

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2010/C 188/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ORAVSKÝ KORBÁČIK”

NR. CE: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Oravský korbáčik”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Republica Slovacă

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:*

„Oravský korbáčik” este un sortiment de brânză obținută prin etuvare, afumată sau neafumată, împletită în forma unui bici mic („korbáčik” în slovacă) cu lungimea de 10-50 cm. Prin metoda de producție tradițională, bucățile de brânză fermentată și parțial maturată se etuvează și apoi se întind în fâșii de forma unor corzi, care tradițional se numesc „vojky”, cu grosimea de 2-10 mm. Fâșiile bine întinse se împletesc apoi în forma unui bici mic.

Proprietățile organoleptice caracteristice sunt conferite de textura fibroasă a fâșiilor întinse din bucățile de brânză etuvată și de forma specifică de bici obținută prin împletirea fâșiilor.

Brânza „Oravský korbáčik” afumată diferă de cea neafumată în principal prin culoare și aromă. Brânza „Oravský korbáčik” afumată este de culoare galbenă deschisă spre aurie, având o aromă caracteristică de afumat și un conținut de sare puțin mai mare (1 %). Brânza „Oravský korbáčik” neafumată este de culoare albă spre crem și nu are miros de fum. Textura și consistența ambelor sortimente sunt aceleași.

Brânza „Oravský korbáčik” se comercializează în ambalaj multiplu, conținând mai multe bucăți învelite în folie alimentară, care diferă în funcție de numărul de bucăți de brânză și de greutatea ambalajului.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Proprietăți

Culoare: albă spre ușor gălbuie sau galbenă aurie în cazul sortimentelor afumate.

Consistență: fâșiile individuale („vojky”) sunt alcătuite din fibre distincte de consistență elastică, destul de compactă însă nu dură; prin maturare elasticitatea scade, rezistența produsului la întindere datorându-se texturii fibroase conferite de fibrele care se separă ușor.

Miros și gust: gust foarte plăcut de lapte, de brânză, pline de savoare, moderat acrișor, iar în cazul sortimentelor afumate, un miros caracteristic de fum;

Compoziție: substanță uscată: cel puțin 40 % din greutate;

Conținut de grăsimi în substanța uscată: cel puțin 25 % din greutate;

Sare comestibilă: cel mult de 4,5 % din greutate pentru sortimentele neafumate și cel mult de 5,5 % din greutate pentru sortimentele afumate;

Proprietăți microbiologice

„Oravský korbáčik” este obținută prin etuvare, din bucăți de brânză care conțin în principal microfloră acidolactică termorezistentă din genurile: *Lactococcus*, *Streptococcus* și *Lactobacillus*.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

„Oravský korbáčik” se obține prin utilizarea de bucăți de brânză produsă din lapte de vacă nefiert sau pasteurizat, cu adaos de cultură de acid lactic. Folosirea laptelui de vacă nefiert sau pasteurizat nu influențează proprietățile produsului finit. Se verifică și se înregistrează în mod periodic calitatea laptelui la fermele producătorilor de brânză, monitorizându-se următorii parametri: substanțele inhibitoare, temperatura, aciditatea, conținutul de grăsimi, greutatea specifică și substanța uscată fără grăsimi.

Determinarea numărului total de microorganisme și a numărului de celule somatice se efectuează în laboratoare acreditate.

Bucățile de brânză conțin cel puțin 48 % substanță uscată din greutate și au un conținut de grăsimi în substanța uscată de cel puțin 35 % din greutate și un pH de 4,9-5,2.

La exterior, aspectul bucăților de brânză este compact și neted, prezentând o crustă corespunzătoare și o culoare albă spre crem.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Nu există cerințe speciale privind calitatea sau restricții privind originea.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Calitatea produsului nu depinde de originea bucăților de brânză.

Etapa 1: Etuvare: brânza naturală fermentată se taie în bucăți mai mici care se răzuiesc și se etuvează (la o temperatură de 70-95 °C); brânza se frământă cu o spatulă din lemn sau cu un malaxor mecanic până la obținerea unei mase elastice compacte, cunoscută sub denumirea de „parenina”.

Etapa 2: Frământare: „parenina” se frământă manual, se întinde și se împătorește până se obține o pastă de brânză cu textură elastică, netedă, care poate fi modelată cu ușurință.

