

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 188/10)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“ORAVSKÝ KORBÁČIK”

Nru tal-KE: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Oravský korbáčik”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

Ir-Repubblika Slovakkja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.3 Ġobnijiet

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1:

“Oravský korbáčik” huwa ġobon imfawwar, affumikat jew le, f'forma ta' frosta żgħira (bis-Slovakk *korbačik*) li hi twila bejn 10 u 50 centimetru. Hija magħmula bl-użu ta' metodu tradizzjonali. Meta jiffermenta, il-ġobon f'balla u parzjalment misjur jistamat fil-mishun u mbagħad jiġi mgebbied fi strixxi qishom spag, tradizzjonalment magħrufin bħala vojky, bi ħxuna ta' bejn żewġ (2) u għaxar (10) millimetri. Wara l-istrixxi jiġu mmaljati f'forma ta' frosta żgħira.

Il-proprietajiet organolettiċi li huma karatteristiċi ta' dan il-ġobon jitqassmu permezz tan-nisġa li tixbah l-ispag tal-istrixxi meġbudin mill-ġobon imfawwar u permezz tal-ghamla speċjali tal-frosta ffurmata bl-immaljar tal-istrixxi individwali.

Id-differenza bejn “Oravský korbáčik” affumikat u dak li mhuwiex tinsab l-aktar fil-kulur u fir-riha tagħhom. L-“Oravský korbáčik” affumikat għandu kulur li jvarja minn safrani għal isfar lewn id-deheb u għandu dik ir-riha karatteristika tal-affumikazzjoni u kontenut ftit aktar għoli ta' melh (1 %). L-“Oravský korbáčik” li mhux affumikat għandu kulur li jvarja bejn l-abjad u dak l-abjad kulur il-krema, mingħajr ir-riha tal-affumikazzjoni. In-nisġa u l-konsistenza taż-żewġ varjetajiet hija identika.

L-“Oravský korbáčik” jinbiegħ imgeżwer f'karta rqiqa għall-użu alimentari f'pakketti multipli li jvarjaw skont kemm hemm *korbačiky* fih u skont il-piż tal-imballaġġ.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Proprietajiet

Kulur: jvarja minn abjad sa safrani jew, fil-każ ta' varjetajiet affumikati, isfar lewn id-deheb;

Konsistenza: l-istrixxi individwali huma magħmulin minn fibri separati b'konsistenza elastika li hija soda iżda mhux iebša, li tonqos fl-elastiċità malli l-ġobon jimmatura; il-prodott għandu kapacià għolja li jiġġebbed minhabba n-nisġa li tixbah l-ispag b'fibri li jistgħu jiġu faċilment separati;

Riħa u toġhma: ta' ħalib, pjaċevoli ta' ġobon, mielha, ftit aċiduża u tipikament affumikata fil-każ ta' varjetajiet affumikati.

Kompożizzjoni: Materja niexfa: mhux inqas minn 40 % tal-piż;

Kontenut ta' xaham fil-materja niexfa: mhux inqas minn 25 % tal-piż;

Melħ li jittiekel: mhux iżjed minn 4,5 % tal-piż għal varjetajiet li mhumix affumikati u mhux iżjed minn 5,5 % tal-piż għal varjetajiet affumikati;

Proprietajiet mikrobijoloġiċi

L-“Oravský korbáčik” huwa ġobon imfawwar li jsir minn ġobon f'balla li fih prinċipalment mikroflora tal-aċidu lattiku termoreżistenti tat-tip: *Lactococcus*, *Streptococcus* u *Lactobacillus*.

3.3. Il-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):

L-“Oravský korbáčik” huwa magħmul bl-użu ta' ġobon f'balla, prodott mill-ħalib tal-baqra nej jew ħalib tal-baqra pasturizzat biż-żieda ta' kultivazzjoni tal-aċidu lattiku. It-tip ta' ħalib użat – nej jew pasturizzat – ma huwa bl-ebda mod relatat mal-proprietajiet tal-prodott finali. Il-kwalità tal-ħalib hija vverifikata b'mod regolari u dokumentata fil-post tal-produtturi tal-ġobon f'balla, filwaqt li jiġu mmonitortorjati l-parametri li ġejjin: sustanzi inibitorji, temperatura, aċidità, xaham, piż speċifiku u materja niexfa bla xaham.

In-numru totali ta' mikroorganizmi u n-numru ta' ċelloli somatiċi huma stabbiliti minn laboratorji akkreditati.

