

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2010/C 188/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ORAVSKÝ KORBÁČIK”

EK Nr.: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Oravský korbáčik”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Slovākijas Republika

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.3. grupa. Siers

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

“Oravský korbáčik” ir kūpināts vai nekūpināts plaucēta siera produkts nelielas 10–50 cm garas pletnes formā (slovāku valodā *korbáčik*). Tas ir izgatavots ar tradicionālu metodi, saskaņā ar kuru raudzētu, daļēji nogatavinātu siera kluci plaucē karstā ūdenī un tad izstiepj 2–10 mm biezās auklīnām līdzīgos pavedienos, kas tradicionāli pazīstami kā *vojky*. Pavedienus tad savij kopā nelielas pletnes formā.

Sieram raksturīgās organoleptiskās īpašības piešķir no plaucētā siera noplēsto pavedienu šķiedrainā konsistence un īpašā pletnes forma, kas iegūta, savijot kopā atsevišķos pavedienus.

Kūpināts un nekūpināts “Oravský korbáčik” viens no otra atšķiras galvenokārt pēc krāsas un smaržas. Kūpināts “Oravský korbáčik” ir no viegli dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai krāsai, un tam ir raksturīgs dūmu aromāts un nedaudz (par 1 %) lielāks sāls saturs. Nekūpināts “Oravský korbáčik” ir no baltas līdz krēmīgi baltai krāsai, bez dūmu aromāta. Abu šķirņu struktūra un konsistence ir pilnīgi vienādas.

“Oravský korbáčik” tiek pārdots kompleksos iepakojumos, kuri iesaiņoti pārtikas plēvē un kuri var būt dažādi atkarībā no *korbáčiky* skaita tajos un no iepakojuma svara.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Īpašības

Krāsa: no baltas līdz iedzeltenai vai, kūpinātu šķirņu gadījumā, zeltaini dzeltena.

Konsistence: individuālus pavedienus veido atsevišķas šķiedras ar elastīgu konsistenci, kas ir stingras, bet ne cietas, elastīgums samazinās līdz ar siera nogatavināšanos; produkta lielā stiepes stiprība ir šķiedrainās konsistences dēļ, ko piešķir šķiedras, kuras viegli atdalās.

Smarža un garša: patīkama, pēc piena, pēc kazeīna, pikanta, viegli skābena un, kūpinātu šķirņu gadījumā, raksturīga dūmu smarža un garša.

Sastāvs: sausna ne mazāk par 40 % svara.

Tauku saturs sausnā: ne mazāk par 25 % svara.

Pārtikas sāls: ne vairāk kā 4,5 % svara nekūpinātām šķirnēm un ne vairāk kā 5,5 % svara kūpinātām šķirnēm.

Mikrobioloģiskās īpašības

“Oravský korbáčik” ir no siera kluča ražots plaucēts siers, kas satur galvenokārt šādu ģinšu termoizturīgas pienskābes baktērijas: *Lactococcus*, *Streptococcus* un *Lactobacillus*.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

“Oravský korbáčik” ir izgatavots, izmantojot no svaiga vai pasterizēta govju piena ražotu siera kluci, kam pievienota pienskābes kultūra. Izmantotā piena veids – svaigs vai pasterizēts – neietekmē gala produkta īpašības. Piena kvalitāti regulāri pārbauda un reģistrē siera kluča ražotāju telpās, uzraugot šādus parametrus: inhibitorus, temperatūru, skābumu, taukus, īpatnējo svaru un beztauku sausnu.

Mikroorganismu kopējo skaitu un somatisko šūnu skaitu nosaka akreditētās laboratorijās.

Siera klucī ir vismaz 48 % svara sausnas, ar vismaz 35 % svara tauku sausnā un pH līmenis no 4,9 līdz 5,2.

Siera kluča ārpusē ir nepārtraukta un gluda, ar atbilstošu mizu un no baltas līdz krēmīgai krāsai.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Nav sevišķu kvalitātes prasību vai ierobežojumu attiecībā uz izcelsmi.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Produkta kvalitāte nav atkarīga no siera kluča izcelsmes.

1. posms: plaucēšana. Raudzēto dabīgo sieru vispirms sagriež nelielos gabalos, kurus sarīvē un plaucē karstā ūdenī (ūdens temperatūra 70–95 °C); sieru maisa ar koka lāpstiņu vai mehānisku maisītāju, līdz tas veido kompaktu elastīgu masu, kas pazīstama kā *parenina*.
2. posms: mīcīšana. *Parenina* tiek ar rokām mīcīta, izstiepta un salocīta, lai tā veidotu lokanu, viendabīgas konsistences siera masu, kam viegli var piešķirt formu.

