

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 188/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ORAVSKÝ KORBÁČIK”

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

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Oravský korbáčik”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovák Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Az „Oravský korbáčik” (árvai kis ostor) 10–50 cm hosszú, ostor alakú füstölt, vagy nem füstölt ömlesztett sajt. Hagyományos eljárással készül: az erjedt és részben érett darabos sajtot forró vízben párolják, fonalszerű szálakra húzzák, melyeket hagyományosan „vojky”-nak (szál) neveznek, és vastagságuk 2 mm-től 10 mm-ig terjed. A kihúzott szálakat – „vojky” – ezután ostorformába fonják.

Jellegzetes érzékszervi tulajdonságait a gőzölt sajttésztaból húzott szálak struktúrája adja, valamint a jellegzetes ostorforma, mely az egyes sajtszálak fonásából adódik.

A füstölt és füstölés nélküli „Oravský korbáčik” főleg színben és illatban különbözik egymástól. A füstölt „Oravský korbáčik” enyhén sárga, illetve arany-sárga színű, jellegzetes füstölt aromájú és enyhén nagyobb sótartalmú (1 %-kal magasabb). A nem füstölt „Oravský korbáčik” fehér, tejföl-fehér színű, füstölt illat nélküli. Mindkét fajtánál a szerkezet és a konzisztencia azonos.

Az „Oravský korbáčik” sajt termék a piacon élelmiszer fóliába csomagolva, eltérő darabszámú és súlyú nagykereskedelmi kiszereleésben kerül forgalomba.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Tulajdonságok

Szín: fehér, mérsékelten sárgás, vagy aranyárga a füstölt termékek esetében

Konzisztencia: Egyes különálló szálak – vojky – rugalmas vagy erősebb, de nem kemény konzisztenciával rendelkeznek, érleléssel a rugalmasság csökken, a rostos szerkezetnek és jól elkülönülő szálaknak köszönhetően a termék szakítószilárdsága erős.

Illat és íz: tejes, finom sajtos, sós, enyhén savanykás, tipikus füstölt a füstölt fajtáknál.

Összetétel: Szárazanyag: a tömeg 40 %-a.

Szárazanyag zsírtartalma: a tömeg min. 25 %-a.

Étkezési só: max. a tömeg 4,5 %-a nem füstölt termékénél, a füstölt termékénél a tömeg max. 5,5 %-a.

Mikrobiológiai tulajdonságok

Az „Oravský korbáčik” gőzölt sajtból előállított ömlesztett sajt, mely főleg termorezisztens tejsavó mikroflórát tartalmaz: *Lactococcus*, *Streptococcus* és *Lactobacillus*.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A gőzölt „Oravský korbáčik” előállításánál nyers tehéntejet vagy pasztörizált tehéntejből készült gomolya sajtot használnak tejsavó kultúra hozzáadásával. A nyers vagy pasztörizált tej felhasználása nincs befolyással a végtermék tulajdonságára. A tej minőségét rendszeresen ellenőrzik és feljegyzik a gomolyasajt-gyártók, mindamelllett a következő paramétereket figyelik: inhibíciós anyagok, hőmérséklet, savasság, zsír, fajsúly és zsírtmentes szárazanyag.

A mikroorganizmusok és szomatikus rostok teljes mennyiségét az akkreditált laboratóriumok állapítják meg.

A gomolya sajt tömegének min. 48 %-a szárazanyag, és a szárazanyag tömegének min. 35 %-a zsír, pH értéke pedig 4,9–5,2.

A gomolya sajt külalakja zárt, sima, megfelelő kéreggel bevont, fehér ill. krémszínű.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A minőségre vagy származásra vonatkozó korlátozást nem igényel.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A termék minőségénél nem döntő a gomolya sajt származási helye.

1. lépés: Gőzölés: az erjedt természetes sajtot először kisebb darabokra vágják, majd ezeket lereszelik és forró vízben párolják (a víz hőfoka 70–95 °C), a sajtot falapátkával vagy mechanikus keverőgéppel gyúrnak (keverik), amíg a massa eléri a kompakt plasztikus állapotot – a „parenynát”.

2. lépés: Gyúrás: a „parenynát” kézzel gyúrnak, húzzák és hajtogatják addig, amíg a sajtmassa el nem éri a szálkás sima struktúrát, hogy könnyen formázható legyen.

