

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 188/11)

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

„ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK”

EK-sz.: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Zázrivský 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:

A „Zázrivský korbáčik” (zázvori 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 sajtészteából húzott szálak struktúrája adja, valamint a jellegzetes ostorforma, mely az egyes sajtszálak fonásából adódik.

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

A „Zázrivský korbáčik” sajtermék a piacon élelmiszer-fóliába csomagolva, eltérő darabszámú és súlyú nagykereskedelmi kiszerezésben kerül forgalomba.

Tulajdonságok

Szín: fehér, mérsékelten sárgás vagy aransárga a füstölt termékek esetében.

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

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

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

Összetétel: Szárazanyag: a tömeg min 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

A „Zázrivský 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 „Zázrivský korbáčik” előállításánál nyers tehéntejből vagy pasztörizált tehéntejből készült gomolya sajtot használnak tejsavókultúra 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 zsírmentes 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, a 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 „pareninát”.
2. lépés: Gyúrás: a „pareninát” kézzel gyúrnak, húzzák és hajtogatják addig, amíg a sajtmassza el nem éri a szálkás sima struktúrát, hogy könnyen formázható legyen.
3. lépés: Formázás: a sajtmasszát szálformára húzzák kézzel, esetleg két egymással ellentétes irányban forgó nőtolt henger segítségével. A szálak azonnal hideg ivóvízbe esnek.
4. lépés: Hűtés: a megformált sajtszálak 2–10 perc alatt lehűlnek a hideg ivóvízben, hogy megtartsák formájukat.
5. lépés: Feltekerés: a kihűlt sajtszálakat matringolóra tekerik. Feltekerés után az egyik végén szétvágják, és középen sajtszállal 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 sajtszálak vastagságától függ, valamint a felhasznált sajt savasságától).

7. lépés: Részleges szárítás: annak érdekében, hogy a sajtszalak megszabaduljanak a fölösleges sós víztől, fából vagy rozsdamentes acélból készült rúdra akasztják, ahol a víz lecspegeg.

8. lépés: Fonás: minimum két sajtszalát félbehajtva, kézzel ostorformába tekerve a szál hosszának $\frac{2}{3}$ -áig, ahol a szálakat egy sajtszállal (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 aranyárga színt.

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

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

A „Zázrivský korbáčik” sajtermék 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 kiserelés hagyományosan „köteg”-nek jelöljük.

A „Zázrivský 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:

A „Zázrivský korbáčik” termék gyártója ezzel a specifikációval összhangban használhatja a termék jelölése során, reklámban és marketingtevékenységében a „Zázrivský korbáčik” elnevezést.

A terméket jelölő címkéken fel kell tüntetni:

— A termék kiemelt megnevezését: „Zázrivský korbáčik”.

— Füstölt, vagy nem füstölt sajt fajtáját.

— A „védett földrajzi jelölést” és az Európai Közösség ezzel összefüggő szimbólumát.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Zázrivský korbáčik” gyártása Zázriva községben folyik. A földrajzi terület északról Oravská Lesná községgel, nyugati oldalról Terchová községgel, dél felől Párnica településsel és keleten a Paráč és Minčol hegyekkel határos.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Zázrivá község megfelelő feltételekkel rendelkezik a birka és szarvasmarha tenyésztéséhez és legeltetéséhez és az utólagos tejfeldolgozáshoz a sajt gyártására. Ezt a hegyvidék adta lehetőséget a lakosság kihasználta és kihasználja letelepedésük óta a mai napig. A sajttésztaból ostort fenni csak a zázrivai nők egyes kezei képesek, amit nem pótol semmilyen mechanikus berendezés.

Szájhagyomány útján léteznek olyan információk, hogy Zázriván 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, az itteni birkát és szarvasmarhát tartó lakosság egyetlen bevételi forrása volt.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Zázrivský korbáčik” különleges formájú, amely nem jellegzetes a sajtoknál, illetve a sajtermékeknél. Hagyományos, szinte kizárólag kézzel készül – a gomolya sajt forróvízes gőzölésével, a massa szállakká húzásával, majd azok kis ostor alakúvá összefonásával. A gőzölt massa kézi megmunkálása – a gyúrás és nyújtás a kis ostoroknak kivételes szálás szerkezetet kölcsönöz, 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:

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

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

„A sajtos kis ostorokat először csak bizonyos családok tudták csinálni Zázriván (Piklovci)” (Huba, P.: Zázrivá, monografia 1988).

Történelmi feljegyzésekben szerepel, hogy Észak-Szlovákiában a zázrivai falu környékén hagyományos, kis ostorrá formázott ömlesztett sajtot állítottak elő olyan ostorformává, mint amelyet Szlovákiában hagyományosan vesszőből 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 sajtajtokról kapták nevüket, pl. „korbáčkári” (ostorkások), „oštiepkári” (ostyepkások), „srdciari” (szívesek) 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 házalókereskedői központ. Az e vidékről származó házalók 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).

Lévéltári anyagokban több ilyen kereskedői, vállalkozói engedély bejegyzése található.

A zázrivai kis ostorral kereskedők termékeiket a múltban és a jelenben is különböző vásárokon, különböző alkalmakkor, 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 sajtcsemegének gyártói feljegyzései is.

A kis ostorok főszereplői lettek a jelentős regionális rendezvényeknek, az ún. Zázrivai napoknak, ennek keretében rendezik meg a „Zázrivský korbáčik” gyártásának versenyét. A verseny népszerűségéről tanúskodik, hogy a helyi gyártókön kívül alkalmi versenyzők is indulnak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

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