

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2010/C 188/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK»

N.º CE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

IGP (X) CHPO ()

1. Nome:

«Zázrivský korbáčik»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

República Eslovaca

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação:

O produto «Zázrivský korbáčik» é um queijo cozido a vapor, fumado ou não fumado, que se assemelha a um pequeno chicote (*korbáčik* em eslovaco), com comprimento compreendido entre 10 cm e 50 cm. É fabricado segundo um processo tradicional, através do qual o queijo, cortado em blocos, fermentado e parcialmente curado, é cozido a vapor, sendo em seguida esticado para obter fios com uma espessura de 2 mm a 10 mm, tradicionalmente designados pelo termo *vojky*. Os fios esticados são depois entrançados em forma de chicote.

As propriedades organolépticas do queijo são conferidas pela estrutura fibrosa dos fios esticados a partir da pasta de queijo cozida a vapor e pela sua forma específica de chicote, resultante do entrançamento dos vários fios.

O queijo fumado diferencia-se do não fumado essencialmente pela cor e pelo aroma. A variante fumada tem uma cor entre o amarelo pálido e o amarelo dourado, um aroma fumado característico e um teor de sal ligeiramente superior (cerca de 1 %). O queijo fumado tem uma cor que varia entre o branco e o branco creme, sem o aroma de fumo. A estrutura e a consistência são idênticas para as duas variantes.

O produto é comercializado acondicionado em plástico, em embalagens com número de unidades e pesos diferentes.

Características

Cor: branca a ligeiramente amarelada ou, no caso da variante fumada, amarela dourada.

Consistência: os fios são constituídos por fibras separáveis, de consistência elástica ou, no caso dos queijos mais curados, eventualmente mais rígida (a maturação reduz a elasticidade); o produto tem uma grande resistência à tracção graças à sua estrutura fibrosa, resultante das fibras facilmente separáveis que o compõem.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Aroma e sabor: a leite, a queijo delicioso, salgados, ligeiramente ácidos, tipicamente fumado no caso da variante fumada.

Composição: extracto seco: no mínimo, 40 %, em massa,

Gordura no extracto seco: no mínimo, 25 %, em massa.

Sal comestível: 4,5 %, no máximo, em massa, para a variante não fumada e 5,5 %, no máximo, em massa, para a variante fumada.

Propriedades microbiológicas

O «Zázrivský korbáčik» é um queijo fabricado a partir de queijo em bloco, que contém principalmente uma microflora termo-resistente produtora de ácido láctico dos géneros seguintes: *Lactococcus*, *Streptococcus* e *Lactobacillus*.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

Para o fabrico do queijo «Zázrivský korbáčik» utiliza-se queijo em bloco obtido a partir de leite de vaca cru ou pasteurizado, ao qual se acrescenta uma cultura acidoláctica. O facto de se utilizar leite cru ou leite pasteurizado não tem influência nas propriedades do produto acabado. A qualidade do leite é objecto de controlos e de registos regulares realizados junto dos fabricantes de queijo em bloco, com base nos parâmetros seguintes: substâncias inibidoras, temperatura, acidez, matéria gorda, massa específica e matéria seca não gorda.

O número total de microorganismos e o número de células somáticas é estabelecido por laboratórios acreditados.

O queijo em bloco contém, pelo menos, 48 %, em massa, de matéria seca e, pelo menos, 35 %, em massa, de matéria gorda no extracto seco e o seu pH está compreendido entre 4,9 e 5,2. O queijo em bloco tem um aspecto uniforme e liso, uma crosta adequada e uma cor entre o branco e o creme.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

Não é exigido qualquer requisito específico em termos de qualidade ou de origem.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

A qualidade do produto não depende da origem do queijo em bloco.