Il-ġobon f'balla għandu mill-inqas 48 % materja niexfa tal-piż, b'mill-anqas 35 % tal-piż f'materja niexfa u b'pH li jvarja minn 4,9 sa 5,2.

Il-parti esterna tal-ġobon f'balla hija kumpatta u lixxa b'qoxra tajba u kulur abjad li jagħti għal kulur il-krema.

3.4. Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-animalli biss):

Ma hemm l-ebda rekwiżiti partikulari ta' kwalità jew restrizzjonijiet fir-rigward tal-orijini.

3.5. Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:

Il-kwalità tal-prodott ma tiddependix fuq l-orijini tal-ġobon f'balla.

L-ewwel stadju: Tisjir bil-fwar: il-ġobon iffermentat b'mod naturali huwa l-ewwel imqatta' f'biċċiet żgħar, li jinħakku u jinstamtu fil-mishun (b'temperatura tal-ilma bejn 70 u 95 °C); il-ġobon jithawwad bl-użu ta' paletta tal-injam jew b'apparat mekkaniku li jhawwad sakemm tiffurma massa kompatta u elastika, magħrufa bħala *parenina*.

It-tieni stadju: Għaġna: Il-*parenina* tiġi magħġuna, imġebbda u mitwija bl-idejn biex tiffurma massa ta' ġobon flessibbli u lixxa li tista' tingħata forma mill-ewwel.

It-tielet stadju: Iffurmar: il-massa ta' ġobon tingibed fi strixxi bl-idejn jew bl-użu ta' żewġ lembubi bil-qatġhat u li jiġu mdawra waħda kontra l-oħra. L-istrixxi jaqgħu immedjatament fl-ilma kiesah potabbli.

Ir-raba' stadju: Tberrid: l-istrixxi tal-ġobon jithallew jibirdu fl-ilma kiesah potabbli minn żewġ (2) sa għaxar(10) minuti, biex iżommu l-għamla tagħhom.

Il-hames stadju: Tidwir: l-istrixxi bierda jiddawru fuq rukkell. Wara li jiġu mdawra, jinqatgħu minn tarf minnhom u jintrabtu min-nofs permezz ta' strixxa tal-ġobon.

Is-sitt stadju: Tmellih: l-istrixxi mqattgħin u marbutin jiġu mmeħhin billi jitbillu f'soluzzjoni saturata tal-melħ, sabiex il-kontenut aħhari tal-melħ ma jkunx aktar minn 4,5 % tal-piż għal varjetajiet mhux affumikati jew 5,5 % tal-piż għal varjetajiet affumikati (il-hin tat-tmellih jiddependi fuq il-hxuna tal-istrixxi tal-ġobon u l-aċidità tal-ġobon użat).

Is-seba' stadju: Tnixxif parzjali: sabiex jitneħħilhom l-ilma mielah li jkun żejjed, l-istrixxi tal-ġobon jiddendlu fuq pal tal-injam jew wiehed bla sadid biex jinxef l-ilma.

It-tmien stadju: Immaljar: mill-anqas żewġ strixxi, mitwija min-nofs, jiġu mmaljati sa żewġ terzi mit-tul tagħhom bl-idejn biex jiġu forma ta' frosta żghira. F'dan il-punt jitwāhhlu flimkien permezz ta' waħda mill-istrixxi, biex il-malju ma jinhallx.

Id-disa' stadju: (għall-varjetajiet affumikati)

Affumikazzjoni: il-ġobon jiġi affumikat permezz ta' duħhan kiesah dirett b'temperatura ta' bejn wiehed u iehor 30 °C f'kamra apposta għall-affumikazzjoni li tradizzjonalment tkun tal-injam jew tal-metall jew f'kamra b'ċirkolazzjoni tal-arja furzata għall-affumikazzjoni b'duħhan li jiġi prodott minn injam iebs sakemm dan jiehu kulur isfar deħbi.

L-għaxar stadju: Imballaġġ: l-imballaġġ tal-ġobon isir f'karta għall-użu alimentari, li fuqha mbagħad titwāhhall tikketta bl-isem "Oravský korbáčik".

3.6. Regoli għat-tqattigh, għall-hakk, għall-imballaġġ, eċc.:

L-"Oravský korbáčik" jinbiegħ f'pakketti li fihom kwantitajiet differenti. Pakkett bażiku fih minn hames (5) sa għaxar (10) *korbáčiky*, iżda hemm disponibbli wkoll pakketti akbar li jkun fihom 50 *korbáčiky*, li tradizzjonalment jissemmew bħala *zväzok* (qabda).

