

ATTI OHRAJN

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

(2012/C 29/11)

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

“DANBO”

Nru KE: DK-PGI-0005-0830-05.10.2010

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Danbo”

2. Stat Membru jew pajjiż terz:

Id-Danimarka

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

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.3. Ġobon

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

Ġobon immaturat u sod magħmul minn halib ta' oriġini bovina. Halib u prodotti tal-halib minn annimali ohra mhumiex permessi.

Kontenut tal-ilma: jiddependi mill-kontenut ta' xaham fil-materja niexfa, kif muri fit-tabella ta' hawn taht:

Xaham fil-materja niexfa:	Kontenut massimu tal-ilma
— Minn 30 % sa < 45 %	56 %
— Minn 45 % sa < 50 %	50 %

Ix-xaham fil-materja niexfa huwa espress bhala 30 + jew 45 +. Fil-ġobon “Danbo” b'kontenut ta' 30 % sa < 45 % ta' xaham fil-materja niexfa, il-kontenut ta' xaham għandu jkun indikat bhala parti mill-isem. Kontenut ta' 45 % xaham fil-materja niexfa jittiehed bhala r-referenza għal indikazzjonijiet komparattivi ta' nutriment dwar il-kontenut ta' xaham.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Il-kwalitajiet karatteristiċi l-oħrajn huma kif ġej:

Minn barra:

Qoxra soda b'kisja ta' batterji. Il-wiċċ jista' jkun miksi.

Minn ġewwa:

Lewn: Bajdani (jew lewn l-avorju) fl-isfar ċar

Konsistenza: Minkejja li l-konsistenza tiegħu hija ratba u flessibbli, xorta waħda jista' jinqata' faċilment.

Struttura: Minn ftit sa hafna toqob b'daqs ta' piżella, mifruxin b'mod ugwali u b'forma tonda uniformi, hafna minnhom b'dijametru li jasal sa 10 mm, u jista' jkun li jkollhom ftit fethiet f'ghamla ta' tiċrita. Normalment, jekk jintużaw sustanzi li jagħtu t-togħma, ikun hemm hafna inqas toqob b'forma irregolari.

Ir-riħa u t-togħma: Togħma karatteristika u aromatika li hija helwa u kemxejn aciduża minhabba li fil-perjodu tas-sajran il-ġobon jiddellek bil-batterji. Iktar ma l-ġobon jimmatura, ir-riħa u t-togħma jsiru iżjed qawwija.

Forma:

Ċatta u f'forma ta' kaxxa jew rettangolari.

Perjodu tal-maturazzjoni:

It-togħma u l-konsistenza karatteristiċi tad-"Danbo" jidheru wara li jithalla jsir għal bejn 3 u 4 ġimgħat f'temperatura ta' bejn 12 u 20 °C. Il-produttur jista' jibgħat id-"Danbo" għal trattament ulterjuri, inkluż għas-sajran, jew għall-ħażna f'kumpanija oħra qabel dak il-punt ta' maturazzjoni, iżda ma jistax jiġi rilaxxat mit-tieni kumpanija qabel ma l-ġobon jilhaq il-punt minimu ta' maturazzjoni.

Sustanzi li jagħtu t-togħma:

Il-kemmun jista' jiġi miżjud jekk ir-riħa u t-togħma tal-ġobon ikunu kkaratterizzati mis-sustanzi miżjuda u s-sustanza essenzjali li tagħti t-togħma tkun inkluża fl-isem jew indikata b'rabta miegħu.

