

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 188/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ZÁZRVSKÝ KORBÁČIK»

N. CE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione:

«Zázrivský korbáčik»

2. Stato membro o Paese terzo:

Repubblica slovacca

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Lo Zázrivský korbáčik è un formaggio cotto al vapore, affumicato o non affumicato, a forma di treccia (*korbáčik* in slovacco) di 10-50 cm di lunghezza. Ottenuto con un metodo tradizionale col quale il formaggio, dopo fermentazione e parziale maturazione, viene cotto al vapore e quindi modellato in strisce, chiamate tradizionalmente *vojky*, dello spessore di 2-10 mm. Le strisce sono quindi intrecciate a forma di frustino.

Le particolari proprietà organolettiche di questo formaggio di consistenza filamentosa gli derivano dalle strisce ottenute dalla pasta cotta e dalla particolare forma a treccia.

Le differenze tra il formaggio «Zázrivský korbáčik» affumicato e non affumicato interessano soprattutto il colore e l'aroma. Lo «Zázrivský korbáčik» affumicato è di colore che va dal giallo al giallo oro, ha il particolare aroma di fumo e un tenore di sale leggermente più elevato (1 %). Lo «Zázrivský korbáčik» non affumicato è di colore bianco o crema, senza aroma di affumicato. La struttura e la consistenza di entrambe le tipologie è identica.

Lo «Zázrivský korbáčik» è venduto in confezioni contenenti vari pezzi, avvolti in pellicola per alimenti, di peso che varia in funzione del numero di trecce presenti.

Proprietà

Colore: da bianco a giallognolo o giallo dorato nel caso del formaggio affumicato.

Consistenza: le singole strisce (*vojka*) sono composte di fibre separate di consistenza elastica e ferma, ma non dura: l'elasticità diminuisce con l'età del formaggio; l'elevata elasticità del prodotto è dovuta alla consistenza filamentosa conferitagli dalle fibre facilmente separabili.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Odore e sapore: sapore di latte, piacevolmente caseoso, saporito, leggermente acidulo e nel caso del formaggio affumicato, dal caratteristico odore di fumo.

Composizione: sostanza secca: non inferiore a 40 % in peso.

Tenore di grassi nella sostanza secca: non inferiore a 25 % in peso.

Sale: non superiore al 4,5 % in peso per la variante non affumicata e non superiore al 5,5 % in peso per la variante affumicata.

Proprietà microbiologiche

Lo «Zázrivský korbáčik» è un formaggio cotto al vapore ottenuto da formaggio in pani contenente principalmente una microflora di acido lattico termoresistente dei ceppi *Lactococcus*, *Streptococcus* e *Lactobacillus*.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Lo «Zázrivský korbáčik» è fabbricato da pani di formaggio ottenuto da latte vaccino crudo o pastorizzato con l'aggiunta di una coltura di acido lattico. Il tipo di latte usato (crudo o pastorizzato) non incide sulle proprietà del prodotto finito. La qualità del latte è regolarmente controllata e registrata presso i produttori del formaggio, sorvegliando i seguenti parametri: sostanze inibitrici, temperatura, acidità, grassi, peso specifico e sostanza secca non grassa.

Il numero totale di microrganismi e di cellule somatiche è determinato da laboratori riconosciuti.

Il formaggio in pani contiene almeno il 48 % di sostanza secca, in peso, con un contenuto minimo, in peso, di sostanza grassa nella sostanza secca del 35 % e un pH compreso tra 4,9 e 5,2. La parte esterna del formaggio è liscia e compatta, con una bella crosta di colore da bianco a crema.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

Non vi sono particolari requisiti qualitativi né restrizioni riguardanti l'origine.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

La qualità del prodotto non dipende dall'origine del formaggio.

Fase 1: Cottura al vapore: la cagliata naturale fermentata si taglia in pezzi piccoli che sono successivamente grattugiati e cotti in acqua bollente (temperatura dell'acqua: 70-95°); il formaggio si mescola con una pala di legno o un agitatore meccanico di metallo fino ad ottenere una massa elastica e compatta, che prende il nome di *parenina*.

Fase 2: Impastatura: la *parenina* è impastata, stesa e piegata a mano per ottenere una massa di consistenza omogenea ed elastica, facilmente plasmabile.

Fase 3: Forma: la massa del formaggio viene stirata in strisce a mano od usando due mattarelli scanalati fatti ruotare uno contro l'altro. Le strisce vengono immediatamente tuffate in acqua potabile fredda.

Fase 4: Raffreddamento: le strisce di formaggio sono lasciate raffreddare in acqua potabile fredda per 2-10 minuti in modo che mantengano la forma.

Fase 5: Avvolgimento: le strisce raffreddate sono avvolte intorno a una bobina; dopodiché se ne taglia un'estremità che viene legata a metà con una striscia di formaggio.

Fase 6: Salatura: le strisce tagliate e legate sono salate per immersione in una soluzione satura di sale in modo che il contenuto finale di sale non superi il 4,5 % in peso per le varianti non affumicate o il 5,5 % in peso per le varianti affumicate (la durata della salatura dipende dallo spessore delle strisce di formaggio e dall'acidità del formaggio usato).

Fase 7: Essiccatura parziale: per eliminare l'eccesso d'acqua salata le strisce di formaggio sono appese su un supporto di legno o di metallo che non arrugginisce per permettere lo scolo dell'acqua.

Fase 8: Intrecciatura: si usano almeno due strisce, piegate in due, per formare una treccia su due terzi della lunghezza; a quest'altezza si legano insieme usando una delle due strisce per chiudere il nastro.