3. posms: formas veidošana. Siera masu izstiepj pavedienos ar rokām vai izmantojot divas ritošas tapas ar rievām, kas rotē viena pret otru. Tad pavedieni uzreiz iekrīt aukstā dzeramajā ūdenī.
4. posms: dzesēšana. Siera pavedienus uz 2–10 minūtēm atstāj dzesēties aukstajā dzeramajā ūdenī, lai tie saglabātu savu formu.
5. posms: tīšana. Atdzesētos pavedienus uztin uz spoles. Pēc uztīšanas tos vienā galā nogriež un vidū sasien ar siera pavedienu.
6. posms: sāļšana. Sagrieztos un sasiestos pavedienus iesāla, iemērcot tos piesātinātā sāls šķīdumā, lai galīgais sāls saturs nepārsniegtu 4,5 % svara nekūpinātām šķirnēm vai 5,5 % svara kūpinātām šķirnēm (sāļšanas laiks ir atkarīgs no siera pavedienu biezuma un izmantotā siera skābuma).
7. posms: daļēja žāvēšana. Lai likvidētu lieko sālsūdens daudzumu, siera pavedienus uzkar uz koka vai nerūsējoša materiāla kārts, lai notek ūdens.
8. posms: savīšana. Vismaz divus uz pusēm pārlocītus pavedienus ar rokām savij nelielas pletnes formā, un, kad divas trešdaļas to garuma ir savītas, ar vienu no pavedieniem tos sastiprina kopā, lai pīne neatpītos.
9. posms: (kūpinātajām šķirnēm)

Kūpināšana. Sieru kūpina tiešos aukstos dūmos aptuveni 30 °C temperatūrā tradicionālā koka vai metāla kūpināšanas kamerā vai kūpināšanas kamerā ar mehānisku gaisa cirkulāciju ar cietkoksnes dūmiem, līdz siers kļūst zeltaini dzeltens.

10. posms: iepakošana. Sieru iepako pārtikas plēvē, ko pēc tam marķē ar nosaukumu “Oravský korbáčik”.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakšanai u. c.:

“Oravský korbáčik” tiek pārdots dažāda lieluma iepakojumos. Pamata iepakojumā ir 5 līdz 10 *korbáčiky*, bet ir pieejami arī lielāki iepakojumi ar 50 *korbáčiky*, ko parasti dēvē par *zvázok* (saišķis).

“Oravský korbáčik” jābūt iepakotam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu tā īpašo formu, novērstu atvīšanos un saglabātu produkta kvalitāti.

Atkārtotai iepakšanai nav ģeogrāfisku ierobežojumu.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Ražotāji, kuri izgatavo “Oravský korbáčik” atbilstoši šai specifikācijai, drīkst lietot nosaukumu “Oravský korbáčik” marķēšanai, reklamēšanai un tirdzniecībai.

Uz produktam piestiprinātā marķējuma jābūt šādai informācijai:

- labi redzamam nosaukumam “Oravský korbáčik”,
- vai siers ir kūpināts vai nekūpināts,
- vārdiem “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” un saistītajam EK simbolam.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

“Oravský korbáčik” tiek ražots Oravas upes basinā (Oravas reģionā) Slovākijas Republikā. Ģeogrāfiskais apgabals robežojas ar Poliju ziemeļos un austrumos, ar *Námestovo* un *Dolný Kubín* apgabalu rietumos un ar *Dolný Kubín* un *Tvrdošín* apgabalu dienvidos.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Orava ir tipisks kalnu reģions, kur ir piemēroti apstākļi aitu un liellopu audzēšanai un ganīšanai un no tiem iegūtā piena pārstrādei, lai ražotu sieru. Reģiona iedzīvotāji turpina izmantot šīs kalnu vides īpatnības, kā tas šeit ir darīts kopš reģiona apdzīvotības pirmsākumiem. Plaucēta siera savīšana ar rokām nelielu pletņu formā ir prasme, kas raksturīga Oravas reģiona sievietēm un ko mehanizēti izdarīt nav iespējams.

Stāsta, ka *korbáčiky* ražošana mājas apstākļos Oravā notiekot kopš 19. gadsimta otrās puses, un tolaik dažādu plaucētā siera veidu, tostarp *korbáčiky*, ražošana pārdošanai bijis vienīgais vietējo aitu un govju audzētāju ienākuma avots.

5.2. Produkta specifika:

“Oravský korbáčik” īpašu dara tā forma, kas ir ļoti neraksturīga sieram vai siera produktam. To izgatavo, izmantojot tradicionālu metodi, kurā viss tiek veikts gandrīz tikai ar rokām – siera kluci plaucē karstā ūdenī un tad saplēš pavedienos, kurus pēc tam savij nelielas pletnes formā. Mīcīšana un stiepšana, kas ir daļa no plaucētā siera manuālās apstrādes, piešķir *korbáčiky* tā neatkārtojamo šķiedrains konsistenci, un tieši tas padara sieru tik īpašu un unikālu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Pieteikums “Oravský korbáčik” reģistrēšanai par aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi pamatojas uz produkta īpašo formu, reputāciju un tradīciju.