3.3. Materja prima (għall-prodotti pprocessati biss):

—

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

—

3.5. Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:

Id-"Danbo" għandu jiġi prodott u msajjar minn persuni speċjalizzati fil-maturazzjoni tal-ġobon fid-Danimarka. B'mod partikolari, il-metodu tal-produzzjoni jinkludi żewġ stadji li jvarjaw mit-teknoloġija konvenzjonali tal-produzzjoni tal-halib. L-ewwel stadju huwa t-trattament tal-baqta mill-qtugħ sa ma jitlestha t-tahlit. It-tieni stadju huwa t-tkabbir ta' batterji magħrufa bhala *Brevibacterium linens* (meta fil-perjodu tas-sajran jiddellek bil-batterji) fuq wiċċ il-ġobon wara t-tmellih. L-istadji huma deskritti hawn taht:

It-trattament tal-baqta wara l-qtugħ:

Wara l-qtugħ jiżdiedu kwantitajiet kbar ta' ilma u s-samta ssir f'temperatura pjuttost baxxa. Billi dawn iż-żewġ parametri jiġu kkontrollati b'attenzjoni, ikun possibbli li jiġi prodott ġobon kemm b'pH minima li tkun relattivament għolja kif ukoll b'kontenut ta' ilma li jkun għoli kemm suppost, u b'hekk tirriżulta l-konsistenza karatteristika.

Il-kultivazzjoni tal-*Brevibacterium linens*:

Il-pH minimu relattivament għoli jhegġeg it-tkabbir tal-*Brevibacterium linens*, u jgħin hafna wkoll il-fatt li l-ġobon jinħażen għall-ewwel 7 sa 10 ijiem f'temperatura ta' bejn 18 u 20 °C u umdità relattiva li tkun qrib il-punt tat-tiswir tan-nida. Il-ġobon imbagħad jittiehed f'maħżen iktar xott u iktar kiesah. Il-proċess tad-dlik bil-batterji waqt il-perjodu tas-sajran tipikament jitlesta billi s-saff tal-batterji jiġi mrattab u maħsul, u b'hekk is-sajran tal-wiċċ isir aktar bil-mod.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

—

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Id-Danimarka

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika:*

Id-Danimarka għandha tradizzjoni twila u li għandha biex tkun kburiya biha ta' produzzjoni tal-prodotti tal-halib. Il-produzzjoni tad-"Danbo" ilha parti integrali mill-kurrikulu fl-iskejjel Daniżi tal-produzzjoni tal-halib għal aktar minn 100 sena. Għalhekk, l-esperti Daniżi tal-prodotti tal-halib ġew imħarrġa sabiex jiksbu l-għarfien essenzjali għall-produzzjoni ta' din l-ispeċjalità ta' ġobon Daniż.

Storja:

Fl-1889, Rasmus Nielsen lahaq id-Direttur Maniġerjali tal-mahleb ta' Kirkeby f'Funen. Huwa kien produttur hawtiel tal-halib, u dan jidher biċ-ċar, fost l-ohrajn, mill-fatt li l-mahleb kien approvat bhala stabbiliment għat-tahriġ ta' persuni li jiproduċu l-halib wara li rċieva ghotja mill-Istat. Fl-1896, ingħata ghotja mill-Gvern Daniż sabiex ikun jista' jistudja l-produzzjoni tal-ġobon barra minn pajjiżu. Ix-xitwa ta' wara attenda lezzjonijiet bil-Ġermaniż u fir-rebbiegħa tal-1897 vvaġġa lejn il-Prussja tal-Lvant tul il-fruntiera mar-Russja. L-art hemmhekk kienet steppa b'artijiet estensivi bil-haxix. L-imħaleb t'hemmhekk kienu magħrufin sew għall-produzzjoni tajba tal-ġobon.

Sabiex tiġi ffacilitata l-introduzzjoni għall-perjodu ta' studju tiegħu fl-imħaleb, huwa ngħata ittra ta' rakkomandazzjoni mill-Professur Bøggild tal-Università Rjali Veterinarja u Agrikola Daniża. Għaldaqstant, intlaqa' b'mod tajjeb fid-diversi mhaleb zghar li kienu jinsabu fil-Prussja tal-Lvant. Xogħlu kien li jsib dokumenti u jiskopri t-tekniki użati fil-produzzjoni tal-ispeċjalitajiet tal-ġobon fin li dak iż-żmien kienu prodotti fil-Prussja tal-Lvant. Wara l-Prussja tal-Lvant, Rasmus Nielsen mar l-Olanda fejn hadem fil-produzzjoni tal-ġobon f'diversi mhaleb.

