Podolák, J. *Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia, Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

Dans les archives sont répertoriées plusieurs licences professionnelles de ces marchands. Les marchands de la région d'Orava proposaient et proposent encore aujourd'hui leurs produits sur différents marchés et à diverses occasions, telles que les mariages, les baptêmes, la fête de Noël, le carnaval et les fêtes pascales. Pendant ces fêtes la production de *korbáčik* était en augmentation, ce qui démontre son succès auprès des consommateurs. Cela est attesté dans les registres de production des fabricants de ces produits très prisés.

La région d'Orava a conservé son caractère agricole jusqu'à ce jour. La fabrication du produit faisait même l'objet de réglementations au milieu du siècle dernier. La réputation et la tradition dont bénéficie l'«Oravský korbáčik» sont aussi attestées par l'enregistrement de l'appellation protégée auprès de l'Office de la propriété intellectuelle de la République slovaque, dont la période de validité court jusqu'au 22 février 2006 (dix ans), ainsi que par des articles parus dans la presse.

Le produit est une gourmandise traditionnelle appréciée non seulement par les Slovaques, mais aussi par les étrangers qui visitent la Slovaquie et qui ramènent un petit paquet de cette spécialité à titre de présent. «J'ai mis la main sur une spécialité fromagère locale connue sous le nom d'«Oravský korbáčik» qui se trouvait sur une échoppe ...» Nenúkajte Angličanom Oravskými korbáčikmi (<http://www.sme.sk>); Slovakia-in, č. 8-9, 2002, dans l'article intitulé «Slovensko a Slováci nemeckými očami», on peut lire: «L'auteur, qui est une Tchèque résidant en Allemagne, connaît bien l'excellent parenica (type de fromage de brebis étuvé), l'«Oravský korbáčik»...»

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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