Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 188/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ([1]). Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK"

NR WE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Zázrivský korbáčik"

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Republika Słowacka

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 – Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1.:*

„Zázrivský korbáčik" to produkt z sera parzonego, wędzony lub niewędzony, w kształcie małego biczyka (po słowacku „korbáčik" – korbaczyk) o długości od 10 do 50 cm. Jest on wyrabiany przy użyciu tradycyjnej metody, zgodnie z którą sfermentowany, częściowo dojrzały ser w grudach jest parzony w gorącej wodzie, a następnie wyciągany w długie nitki o grubości od 2 do 10 mm, znane pod tradycyjną nazwą *vojky*. Nitki te są następnie zaplatane na kształt małego biczyka.

Swoje charakterystyczne właściwości organoleptyczne ser ten zawdzięcza włóknistej konsystencji nitek wyciąganych z sera parzonego oraz specjalnemu kształtowi biczyka utworzonemu poprzez splatanie poszczególnych nitek.

Wędzony „Zázrivský korbáčik" różni się od niewędzonego głównie barwą i zapachem. Wędzony „Zázrivský korbáčik" jest barwy od żółtawej do złocisto-żółtej i posiada charakterystyczny zapach dymu oraz nieco (o 1 proc.) wyższą zawartość soli. Niewędzony „Zázrivský korbáčik" jest barwy od białej do kremowo-białej, bez aromatu dymu. Struktura i konsystencja obydwu odmian są identyczne.

„Zázrivský korbáčik" jest sprzedawany w wielopakach z folii spożywczej, które różnią się od siebie w zależności od tego, jak wiele korbaczyków zawierają, oraz od masy opakowania.

Właściwości

Kolor: biały do lekko żółtawego lub, w przypadku odmian wędzonych, złocisto-żółty.

Konsystencja: Poszczególne nitki składają się z oddzielnych włókien o elastycznej konsystencji, dość zwartych, ale nie twardych, których elastyczność zmniejsza się wraz z dojrzewaniem sera; wysoka wytrzymałość produktu na rozciąganie jest efektem włóknistej tekstury wynikającej z łatwości rozdzielania włókien.

([1]) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zapach i smak: mleczny, przyjemnie serowy, łagodny, delikatnie kwaskowaty, w przypadku odmian wędzonych charakterystyczny zapach dymu.

Skład: Sucha masa: nie mniej niż 40 % masowo.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: nie mniej niż 25 % masowo.

Sól spożywcza: nie więcej niż 4,5 % masowo dla odmian niewędzonych i nie więcej niż 5,5 % masowo dla odmian wędzonych.

Właściwości mikrobiologiczne

„Zázrivský korbáčik" to ser parzony wyrabiany z sera grudowego, zawierającego głównie odporną na wysokie temperatury mikroflorę kwasu mlekowego ze szczepów: *Lactococcus, Streptococcus i Lactobacillus.*

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

„Zázrivský korbáčik" jest wytwarzany z użyciem sera w grudach produkowanego ze świeżego mleka krowiego lub pasteryzowanego mleka krowiego z dodatkiem kultury kwasu mlekowego. Rodzaj użytego mleka – świeżego lub pasteryzowanego – nie ma wpływu na właściwości produktu końcowego. Jakość mleka jest regularnie kontrolowana i rejestrowana w zakładach producentów sera w grudach, przy czym monitoringowi podlegają następujące parametry: inhibitory, temperatura, kwasowość, tłuszcz, ciężar właściwy i sucha masa beztłuszczowa.

Całkowitą liczbę mikroorganizmów i liczbę komórek somatycznych ustalają laboratoria akredytowane.

Ser grudowy zawiera co najmniej 48 % masowo suchej masy oraz co najmniej 35 % masowo tłuszczu w suchej masie, a jego pH wynosi 4,9–5,2. Powierzchnia sera grudowego jest nienaruszona, ciągła i gładka, z odpowiednią skórką, w kolorze od białego do kremowego.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie ma żadnych szczególnych wymogów lub ograniczeń odnośnie pochodzenia.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Jakość produktu nie jest uzależniona od pochodzenia sera grudowego.