Irritorna lura d-dar fil-mahleb Kirkeby fil-harifa tal-1897 wara li akkwista ammont kbir ta' għarfien u esperjenzi godda. Lura fpajjiżu, minnufih beda jipprova dak kollu li kien tghallem.

Mill-bidu nett, kien pjuttost ċert li ma riedx jimita lanqas tip wiehed biss ta' ġobon milli kien ra, iżda ried jiġbor l-esperjenzi kollha tiegħu sabiex johloq ġobon speċjali hafna. Ġobon kompletament ġdid. Il-kwalità speċjali tal-ġobon il-ġdid li holoq Rasmus Nielsen kienet li kien ġobon "opstikken", f'forma ta' kaxxa bi dlik speċjali hafna li jinvolvi batterji fuq il-wiċċ waqt il-perjodu tas-sajran. Dak iż-żmien, li ġobon "opstikken" ikollu forma ta' kaxxa kienet xi haġa kompletament ġdida. Id-dlik bil-batterji waqt il-perjodu tas-sajran kien ukoll xi haġa speċjali minhabba li tahlita li jkollha kultura ta' batterji u ta' ħmira kienet tingħorok fil-qoxra tal-ġobon.

Il-ġobon il-ġdid beda jinbiegħ b'rata mgħaġġla u bil-mod il-mod hafna mhaleb differenti bdew jiproduċu dan it-tip ta' ġobon. Qabel it-Tieni Gwerra Dinjija l-ġobon fid-Danimarka kien bażikament prodott għas-suq domestiku. Wara l-gwerra u speċjalment fis-snin 50, il-produzzjoni tal-ġobon bdiet tiżdied u ż-żieda fl-esportazzjonijiet fissret li d-Danimarka kellha tpoġġi lilha nnifisha fis-swieq tal-esportazzjoni b'ismijiet tipiċi ta' ġobon Daniż sabiex ikollha l-abbiltà turi l-ġobon Daniż meta tpoġġih

fis-suq flimkien ma' prodotti agrikoli Daniżi oħrajn magħrufin sew. Dan il-ġobon ingħata l-isem onorifiku "Danbo". Din hija waħda mir-raġunijiet il-ghala d-"Danbo" kien inkluz fil-Konvenzjoni ta' Stresa u aktar tard fil-Codex Alimentarius.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

Id-"Danbo" huwa wiehed mill-iktar ġobnijiet Daniżi tipici u għall-produtturi tal-halib huwa t-tip ta' ġobon "opstukken" tipiku. Id-"Danbo" għandu toghma distintiva ferm. Huwa ġobon helu, kemxejn aċiduż, aromatik u kkaratterizzat minn dlik bil-batterji waqt il-perjodu tas-sajran. Il-kontenut għoli ta' ilma fid-"Danbo", meta mqabbel ma' ġobon simili ieħor, jagħtih ukoll irtubija u flessibilità li ma jinstabux f'ġobon ieħor, filwaqt li xorta waħda jinqata' faċilment.

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

Il-protezzjoni tad-"Danbo" bħala indikazzjoni ġeografika hija bbażata fuq il-metodu karatteristiku tiegħu ta' produzzjoni u fuq ir-reputazzjoni tiegħu.

Il-metodu ta' produzzjoni:

