

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-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 188/11)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għall-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

“ZÁZRVSKÝ KORBÁČIK”

Nru tal-KE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Zázrivský korbáčik”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

Ir-Repubblika Slovakka

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

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.3. Ġobnijiet

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

Iz-“Zázrivský korbáčik” huwa prodott tal-ġobon imfawwar, affumikat jew le, f-forma ta' frosta żgħira (bis-Slovakk *korbáčik*) b'tul ta' bejn 10 u 50 ċentimetru. Hija magħmula bl-użu ta' metodu tradizzjonali, hekk kif meta jiffermenta, il-ġobon f'balla parzjalment misjur, jistamat fil-mishun u imbaggħad jiġi imgebbed fi strixxi qishom spag, tradizzjonalment magħrufin bħala *vojky*, bi ħxuna ta' bejn 2 u 10 millimetri. Wara, l-istrixxi jiġu mmaljati f-forma ta' frosta żgħira.

Il-proprietajiet ogranolettiċi li huma karatteristiċi ta' dan il-ġobon jingħataw permezz tan-nisġa li tixbah l-ispag tal-istrixxi mehuda mill-ġobon imfawwar u permezz tal-għamla speċjali tal-frosta fformata bl-immaljar tal-istrixxi individwali.

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

Iz-“Zázrivský korbáčik” jinbiegħ imgeżwer f'karta rqiqa għall-użu alimentari f'pakketti multipli li jvarjaw skont kemm hemm *korbáčiky* fiha u skont il-piż tal-imbaggħ

Proprietajiet

Kulur: abjad sa safrani jew, f'każijiet ta' varjetajiet affumikati, isfar lewn id-deheb;

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

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Riha u toghma: ta' halib, pjaċevoli ta' ġobon, mielha, ftit aċiduża u tipikament affumikata fil-każijiet ta' varjetajiet affumikati.

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

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

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

Proprietajiet mikrobijoloġiċi

Iz-“Zázrivský 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):

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

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 ta' 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 fil-kulur tal-krema.

3.4. Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali 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 l-ewwel jitqatta' 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 apparat mekkaniku li jhawwad sakemm tiffirma massa kompatta u elastika, magħrufa bħala *parenina*.

It-tieni stadju: Għagna: Il-*parenina* tiġi magħgħuna, imgebbda u mitwija bl-idejn biex tiffirma massa ta' ġobon flessibbli u lixxa li tista' tingħata forma mill-ewwel.

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

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

Il-ħames 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: Tmelliħ: l-istrixxi mqattgħin u marbutin jiġu mmelħin 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 għat-tmelliħ jiddependi fuq il-ħxuna tal-istrixxi tal-ġobon u l-aċidità tal-ġobon użat).

Is-seba' stadju: Tnixxif parzjali: sabiex jitnehhilhom 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 biex jiġu forma ta' frosta żghira. F'dan il-punt jitwawhlu flimkien permezz ta' strixxa waħda minnhom, 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 fi kmamar apposta għall-affumikazzjoni li tradizzjonalment ikunu tal-injam jew tal-metall jew f'kamra b'ċirkolazzjoni tal-arja furzata għall-affumikazzjoni b'duħhan li jiġi prodott minn injam iebes sakemm jiehu kulur isfar dehbi.

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

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

Iz-"Zázrivský korbáčik" jinbiegħ f'pakketti li fihom kwantitajiet differenti. Pakkett bażiku fih 5-10 *korbačiky*, iżda hemm disponibbli wkoll pakketti akbar li jkun fihom 50 *korbačiky*, li tradizzjonalment jissemmew bhala *zvázok* (qabda).

L-imballaġġ tal-"Zázrivský korbáčik" irid isir fiż-żona ġeografika definita sabiex iżomm il-forma speċjali tiegħu, biex wiehed jevita li jnhall 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 iz-"Zázrivský korbáčik" skont din l-ispeċifikazzjoni għandhom il-permess jużaw l-isem "Zázrivský korbáčik" għal skopijiet ta' tikkettar, pubbliċità u kummerċjalizzazzjoni.

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

- l-isem "Zázrivský 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:

Iz-"Zázrivský korbáčik" huwa prodott fil-muniċipalità ta' Zázrivá. Iż-żona ġeografika tmiss mal-fruntiera tal-muniċipalità ta' Oravská Lesná fit-Tramuntana, il-muniċipalità ta' Terchová fil-Punent, il-muniċipalità ta' Párnica fin-Nofsinhar u l-muntanji Paráč u Minčol fil-Lvant.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika:

Il-muniċipalità ta' Zázrivá għandha 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 imfawwar fil-forma ta' frosti żgħar hija kapacià speċifika tan-nisa ta' Zázrivá, li ma tistax issir b'magna.

Jingħad li l-produzzjoni domestika tal-*korbačiky* f'Zázrivá ilha għaddejja mit-tieni nofs tas-seklu 19, bil-produzzjoni tat-tipi differenti ta' ġobon imfawwar, inkluż il-*korbačiky*, li imbagħad 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 iz-*Zázrivský korbáčik* speċjali huwa l-forma tiegħu, li mhix forma li normalment ikollu l-ġobon jew prodott tal-ġobon. Hija magħmula permezz ta' metodu tradizzjonali, kważi esklussivament manwali, li jinvolvi l-fawra tal-ġobon f'balla fil-mishun u t-tiġbid tal-istrixxi li imbagħad jiġu mmaljati f'forma ta' frosta żghira. L-ghaġna u t-tiġbid involut fl-ipproċessar manwali tal-ġobon imfawwar jagħtu lill-*korbáčiky* dik in-nisġa unika li tixbah l-ispag 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-*"Zázrivský korbáčik"* bhala indikazzjoni ġeografika protetta hija bbażata fuq il-forma speċjali tal-prodott, ir-reputazzjoni tiegħu u t-tradizzjoni.

Zázrivá 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.

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

"Fil-bidu, kienu biss ftit familja f'Zázrivá (il-Piklovci) li kienu jafu kif jagħmlu l-*korbáčiky*". (Huba, P.: *Zázrivá*, monografia 1988).

Dokumenti storiċi jgħidu li ġobon imfawwar tradizzjonali prodott fin-naha ta' fuq tas-Slovakkja, hdejn il-villaġġ ta' Zázrivá; kien magħmul f'forma ta' frosta żghira, bhal dawk magħmula mill-qasab li kienu tradizzjonalment jintisġu fl-Għid ġewwa s-Slovakkja, u l-verzjoniji żghira tal-ġobon kiseb l-isem *korbáčik*. Minbarra li hija centru ta' produzzjoni 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 bhal dan. Negozjanti minn dak ir-reġjun kienu jinnegozzjaw l-aktar fil-ġobon affumikat u mfawwar; hadu 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' Zázrivá, għadhom joffru l-prodotti tagħhom għall-bejgħ f'diversi swieq u f'okkażjonijiet speċjali, bhal tiġijiet, festini tal-magħmudija, il-Milied, 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 johroġ mir-rekords ta' dawk li jimmanifatturaw.

Il-*Korbáčiky* saret karatteristika ta' avvenimenti reġjonali importanti, bhall-*"Zázrivských dní"* (il-ġranet ta' Zázrivský) li matulhom ikun hemm kompetizzjonijiet tal-*"Zázrivský korbáčik"*. Il-partecipazzjoni ta' diversi produttori tal-post u l-partecipanti okkażjonali hija xhieda tal-popolarità ta' dawn il-kompetizzjonijiet.

Referenza għall-pubblikazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni:

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

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