Oravas reģions atrodas Slovākijas kalnainajā ziemeļrietumu daļā, kur ir auksts, nemīlīgs klimats. Lielākā daļa iedzīvotāju pārtika no lauksaimniecības un lopkopības, turēja govīs, kazas un aitas, pārstrādāja un pārveidoja no dzīvniekiem iegūtās izejvielas, galvenokārt pienu, kvalitatīvos dažādu formu siera produktus. “Pincgavas liellopu audzēšanas apgabals un dominējošā vasaras ganību sistēma nozīmē, ka šī šķirne ir ideāli piemērota kvalitatīva bioloģiska dzeramā piena un piena produktu ražošanai. (...) Šīs fermas ne tikai ievērojami palīdz veidot ainavu (tiek nopļauti apgabali, kur mehanizētā tehnika nevar piekļūt, lopus gana uz neizmantotas zemes, siens tiek žāvēts uz speciāliem statīviem), bet arī ražo reģiona īpašos produktus no govju piena, kā labi pazīstamo “Oravský korbáčik” (...)” (*Slovenský pinzgaušský dobytok – producent mlieka horských pasienkov*).

Reģiona iedzīvotāju prasme un izdomas spēja ļāvušas tiem izturēt bargos apstākļus un radījušas reputāciju arī aiz reģiona robežām.

Vēsturiskos arhīvos ir ziņas par tradicionālu plaucētu sieru, ko ražoja Oravas reģionā; to izgatavoja nelielas pletnes formā, līdzīgu tām, ko Slovākijā tradicionāli pina no klūdziņām Liieldienās, un miniatūrā siera versija ieguva nosaukumu *korbáčik*. Apgabals kļuva ne tikai par *korbáčiky* ražošanas centru, bet arī par plaucēto sieru pirkšanas un pārdošanas centru, un tirgotājus sāka saukt tā siera vārdā, ko viņi tirgoja (*korbáčik* tirgotājs, *oštepok* tirgotājs, *srdce* tirgotājs utt.). “*Zázrivá* ciemats Oravas reģionā Ziemeļslovākijā joprojām ir svarīgs tādas tirdzniecības centrs. Tirgotāji no minētā reģiona tirgoja galvenokārt kūpinātu un plaucētu sieru; viņus sāka dēvēt pēc viņu tirgoto produktu nosaukumiem – *korbáčik* tirgotājs (...)” (*Podolák, J. “Tradíčné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku”, Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986*).

Vēsturiskajos arhīvos ir ziņas par dažādām tādām profesijām. Līdz šodienai Oravas *korbáčiky* tirgotāji joprojām piedāvā savu preci pārdošanai dažādos tirgos un īpašos gadījumos kā kāzas, kristības, Ziemassvētki, karnevāli un Lieldienas. *Korbáčik* ražošana minētajos svētku periodos allaž ir pieaugusi, kas liecina par šā produkta popularitāti patērētāju vidū. Šīs ziņas atrodamas izgatavotāju ražošanas reģistros.

Orava joprojām saglabā savu lauksaimniecības raksturu. Noteikumi, kuri reglamentē "Oravský korbáčik" ražošanu, tika izveidoti pagājušā gadsimta vidū. "Oravský korbáčik" reputāciju un tradīciju apliecina ne tikai tas, ka uz produktu attiecas preču zīme, kas reģistrēta Slovākijas Republikas Rūpnieciskā īpašuma birojā un ir derīga līdz 2006. gada 22. februārim (10 gadus), bet arī raksti par to presē.

"Oravský korbáčik" ir labi pazīstama tradicionāla delikatese ne tikai slovākiem, bet arī Slovākijas ārzemju viesiem, kuri aizved šā īpašā produkta paciņas mājās kā suvenīru. "Es nopirku kioskā vietējo siera delikatesi, kas pazīstama kā *Oravský korbáčik* (Oravas pletne)" ("Great Escapes: Hiking in the High Tatras". *The Slovak Spectator*, Vol. 10, No 28, 2004); "Nenúkjajte Angličanov Oravskými korbáčikmi" (<http://www.sme.sk>); *Slovakia-in*, No 8–9, 2002, rakstā "Slovensko a Slováci nemeckými očami" ir apgalvots, ka "autore, Vācijā dzīvojoša čehiete, labi pazīst izcilos plaucētos sierus, ko dēvē par *Oravské korbáčiky*, (...)".

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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