Fase 1: Cozedura a vapor: o queijo natural fermentado é primeiro cortado em pedaços relativamente pequenos, que são ralados e cozidos a vapor em água a ferver (a temperatura da água deve estar compreendida entre 70 °C e 95 °C); o queijo é em seguida amassado com uma espátula de madeira ou num amassador mecânico até à obtenção de uma pasta elástica compacta denominada *parenina*.

Fase 2: Amassadura: a *parenina* é amassada, esticada e dobrada manualmente até à obtenção de uma pasta lisa e mole que pode ser facilmente moldada.

Fase 3: Moldagem: estica-se manualmente a pasta de forma a obter fios — *vojky* —, se for necessário com a ajuda de dois rolos sulcados que giram um contra o outro. Os fios caem instantaneamente em água fria potável.

Fase 4: Arrefecimento: os fios de queijo formados são arrefecidos em água fria potável durante um período de 2 a 10 minutos, a fim de conservarem a forma.

Fase 5: Enrolamento: os fios de queijo arrefecidos são enrolados à volta de uma bobina. Depois de enrolados, são cortados numa das extremidades e atados ao meio com uma tira feita de queijo.

Fase 6: Salga: os fios cortados e enrolados são salgados por imersão numa solução saturada de sal, de modo que o teor final de sal não ultrapasse 4,5 %, em massa, no caso da variante não fumada e 5,5 %, em massa, no caso da variante fumada (a duração da salga depende da espessura dos fios de queijo e da acidez do queijo utilizado).

Fase 7: Secagem parcial: a fim de expelir o excesso de água salgada, o queijo é suspenso numa trave de madeira ou de aço inoxidável, permitindo o escoamento da água.

Fase 8: Entrançamento: pelo menos dois fios de queijo dobrados em dois são entrançados manualmente, na forma de chicote, até dois terços do seu comprimento, onde são atados com um dos fios, a fim de garantir que os mesmos não se desentrançam.

Fase 9: (no caso da variante fumada):

Fumagem: o produto é fumado por exposição directa a fumo frio, a uma temperatura aproximada de 30 °C, proveniente da combustão de madeira dura, num fumeiro tradicional de madeira ou de aço ou num fumeiro dotado de um sistema de ventilação mecânica, até à obtenção de uma pasta de cor amarela dourada.

Fase 10: Acondicionamento: o produto é embalado em plástico próprio para alimentos, ao qual se põe um rótulo com a menção «Zázrivský korbáčik».

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:

O produto é comercializado em embalagens que diferem em função do número de unidades. A embalagem de base contém 5 a 10 unidades, sendo igualmente possível vender o queijo em embalagens grandes, com 50 unidades, às quais se dá o nome de *zvázok* (punhado ou molho).

O acondicionamento do produto deve ser realizado na área geográfica delimitada para preservar a forma específica do produto, garantir que os fios mantêm a sua disposição entrelaçada e assegurar a qualidade do produto.

Não é exigido qualquer requisito específico em termos de acondicionamento.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Os produtores que fabricam o «Zázrivský korbáčik» em conformidade com as especificações do presente documento podem utilizar a denominação «Zázrivský korbáčik» na rotulagem, promoção e comercialização do produto.

A rotulagem deve satisfazer as exigências seguintes:

- o nome do produto «Zázrivský korbáčik» deve ser claramente visível no rótulo,
- o rótulo deve indicar se o produto é fumado ou não fumado,
- a menção *chránené zemepisné označenie* (indicação geográfica protegida) e o símbolo correspondente da Comunidade Europeia devem figurar no rótulo.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

O produto «Zázrivský korbáčik» é fabricado no município de Zázrivá. A área geográfica é delimitada ao norte pelo município de Oravská Lesná, a oeste pelo município de Terchová, ao sul pelo município de Párnica e a leste pelas colinas de Paráč e Minčol.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

O município de Zázrivá possui as condições adequadas para a criação e o pasto de ovinos e bovinos e a transformação posterior do leite em queijo. Os habitantes conseguiram tirar partido do ambiente montanhoso, desde a época em que as terras foram colonizadas até aos tempos presentes. Só as mãos hábeis das mulheres de Zázrivá são capazes de fabricar — entrançar — o produto a partir da massa cozida a vapor, não podendo esta operação ser efectuada por um instrumento mecânico.