- Etapa 3: Modelare: pasta de brânză se întinde în fâșii, manual sau utilizând două valțuri, care se rotesc în sens contrar. Fâșiile sunt lăsate să cadă imediat în apă potabilă rece.
- Etapa 4: Răcire: fâșiile de brânză se răcesc în apa potabilă rece timp de 2-10 minute, ca să își păstreze forma.
- Etapa 5: Înfășurare: fâșiile răcite se înfășoară pe un rulou. După înfășurare, se taie la un capăt și se leagă la mijloc cu o fâșie de brânză.
- Etapa 6: Sărare: fâșiile tăiate și legate se sarează prin introducerea într-o soluție saturată de sare, astfel încât conținutul final de sare să nu depășească 4,5 % din greutate în cazul sortimentelor neafumate sau 5,5 % din greutate în cazul sortimentelor afumate (perioada de sărare depinde de grosimea fâșiilor de brânză și de aciditatea brânzei folosite).
- Etapa 7: Uscare parțială: pentru a elimina surplusul de apă sărată, fâșiile de brânză se agață pe o bară din lemn sau metal inoxidabil, ceea ce permite scurgerea apei.
- Etapa 8: Împletire: cel puțin două fâșii de brânză, pliate la jumătate, se împletesc manual în forma unui mic bici până la un punct situat la două treimi din lungimea lor, unde se leagă cu o altă fâșie de brânză pentru ca împletitura să nu se desfacă.
- Etapa 9: Pentru sortimentele afumate.

Afumare: brânza se afumă la fum rece direct la o temperatură de aproximativ 30 °C, într-o afumătoare tradițională din lemn sau din metal sau într-o afumătoare cu circulație forțată a aerului, folosind un lemn de esență tare, până în momentul în care brânza capătă o culoare galbenă aurie.

- Etapa 10: Ambalare: brânza se ambalează în folie alimentară care se etichetează ulterior cu denumirea „Oravský korbáčik”.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

Brânza „Oravský korbáčik” comercializează în ambalaje care diferă prin numărul de bucăți. Ambalajul simplu conține 5-10 bucăți de brânză „korbáčik”, dar se găsesc și ambalaje mai mari care conțin 50 bucăți de brânză „korbáčik”, denumite în mod tradițional „zvázok” (legătură).

Brânza „Oravský korbáčik” trebuie ambalată în aria geografică delimitată, pentru a se păstra forma specifică a produsului, pentru ca împletitura să nu se desfacă și pentru a se asigura calitatea produsului.

Nu există restricții geografice privind preambalarea.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Producătorii brânzei „Oravský korbáčik” au dreptul, în conformitate cu prezenta specificație, să folosească denumirea „Oravský korbáčik” pentru etichetarea, promovarea și comercializarea produsului.

Etichetele aplicate produselor trebuie să conțină următoarele elemente:

- denumirea „Oravský korbáčik”, poziționată în mod vizibil;
- mențiunea privind sortimentul afumat sau neafumat;
- mențiunea „indicație geografică protejată” și simbolul CE.

4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Producția de brânză „Oravský Korbáčik” se realizează în bazinul râului Orava (în regiunea Orava) din Republica Slovacă. Aria geografică este delimitată de granița cu Polonia la nord și la est, de granița cu districtele Námestovo și Dolný Kubín la vest, iar la sud de granița cu districtele Dolný Kubín și Tvrdošín.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Orava este o regiune montană tipică, care oferă condiții adecvate pentru creșterea și pășunatul ovinelor și bovinelor și pentru prelucrarea laptelui în scopul producției de brânzeturi. Localnicii exploatează în continuare aceste caracteristici speciale ale mediului montan, așa cum au făcut-o de la întemeierea primelor așezări în zonă. Împletirea manuală a brânzei sub forma unor mici bice, după etuvare, reprezintă o abilitate specifică a femeilor din regiunea Orava care nu poate fi reprodusă de utilaje mecanice.

Potrivit tradiției orale, producția internă de „korbáčik” din regiunea Orava datează din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, deoarece producția diferitelor sortimente de brânză obținută prin etuvare, inclusiv a „korbáčik” pentru scopuri comerciale, a constituit singura sursă de venit la momentul respectiv pentru crescătorii de ovine și de bovine din regiune.