3. lépés: Formázás: a sajtmasszát szálfomára húzzák kézzel, esetleg két egymással ellentétes irányban forgó nütolt henger segítségével. A szálak azonnal hideg ivóvízbe esnek.
4. lépés: Hűtés: a megformált sajtzáalak 2 - 10 perc alatt lehűlnek a hideg ivóvízben, hogy megtartsák formájukat.
5. lépés: Feltekerés: a kihűlt sajtzáalakot matringolóra tekerik. Feltekerés után az egyik végén szétvágják és közepén sajtzáallal összekötik.
6. lépés: Sózás: az átvágott és összekötött szálakat telített sóoldatba lógatva sózzák úgy, hogy a végső sótartalom ne lépje túl a tömeg 4,5 %-át a nem füstölt termékek esetében, vagy a füstölt termékek esetében a tömeg 5,5 %-át (a sózási idő a sajtzáalak vastagságától függ, valamint a felhasznált sajt savasságától).
7. lépés: Részleges szárítás: annak érdekében, hogy a sajtzáalak megszabaduljanak a fölösleges sós víztől, fából vagy rozsdamentes acélból készült rúdra akasztják, ahol a víz lecsepeg.
8. lépés: Fonás: minimum két sajtzáalat félbehajtvva, kézzel ostorformába tekerve a szál hosszának $\frac{2}{3}$ -áig, ahol a szálakat egy sajtzáallal (vezetőszállal) körbetekerik, hogy megakadályozzák a fonat szétesését.
9. lépés: A füstölt ostorok gyártásánál.

Füstölés: közvetlen hideg füsttel történik, kb. 30 °C hőfokon hagyományos fa, vagy fém füstölőben, vagy keringető füstölőben keményfából nyert füsttel, amíg a sajt el nem éri az aranysárga színt.

10. lépés: Csomagolás: élelmiszer fóliába, melyet ezután a termék nevének „Oravský korbáčik” címkéjével látnak el.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Az „Oravský korbáčik” sajt termék a piacon darabszámban különböző kiserelésben kerül forgalomba. Az alapkiserelés csomagonként 5–10 darabot tartalmaz, de lehetséges forgalomba hozni nagyobb kiserelésben is – 50 darab, ezt a kiserelést hagyományosan „köteg”-nek jelöljük.

Az „Oravský korbáčik” termék csomagolását a kijelölt földrajzi régióban kell elvégezni annak érdekében, hogy a termék specifikus formáját megőrizze, hogy elkerüljék a termék esetleges szétesését, valamint a termék minőségének megőrzése érdekében.

Az átcsomagolásra vonatkozóan semmilyen földrajzi korlátozás nincs.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az „Oravský korbáčik” termék gyártója ezzel a specifikációval összhangban használhatja a termék jelölése során, reklámban és marketing tevékenységében az „Oravský korbáčik” elnevezést.

A terméket jelölő címkéken fel kell tüntetni:

- A termék kiemelt megnevezését: „Oravský korbáčik”
- Füstölt, vagy nem füstölt sajt fajtáját,
- A „védett földrajzi jelölést” és az Európai Közösség ezzel összefüggő szimbólumát.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az „Oravský korbáčik” gyártása az Orava folyó mentén (Orava régió) történik a Szlovák Köztársaság területén. A földrajzi terület észak és kelet felől a Lengyel Köztársaság államhatárával határos, nyugati határa a Námestovo és Dolný Kubín járások, dél felől pedig Dolný Kubín és Tvrdošín járások határolják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Orava (Árva) tipikus hegyvidéki régió, amely megfelelő feltételekkel rendelkezik a birka és szarvasmarha tenyésztéséhez és legeltetéséhez, valamint a tejfeldolgozáshoz a sajt gyártására. Ezt a hegyvidék adta lehetőséget letelepedésük óta a mai napig kihasználja a lakosság. A sajtélesztésből ostort fenni csak az árvai nők ügyes kezei képesek, amit nem pótol semmilyen mechanikus berendezés.

Színhagyomány útján maradtak fenn olyan információk, melyek szerint Oraván (Árván) már a 19. század második felében létezett a házi gyártású ostor, mert ebben az időben az eladásra szánt gőzölt sajt, amelyhez ez a fajta is tartozott, a birkát és szarvasmarhát tartó itteni lakosság egyetlen bevételi forrása volt.

5.2. A termék sajátosságai:

Az „Oravský korbáčik” különleges formájú, amely a sajtoknál illetve a sajt termékeknél nem jellegzetes. Hagyományos, szinte kizárólag kézzel készül – a gomolya sajt forró vizes gőzölésével, a massa szállakká húzásával, majd azok kis ostorra való összefonásával. A gőzölt massa kézi megmunkálása – a gyúrás és nyújtás kivételes szálak szerkezetet kölcsönöz a kis ostoroknak, melytől a termék különleges és egyedi.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az „Oravský korbáčik” földrajzi nevének bejegyzési kérelme a termék különleges formáján, hírnevén és hagyományain alapszik.