L-imballaġġ tal-"Oravský korbáčik" irid isir fiż-żona ġeografika definita sabiex iżomm il-forma speċjali tiegħu, biex wiehed jevita li jinhall u biex tkun imharsa l-kwalità tal-prodott.

Ma hemm l-ebda restrizzjoni ġeografika għall-imballaġġ mill-ġdid.

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

Il-produtturi li jagħmlu l-"Oravský korbáčik" skont din l-ispeċifikazzjoni għandhom il-permess jużaw l-isem "Oravský korbáčik" għal skopijiet ta' tikkettar, pubbliċità u kummerċjalizzazzjoni.

Fuq it-tikketti mwāhhla fuq il-prodott għandhom jidhru id-dikjarazzjonijiet li ġejjin:

— l-isem "Oravský korbáčik", imqiegħed f'pożizzjoni prominenti,

— jekk il-ġobon huwiex affumikat jew le,

— il-kliem 'indikazzjoni ġeografika protetta' u s-simbolu tal-KE assoċjat ma' dan.

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika:

L-“Oravský korbáčik” huwa prodott fil-baċin tax-xmara Orava (fir-reġjun Orava) fir-Repubblika Slovakkja. Iż-żona ġeografika hija magħluqa bil-fruntiera mal-Polonja lejn it-Tramuntana u l-Lvant, bil-fruntiera tal-Punent tad-distretti ta' Námestovo u Dolný Kubín u bil-fruntiera tan-Nofsinhar tad-distretti ta' Dolný Kubín u Tvrdošín.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Orava huwa reġjun tipiku fil-muntanji b'kundizzjonijiet tajbin għat-trobbija u għall-mergħa tan-nagħaġ u l-baqar kif ukoll għall-ipproċessar tal-halib biex dan isir ġobon. In-nies tar-reġjun għadhom jagħmlu użu minn dawn il-karatteristiċi speċjali tal-ambjent muntanjuż, hekk kif dejjem għamlu minn mindu n-nies bdew joqgħodu f'din iż-żona. L-immaljar bl-idejn ta' ġobon imsajjar fuq il-fwar fil-forma ta' frosti żgħar hija kapacià speċifika tan-nisa tar-reġjun ta' Orava li ma tistax issir b'magna.

Tradizzjonalment, jingħad li l-produzzjoni domestika tal-*korbáčiky* f'Orava ilha għaddejja mit-tieni nofs tas-seklu 19, bil-produzzjoni tat-tipi differenti ta' ġobon imfawwar, inkluż il-*korbáčiky*, li mbagħad kien jinbiegħ, u b'hekk kien l-uniku sors ta' dħul finanzjarju għall-bdiewa lokali tan-nagħaġ u l-baqar ta' dak iż-żmien.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Dak li jagħmel l-“Oravský korbáčik” speċjali huwa l-forma tiegħu, li mhix forma li normalment ikollu l-ġobon jew prodott tal-ġobon. Din issir permezz ta' metodu tradizzjonali, kważi esklussivament manwali, li jinvolvi l-fawra tal-ġobon f'balla fil-mishun u t-tigbid tal-istrixxi li imbagħad jiġu mmaljati f'forma ta' frosta żgħira. L-għaġna u t-tigbid involut fl-ipproċessar manwali tal-ġobon mgholli jagħtu lill-*korbáčiky* dik in-nisġa unika bħal spag tiegħu, li tagħmel il-prodott daqshekk uniku u speċjali.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew il-karatteristiċi l-oħra tal-prodott (għall-IGP):

L-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-“Oravský korbáčik” bħala indikazzjoni ġeografika protetta hija bbazata fuq il-forma speċjali tal-prodott, ir-reputazzjoni tiegħu u t-tradizzjoni.

Ir-reġjun Orava qiegħed fil-muntanji li jinsabu fil-Majjistral tas-Slovakkja, bi klima kiesha u inospitabbli. Il-maġġoranza tal-abitanti kienu jgħixu mill-biedja u t-trobbija tal-annimali, tal-baqar, tal-mogħoż u tan-nagħaġ, u kienu jipproċessaw materja prima li kienu jipprovdu l-annimali, l-aktar il-halib, fi prodotti tal-ġobon ta' kwalità għolja f'forom differenti. “Iż-żona fejn jirgħu il-baqar Pinzgau u s-sistema l-aktar użata ta' mergħa fis-Sajf b'mod inevitabbli wasslu biex din ir-razza tkun l-aktar adattata għall-produzzjoni ta' halib organiku tax-xorb u prodotti tal-halib ta' kwalità. ... Dawn l-azjendi agrikoli, minbarra li jgħinu b'mod sinifikattiv għall-iffurmar tal-pajsaġġ (hsad taż-żoni li huma inaċċessibli għall-magni, il-mergħa ta' art mhux użata, it-tnixxif tal-huxlief fuq strutturi apposta għall-inxif), jipproduċu speċjalitajiet reġjonali mill-halib tal-baqra, bħall-magħruf ‘Oravský korbáčik’ ...” (*Slovenský pinzgauský dobytok – producent mlieka horských pasienkov*).