Etap 1: Parzenie: sfermentowany naturalny ser jest najpierw krojony na małe kawałki, które są rozcierane i parzone w gorącej wodzie (temperatura wody: 70–95 °C); ser jest mieszany przy pomocy drewnianej łopatki lub mieszadła mechanicznego do czasu, gdy utworzy zwartą, elastyczną masę, znaną pod nazwą *parenina.*

Etap 2: Ugniatanie: *parenina* jest ręcznie ugniatana, rozciągana i zwijana, aż utworzy jędrną masę serową o gładkiej teksturze, łatwo dającą się formować.

Etap 3: Formowanie: masa serowa jest wyciągana w nitki ręcznie lub przy użyciu dwóch umocowanych równolegle do siebie wałków wykrojowych. Następnie nitki trafiają bezpośrednio do zimnej wody pitnej.

Etap 4: Schładzanie: nitki serowe pozostawiane są w zimnej wodzie pitnej do wystygnięcia na okres 2–10 minut tak, aby zachowały swój kształt.

Etap 5: Nawijanie: schłodzone nitki są nawijane na szpulkę. Po nawinięciu są one przecinane na jednym końcu i przewiązywane pośrodku nitką serową.

Etap 6: Solenie: przecięte i związane nitki są solone poprzez zanurzenie ich w nasyconym roztworze soli tak, że końcowa zawartość soli nie przekracza 4,5 % masowo w przypadku odmian niewędzonych lub 5,5 % masowo w przypadku odmian wędzonych (czas solenia jest uzależniony od grubości nitek serowych i kwasowości użytego sera).

Etap 7: Podsuszanie: w celu pozbycia się nadmiaru solanki, nitki serowe wiesza się na drewnianym lub nierdzewnym drążku, aby woda odciekła.

Etap 8: Zaplatanie: co najmniej dwie nitki, złożone na pół, są zaplatane na kształt małego biczyka na dwóch trzecich ich długości, po czym są one wiązane razem przy pomocy jednej z nitek, co zapobiega rozplątywaniu się warkoczyka.

Etap 9: (dotyczy odmian wędzonych)

Wędzenie: ser jest wędzony bezpośrednio w zimnym dymie o temperaturze około 30 °C w tradycyjnej drewnianej lub metalowej wędzarni lub w komorze wędzarniczej z wymuszonym obiegiem powietrza, dymem z twardego drewna, aż osiągnie złoto-żółty kolor.

Etap 10: Pakowanie: ser jest pakowany w folię spożywczą, na której nakleja się następnie etykietę z nazwą „Zázrivský korbáčik".

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

„Zázrivský korbáčik" jest sprzedawany w opakowaniach różnej wielkości. Podstawowe rodzaje opakowań zawierają 5–10 korbaczyków, lecz dostępne są również większe paczki, zawierające 50 korbaczyków, tradycyjnie zwane *zväzok* (wiązka).

„Zázrivský korbáčik" musi być pakowany w określonym obszarze geograficznym, co umożliwia zachowanie jego szczególnego kształtu, zapobiega rozpleceniu się i pozwala na zabezpieczenie jakości produktu.

Nie ma natomiast ograniczeń geograficznych, jeśli chodzi o przepakowywanie.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Producenci wyrabiający „Zázrivský korbáčik" zgodnie z podaną tu specyfikacją, mogą używać nazwy „Zázrivský korbáčik" dla celów etykietowania, reklamy i sprzedaży.

Etykiety umieszczane na produkcie muszą zawierać następujące informacje:

— umieszczoną w widocznym miejscu nazwę „Zázrivský korbáčik",

— informację, czy ser jest wędzony, czy niewędzony,

— słowa „chránené zemepisné označenie" (chronione oznaczenie geograficzne) i związany z tym określeniem symbol „EC".

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Zázrivský korbáčik" jest produkowany w gminie Zázrivá. Obszar geograficzny, o którym mowa, ograniczają: gmina Oravská Lesná od północy, gmina Terchová od zachodu, gmina Párnica od południa oraz pasma górskie Paráč i Minčol – od wschodu.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Gmina Zázrivá posiada warunki odpowiednie do chowu i wypasu owiec i bydła oraz do przetwarzania ich mleka na ser. Mieszkańcy tego regionu nadal wykorzystują te szczególne cechy środowiska górskiego, tak jak czynili to od czasów pierwszego zasiedlenia tego obszaru. Ręczne zaplatanie parzonego sera na kształt małych biczyków to szczególna umiejętność kobiet z Zázrivej, której nie może wykonywać maszyna.