5.2. Specificitatea produsului:

Caracterul special al sortimentului „Oravský korbáčik” este conferit de însăși forma sa, foarte neobișnuită pentru brânzeturi. Aceasta este obținută prin utilizarea unei metode tradiționale aproape exclusiv manuală, care presupune etuvarea bucăților de brânză și apoi întinderea acestora în fâșii care sunt ulterior împletite în formă de bici de dimensiuni mici. Frământarea și întinderea în cadrul procedurii manual de preparare în urma etuvării conferă brânzei „korbáčik” textura fibroasă unică, conferind produsului un caracter specific și unic.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Cererea de înregistrare a „Oravský korbáčik” ca indicație geografică protejată se bazează pe forma specială a produsului, pe reputația și tradiția acestuia.

Regiunea Orava se află în zona montană de nord-vest a Slovaciei, caracterizată de o climă rece, ostilă. Majoritatea locuitorilor se ocupau cu agricultura și creșterea animalelor – vite, capre și oi – și cu prelucrarea și transformarea materiilor prime obținute, în special laptele, în brânzeturi de diferite forme și de o calitate excepțională. „Regiunea de creștere a vacilor Pinzgau și sistemul de pășunat estival predominant fac ca această rasă să corespundă perfect producției de lapte de consum și de produse lactate ecologice de calitate. ... Pe lângă contribuția adusă la modelarea peisajului (cosirea zonelor inaccesibile pentru utilaje, pășunatul pe terenuri neutilizate, uscarea fânului în stoguri speciale), exploatarea produselor specialități regionale obținute din laptele de vacă, cum ar fi «Oravský korbáčik» ...” (*Slovenský pinzgauský dobytok – producent mlieka horských pasienkov*).

Datorită îndemnării și priceperii lor, locuitorii regiunii au reușit să facă față condițiilor dure din această zonă și să ajungă cunoscuți și în afara regiunii.

Scrierile istorice menționează producția, în regiunea Orava, a unui sortiment de brânză, tradițional obținut prin etuvare, modelat în formă de bici mic, care în Slovacia se împletește din răchită în perioada sărbătorilor de Paște; această replică în miniatură, din brânză, a început să fie numită „korbáčik”. Pe lângă producția de „korbáčik”, regiunea a devenit un centru de comercializare a brânzeturilor obținute prin etuvare, negustorii primindu-și numele în funcție de sortimentul de brânză comercializat, de exemplu „korbáčkáři”, „oštípkáři”, „srdciari” etc. „În nordul Slovaciei, satul Zázrivá din regiunea Orava este încă un centru important pentru un astfel de comerț. Negustorii din regiune vindeau în principal brânzeturi obținute prin etuvare și afumate; aceștia primeau nume în funcție de sortimentul de produse vândute – negustori «korbáčkáři» etc. ...” (Podolák, J. „Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku”, *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

În arhive sunt înregistrate mai multe autorizații pentru astfel de comercianți. Și în prezent, comercianții („korbáčkáři”) din regiunea Orava oferă mărfurile lor spre vânzare la diferite târguri și cu diferite ocazii, cum sunt nunțile, botezurile, Crăciunul, carnavalurile și sărbătorile de Paște. În perioada acestor sărbători producția de „korbáčik” a crescut întotdeauna, ceea ce demonstrează popularitatea produsului în rândul consumatorilor. Acest aspect este confirmat de registrele de evidențe ale producătorilor acestor brânzeturi foarte căutate.

Regiunea Orava își păstrează încă și astăzi caracterul agricol. Normele care reglementează producția sortimentului de brânză „Oravský korbáčik” au fost stabilite încă de la jumătatea secolului precedent. Reputația și tradiția sortimentului de brânză „Oravský korbáčik” sunt atestate nu numai de faptul că acesta este protejat de o marcă înregistrată la Oficiul Proprietății Intelectuale din Republica Slovacă, valabilă până la 22 februarie 2006 (10 ani), ci și de articolele scrise în presă.

„Oravský korbáčik” este o specialitate tradițională renumită nu numai în rândul slovacilor, ci și al străinilor care vizitează Slovacia și care cumpără produsul pentru a-l oferi cadou la întoarcere. „Am luat o specialitate locală de brânză cunoscută sub denumirea de „Oravský korbáčik” de la un stand ...” („Great Escapes: Hiking in the High Tatras”. *The Slovak Spectator*, vol. 10, nr. 28, 2004); „Nenúkajte Angličanov Oravskými korbáčikmi” (<http://www.sme.sk>); *Slovakia-in*, nr. 8-9, 2002, în articolul „Slovensko a Slováci nemeckými očami” se menționează că „autorul, o femeie de origine cehă care locuiește în Germania, cunoaște brânza obținută prin etuvare («parenica») numită «Oravské korbáčiky» ...”

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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