Bil-hila u d-dehen tagħhom, in-nies tar-reġjun irnexxielhom jissaportu l-kundizzjonijiet ħarxa u b'hekk kisbu reputazzjoni tajba lil hinn mill-fruntieri ta' dan il-post.

Dokumenti storiċi jgħidu li ġobon tradizzjonali mfawwar prodott fir-reġjun ta' Orava; kien magħmul f'forma ta' frosta żgħira, bħal dawk magħmula mill-qasab li kienu tradizzjonalment jintisġu fl-Għid ġewwa s-Slovakkja, u l-verzjonijiet żgħar tal-ġobon hađu l-isem *korbáčik*. Minbarra produttur tal-*korbáčiky* din iż-żona saret ukoll centru għall-bejgħ u x-xiri ta' ġobnijiet imfawra, hekk kif in-negozjanti bdew jingħataw l-isem skont it-tip ta' ġobon li kienu jinnegozzjaw fih (negozjant *korbáčik*, negozjant *oštiepok*, negozjant *srdce* eċċ.). “Fis-Slovakkja ta' Fuq, il-villaġġ ta' Zázrivá fir-reġjun ta' Orava għadu centru sinifikanti ta' negozju bħal dan. Negozjanti minn dak ir-reġjun kienu jinnegozzjaw l-aktar fil-ġobon affumikat u mfawwar; hađu isimhom skont it-tip ta' prodotti mibjugħa – negozjanti *korbáčik*, ...” (Podolák, J. “Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku”, *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

Id-dokumenti storiċi jsemmu diversi professjonijiet bhal dawn. Sal-lum il-ġurnata, in-negozjanti *korbáčiky* ta' Orava, għadhom joffru l-prodotti tagħhom għall-bejgħ f'diversi swieq u f'okkażjonijiet speċjali, bhal tigijiet, festini tal-magħmudija, il-Miele, il-Karnival u l-Għid. Il-produzzjoni tal-*Korbáčik* dejjem żdiedet tul il-perjodi ta' vaganzi, xhieda ta' kemm il-prodott huwa popolari mal-klijenti. Dan jidher ċar mir-rekords ta' daww li jimmanifatturaw.

Orava għadha żżomm il-karattru agrikolu tagħha. Ir-regoli li jiggvernaw il-produzzjoni tal-“Oravský korbáčik” ġew stabbiliti sa minn żmien bikri, f'nofs is-seklu li għadda. Ir-reputazzjoni u t-tradizzjoni tal-“Oravský korbáčik” huma ppruvati mhux biss bil-fatt li huma koperti bi trademark irreġistrat mal-uffiċju tal-proprjetà industrijali tar-Repubblika Slovakka, valida sat-22 ta' Frar 2006 (10 snin), iżda wkoll bl-artikoli miktuba dwarhom fil-gazzetti.

L-“Oravský korbáčik” hija tjubija kulinarja tradizzjonali magħrufa mhux biss mas-Slovakki, iżda wkoll mal-barranin li jżuru s-Slovakkja li jiehdu l-ispeċjalità f'pakketti lura d-dar magħhom bħala rigal. “Hadt prodott tajjeb hafna lokali tal-ġobon magħruf bħala Oravský korbáčik li kien fuq stand ...” (“Great Escapes: Hiking in the High Tatras”. *The Slovak Spectator*, Vol. 10, No 28, 2004); “Nenúkejte Angličanov Oravskými korbáčikmi” (<http://www.sme.sk>); *Slovakia-in*, No 8-9, 2002, fl-artiklu “Slovensko a Slováci nemeckými očami” hemm miktub li “L-awtriċi, mara Ċeka li toqghod il-Ġermanja, hija familjari mal-ġobnijiet imfawra eċċellenti msejha *Oravské korbáčiky*, ...”.

Referenza għall-pubblikazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni:

(Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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