Orava (Árva) Szlovákia északnyugati hegyvidéki, hűvös és barátságatlan klímájú térségében fekszik. A lakosság döntő része mezőgazdaságból és állattartásból – szarvasmarha, kecske, birka – élt, és az így kapott nyersanyagot, főleg tejet, feldolgozta különböző formájú és kitűnő minőségű sajtermékekké. „A Pinzgau-i szarvasmarhát tartó terület, és a többnyire nyári legeltetési tartási gyakorlat predesztinálja ezt a fajtát, hogy minőségi, ökológiai fogyasztható tejet és tejterméket adjon. ... Ez a tartási mód azon kívül, hogy hozzájárul a táj jellegzetességéhez (a gépekkel nem hozzáférhető területeken kézi kaszálás, a parlagon fekvő mezőkön legeltetés, a széna ún. szárító keresztéken történő szárítása), tehéntejből gyártott táji különlegességeket állít elő, pl. az ismert »Oravské korbáčiky« ...” (Szlovák pinzgau-i szarvasmarha fajta – a hegyvidéki legelő tejtermelője).

A gyakorlottságnak és ügyességnek köszönhető, hogy a lakoságnak sikerült fenntartania magát ezen a durva vidéken, és hírnevet szereznie annak határain kívül is.

Történelmi feljegyzésekben szerepel, hogy az árvai régióban hagyományos, ömlesztett sajtot állítottak elő, amely olyan ostort formáz, amelyet Szlovákiában hagyományosan vasszöből fonnak a húsvéti ünnepek alkalmából, és ennek kicsinyített mását kezdték „kis ostornak” nevezni. Ebben a térségben a kis ostor gyártása mellett a gőzölt sajtokkal való felvásárlási és kereskedelmi központ alakult ki, a kereskedők a felvásárolt sajt fajtákról kapták nevüket, pl. „korbáčkári”, „oštiekári”, „srdciari” stb. „In northern Slovakia the village Zázrivá in Orava region still belongs to such significant centres of huckstery. The hucksters coming from that region were mainly dealing with the trading of smoked and steamed cheese; they received names according to the sort of the sold products – korbáčkári, ...” („Észak-Szlovákiában az Orava régióban Zázrivá falu még mindig ilyen jelentős hálókereskedői központ. Az e vidékről származó hálózó főként a füstölt és gőzölt sajtok árusításával foglalkoztak; nevüket az eladott termékek fajtájáról kapták – »korbáčkári«...” (Podolák, J. *Traditional utilization of the Production of Sheep Milk in Slovakia* (A juhtej gyártásának hagyományos hasznosítása Szlovákiában), Etnologia Slavica, UK Bratislava, 1986).

Levéltári anyagokban több ilyen kereskedői, vállalkozói engedély bejegyzése található. Az árvai kis ostorral kereskedők termékeit a múltban és a jelenben is különböző vásárokon, különböző alkalomkor, mint pl. esküvőkön, keresztelőkön, karácsonykor, farsangkor, húsvéti ünnepeken kínálják portékáikat. Az ilyen ünnepek alkalmával a kis ostor gyártása növekedett, ami bizonyítja, hogy a termék kedvelt volt a fogyasztók körében. Mindezt bizonyítják e sajt csemegének gyártói feljegyzései is.

Orava (Árva) a mai napig megtartotta mezőgazdasági jellegét. A múlt század közepéig az „Oravský korbáčik” gyártása szabvány szerint történt. Az „Oravský korbáčik” jó hírnevéről és hagyományáról tanúskodik a termék védjegyének bejegyzése a Szlovák Köztársaság Ipari Tulajdoni Hivatalában, amely 2006. február 22-ig volt érvényes (10 évig), valamint a sajtóban megjelent cikkek is.

Az „Oravský korbáčik” nemcsak a szlovákok hagyományos csemegéje, de a Szlovákiát meglátogató külföldi vendégeké is, akik országunk látogatásból ajándékként elvisznek egy csomaggal ebből a különlegességből. „I grabbed a local cheese delicacy known as an »Oravský korbáčik« (Orava Whip) at a stand...” („Az egyik standnál megragadtam egy »Oravský korbáčik« (Árvai ostor) néven ismert helyi sajt csemegét...” (Great Escapes: Hiking in the High Tatras. The Slovak Spectator Vol. 10 No. 28, 2004); Ne kínálják az angolokat az „Oravský korbáčikkal” (<http://www.sme.sk>); a Slovakia-in, 8–9 sz., 2002 a „Szlovákia és a szlovákok német szemmel” c. cikkben idézi: „a szerzőnő, Németországban élő cseh nő, ismeri a kiváló gomolya sajtot, az »Oravský korbáčikot«...”

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006 EK tanácsi rendelet 5 cikk, 7 bekezdés)

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