Fase 9: (per i formaggi affumicati)

Affumicatura: il formaggio è affumicato con fumo freddo diretto alla temperatura di circa 30 °C in una camera di affumicatura tradizionale di legno o di metallo o in una camera di affumicatura a circolazione d'aria forzata con fumo di legno duro finché assume un bel colore giallo oro.

Fase 10: Confezionamento: il formaggio è avvolto in pellicola di qualità alimentare, successivamente etichettata con la denominazione «Zázrivský korbáčik».

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Lo «Zázrivský korbáčik» è venduto in pacchetti di quantità variabile. La confezione base contiene da 5 a 10 trecce (*korbáčiky*), ma sono disponibili anche confezioni più grandi, chiamate *zväzok* (mazzo), che possono contenerne fino a 50.

Lo «Zázrivský korbáčik» dev'essere confezionato nella zona geografica delimitata per preservarne la forma speciale, evitare che le trecce si sfacciano e salvaguardare la qualità del prodotto.

Non ci sono restrizioni geografiche sul riconfezionamento.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

I produttori che producono lo «Zázrivský korbáčik» in conformità al disciplinare sono autorizzati a usare la denominazione «Zázrivský korbáčik» sull'etichettatura, per la pubblicità e la commercializzazione.

Le etichette apposte sul prodotto devono recare le seguenti indicazioni:

- la denominazione «Zázrivský korbáčik» in posizione predominante,
- se si tratta di formaggio affumicato o non affumicato,
- i termini «indicazione geografica protetta» e il corrispondente simbolo dell'UE.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

Lo «Zázrivský korbáčik» è prodotto nel comune di Zázrivá. La zona geografica confina con il comune di Oravská Lesná a nord, il comune di Terchová ad ovest, il comune di Párnica a sud e la catena dei monti Paráč e Minčol ad est.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Nel comune di Zázrivá le condizioni sono favorevoli all'allevamento e al pascolo di ovini e bovini e alla trasformazione del loro latte in formaggio. Gli abitanti della zona continuano a sfruttare le particolari caratteristiche dell'ambiente di montagna come hanno fatto fin dai tempi antichi. Le donne di Zázrivá sono particolarmente abili nell'intrecciare a mano il formaggio cotto al vapore e il loro lavoro non può essere sostituito da nessuna macchina.

Secondo la tradizione orale, la produzione domestica di *korbáčiky* nel comune di Zázrivá prosegue ininterrotta dalla seconda metà del XIX secolo; la produzione e la vendita dei vari tipi di formaggi cotti al vapore, come il *korbáčiky*, costituivano allora l'unica fonte di reddito per gli allevatori di ovini e bovini della zona.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità dello «Zázrivský korbáčik» gli è conferita dalla particolare forma, rara per un formaggio. È ottenuto con un metodo tradizionale quasi esclusivamente manuale, che prevede la cottura a vapore dei pani di formaggio in acqua bollente e la formazione delle strisce che sono poi lavorate per formare delle piccole trecce. Le operazioni manuali di impastatura e tiratura in strisce del formaggio cotto al vapore conferiscono al *korbáčiky* una particolare consistenza filamentosa che lo rende speciale ed unico.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La domanda di registrazione dello «Zázrivský korbáčik» in quanto indicazione geografica protetta si fonda sulla forma speciale e sulla notorietà e tradizione del prodotto.

Zázrivá si trova nelle montagne della parte nordoccidentale della Slovacchia, caratterizzata da un clima freddo e inospitale. La maggior parte degli abitanti viveva dell'agricoltura e della zootecnia, in particolare dell'allevamento di mucche, pecore e capre e della trasformazione delle materie prime ottenute dagli animali, soprattutto latte, in formaggi di varie forme e di eccellente qualità.

Grazie alla loro abilità e ingegnosità gli abitanti sono riusciti a sopravvivere alle condizioni particolarmente rigorose della regione e a farsi conoscere ben oltre i suoi confini.

«All'inizio solo poche famiglie (i Piklovci) del comune di Zázrivá sapevano come produrre il *korbáčiky*». (Huba, P.: *Zázrivá*, monografia 1988).

Documenti storici attestano la produzione tradizionale di formaggio cotto al vapore nella Slovacchia settentrionale vicino al villaggio di Zázrivá. La forma assomigliava a una piccola frusta, come le fruste intrecciate tradizionalmente in Slovacchia a Pasqua: questi formaggi in miniatura hanno assunto il nome di *korbáčik*. Oltre alla produzione di *korbáčik* la zona è diventata un centro di commercializzazione di formaggi cotti al vapore e i commercianti assumono il nome del tipo di formaggio che vendono (*korbáčik*, *oštiepok*, *srdce* ecc.). «Nella Slovacchia settentrionale il villaggio di Zázrivá nella regione di Orava è ancor oggi un importante centro di commercio. I commercianti di lassù vendono perlopiù formaggi affumicati e cotti al vapore e sono chiamati come i formaggi che vendono: commerciante di *korbáčik*,» (Podolák, J. «Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku», *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

I documenti storici fanno riferimento a vari mestieri analoghi.

Ancor oggi i commercianti di Zázrivá *korbáčiky* mettono il formaggio in vendita su vari mercati e in occasioni speciali come matrimoni, feste di battesimo, a Natale, carnevale e Pasqua. Come confermano i registri di produzione tenuti dai produttori, la produzione di Zázrivá *korbáčiky* aumenta sempre in questi periodi dell'anno, il che dimostra quanto i consumatori amino questo prodotto.

Il formaggio *Korbáčiky* sta dando vita a numerosi eventi regionali, come ad es. la fiera Zázrivské dni durante la quale si organizzano gare di fabbricazione di «Zázrivský korbáčik». Le gare sono molto amate e attirano sia i produttori locali che concorrenti esterni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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