Segundo a tradição oral, o fabrico doméstico do «korbáčik» em Zázrivá remonta à segunda metade do século XIX, uma vez que o fabrico de queijos cozidos a vapor destinados à venda, entre os quais figurava também o «korbáčik», era, nessa época, o único meio de subsistência dos criadores de ovinos e bovinos do local.

5.2. Especificidade do produto:

A especificidade do produto é conferida pela sua forma, que não é habitual para os queijos ou as especialidades queijeiras. O queijo é fabricado segundo um método tradicional quase inteiramente manual — cozedura do queijo a vapor em água a ferver, o seu estiramento em fios e, por último, o seu entrançamento em forma de chicote. A transformação manual da pasta cozida a vapor — a amassadura e o estiramento — conferem ao produto uma estrutura fibrosa única, fazendo dele um produto específico e excepcional.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

O pedido de registo da denominação «Zázrivský korbáčik» baseia-se na sua forma específica, na sua reputação e na tradição.

Zázrivá está localizada nas montanhas do Noroeste da Eslováquia, região de clima frio e inóspito. A maior parte dos habitantes vivia da agricultura e da criação de gado — bovino, caprino e ovino — e transformava as matérias-primas obtidas, essencialmente o leite, em especialidades queijeiras de diferentes formas e excelente qualidade.

Graças à sua destreza, os habitantes conseguiram manter-se nesta região de clima rigoroso e tornar-se conhecidos para além das fronteiras da sua região.

«Originalmente, só algumas famílias de Zázrivá (os “Piklovci”) sabiam fabricar o “Syrové korbáčik”.» (Huba, P.: Zázrivá, monografia 1988).

Os registos históricos indicam que, no norte da Eslováquia, perto da pequena aldeia de Zázrivá, se fabricava um queijo tradicional cozido a vapor; com forma de chicote, semelhante aos chicotes confeccionados tradicionalmente na Eslováquia aquando das festas pascais, que consistem em ramos de vime entrelaçados, esta versão queijeira em miniatura adquiriu aos poucos o nome de *korbáčik* (pequeno chicote). Nesta região desenvolveu-se, paralelamente ao fabrico do «korbáčik», um centro de venda e comércio de queijos cozidos a vapor — sendo os mercadores designados de acordo com o tipo de queijo que vendiam (por exemplo os mercadores de *korbáčik*, os mercadores de *oštiepok* (um tipo de queijo), os mercadores de *srdce* (outro tipo de queijo). «Na Eslováquia Setentrional, a aldeia de Zázrivá, na região de Orava, permaneceu um centro notório de comércio. Os vendedores procedentes desta região praticavam essencialmente o comércio de queijos fumados e cozidos a vapor; recebiam nomes em função dos produtos que vendiam — mercadores de *korbáčik*, etc. ...» (Podolák, J. «Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku», Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).

Nos arquivos estão registadas várias licenças profissionais destes mercadores.

Os mercadores de *korbáčik* de Zázrivá vendiam, e vendem ainda hoje, os seus produtos nos mercados, em diversas ocasiões, como casamentos, baptizados, no Natal, no carnaval e nas festas pascais. Durante estas festas, a produção de *korbáčik* sempre aumentou, o que demonstra o seu sucesso junto dos consumidores. Este facto é atestado nos registos de produção dos fabricantes destes produtos.

O «korbáčik» tornou-se uma parte integrante de uma manifestação regional importante, denominada *Zázrivských dní* (os dias de Zázrivá), no quadro da qual são organizados concursos de fabrico de «Zázrivský korbáčik». A participação não só de fabricantes locais mas também de concorrentes ocasionais atesta a popularidade destes concursos.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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