Zgodnie z przekazami ustnymi, domowy wyrób korbaczyków na Orawie praktykowany jest od drugiej połowy XIX wieku, przy czym produkcja na sprzedaż różnych rodzajów sera parzonego, w tym korbaczyków, była w tych czasach jedynym źródłem dochodów miejscowych hodowców owiec i krów.

5.2. *Specyfikacja produktu:*

Tym, co wyróżnia „Zázrivský korbáčik", jest jego kształt, który jest bardzo nietypowy dla sera lub produktu z sera. Jest on wyrabiany przy użyciu tradycyjnej metody, niemal bez wyjątku ręcznej, która obejmuje parzenie sera grudowego w gorącej wodzie, a później wyciąganie go w nitki, które następnie są zaplatane na kształt małego biczyka. Ugniatanie i wyciąganie w trakcie ręcznego przetwarzania sera parzonego nadaje korbaczykom włóknistą konsystencję, która decyduje o tak szczególnym i unikalnym charakterze tego produktu.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG).:*

Wniosek o zarejestrowanie nazwy „Zázrivský korbáčik" jako chronionego oznaczenia geograficznego ma swoje uzasadnienie w specjalnym kształcie produktu, jego renomie i tradycji.

Zázrivá znajduje się w górskiej północno-zachodniej części Słowacji, która cechuje się zimnym, nieprzyjaznym klimatem. Źródłem utrzymania większości jej mieszkańców było rolnictwo i hodowla zwierząt, chów krów, kóz i owiec. Przetwarzali oni i przekształcali surowce, jakich dostarczały zwierzęta, zasadniczo mleko, na wysokiej jakości produkty z sera o różnych kształtach.

Umiejętności i pomysłowość mieszkańców tego regionu pozwoliły im przetrwać jego surowe warunki i przyniosły im sławę, która sięga daleko poza jego granice.

„Z początku tylko kilka rodzin we wsi Zázrivá (o nazwisku Pikla) wiedziało, jak wyrabiać korbaczyki". (Huba, P.: *Zázrivá*, monografia, 1988).

Historyczne zapiski mówią o tradycyjnym serze parzonym wyrabianym w północnej Słowacji, w okolicach wsi Zázrivá; nadawano mu kształt małego biczyka, podobnego do biczyków z wikliny, tradycyjnie plecionych na Słowacji w okresie wielkanocnym. Miniaturowa wersja upleciona z sera została nazwana „*korbáčik*". Oprócz produkcji korbaczyków, obszar ten stał się ośrodkiem, w którym kupowano i sprzedawano sery parzone, przy czym kupców określano nazwami serów, którymi handlowali (kupiec od *korbáčik* – korbaczyków, oštiepkov – oszczypków, srdca – serca itp.). „W północnej Słowacji, wieś Zázrivá w regionie Orava wciąż jest ważnym ośrodkiem takiego handlu. Kupcy z tego regionu handlowali głównie serem wędzonym i parzonym; nazywano ich w zależności od tego, jakie wyroby sprzedawali – kupcy od korbaczyków," ... (Podolák, J. „Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku" (Tradycyjne wykorzystanie mleka owczego na Słowacji), *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

Źródła historyczne mówią o różnych tego rodzaju zawodach.

Do dziś sprzedawcy korbaczyków z wsi Zázrivá oferują swój towar na sprzedaż na różnych jarmarkach i przy specjalnych okazjach, takich jak wesela, chrzciny, Boże Narodzenie, karnawały i Wielkanoc. W czasie tych okresów świątecznych produkcja korbaczyków zawsze wzrasta, co dowodzi tego, jak bardzo produkt ten jest popularny wśród konsumentów. Poświadczają to rejestry produkcyjne producentów.

Korbaczyki stały się elementem ważnych imprez regionalnych, takich jak targi „Zázrivské dni", w trakcie których odbywają się zawody w wyrabianiu serka „Zázrivský korbáčik". Ten konkurs jest bardzo popularny i przyciąga zarówno miejscowych producentów, jak i przypadkowych uczestników.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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