Għall-produzzjoni tad-"Danbo" jintuza proċess speċjali hafna ta' dlik bil-batterji waqt il-perjodu tas-sajran, magħruf bħala "l-metodu Daniż" fejn tiġi applikata sustanza fuq il-ġobon sabiex il-wieċ isir kemm minn ġewwa kif ukoll minn barra. Dan il-proċess ta' dlik bil-batterji waqt il-perjodu tas-sajran huwa essenzjali għat-toghma distintiva ferm tal-ġobon, toghma li d-Daniżi haddnu iżda li ma tappellax għal palati Ewropej oħrajn. Kwalità partikolari tal-produzzjoni tad-"Danbo" hija ż-żieda ta' kwantitajiet kbar ta' ilma. Il-konsistenza karatteristika tal-ġobon hija parzjalment dovuta għal dan. It-taħriġ ta' kif għandu jsir id-"Danbo" kien u għadu parti kompletament normali mit-taħriġ fil-produzzjoni tal-halib fid-Danimarka u għalhekk wiehed għadu jsib referenzi dwar kif għandu jsir id-"Danbo" f'għadd kbir ta' manwali tat-taħriġ. Għal aktar minn 100 sena, produtturi, tekniċi, teknoloġisti u inġiniera marbutin mal-produzzjoni tal-halib ġew imharrġa kif għandhom jagħmlu d-"Danbo". Minhabba t-tradizzjonijiet li ilhom stabbiliti u li jgħaddu minn ġenerazzjoni għal oħra permezz tat-taħriġ u l-metodu speċjali tal-produzzjoni u s-sajran użat fid-Danimarka, id-"Danbo" għandu jiġi prodott u msajjar minn persuni speċjalizzati fil-maturazzjoni tal-ġobon fid-Danimarka.

Reputazzjoni:

Fl-1952, 10 tipi ta' ġobon tipiku Daniż, inkluz id-"Danbo", ingħataw ismijiet Daniżi taht il-Konvenzjoni ta' Stresa u l-Ordni tal-Ministru tal-Agricoltura Nru 80 tat-13 ta' Marzu 1952. L-ismijiet tal-ġobon u d-deskrizzjonijiet korrispondenti għadhom japplikaw sal-lum skont l-Ordni Nru 335 tal-10 ta' Mejju 2004 dwar prodotti tal-halib, eċċ.

It-terminu "Danbo" huwa tahlita ta' żewġ ismijiet – "Dan" u "Bo". "Dan" huwa d-derivattiv Nordiku tal-isem popolari "Danerne" ("id-Daniżi") filwaqt li "Bo" tfisser "ir-resident". Għaldaqstant, l-isem "Danbo" huwa t-terminu storiku għal persuna li tkun residenti fid-Danimarka u ngħata lil dan il-ġobon għaliex id-Daniżi kollha jqisuh bħala l-aktar ġobon Daniż karatteristiku mill-bqija tal-ġobon.

Id-"Danbo" huwa rikonnoxxut bħala speċjalità ta' oriġini Daniża. Skont stharrig reċenti mal-konsumaturi, il-maġġoranza tal-konsumaturi Daniżi jafu bid-"Danbo" u jassoċjawh mad-Danimarka. Minhabba li l-produzzjoni u l-konsum tad-"Danbo" huma allokatati l-aktar fid-Danimarka, id-"Danbo" huwa magħruf l-iktar mal-konsumaturi Daniżi. L-istharrig wera li b'mod ġenerali l-għadd ta' persuni mhux Daniżi li huma familjari mad-"Danbo" huwa ftit wisq.

In-natura speċjali tal-ġobon, b'mod notevoli t-toghma ferm karatteristika tiegħu u l-konsistenza partikolari, jagħmlu d-"Danbo" tip ta' ġobon uniku. Id-"Danbo" huwa l-aktar tip ta' ġobon li jittiekel fid-Danimarka. Minhabba l-karattru partikolari tiegħu, jittiekel kważi mid-Daniżi biss.

Id-"Danbo" llum jammonta għal madwar 13 % tal-produzzjoni kollha tal-ġobon fid-Danimarka, bi produzzjoni li taqbeż l-40 000 tunnellata. Il-produzzjoni u l-konsum tad-"Danbo" huma kkonċentratati l-iktar fid-Danimarka u d-"Danbo" llum huwa meqjus bħala l-ġobon nazzjonali tad-Danimarka.

Il-ġobon "Danbo" ha sehem f'eżibizzjonijiet u f'kompetizzjonijiet kemm nazzjonali kif ukoll internazzjonali u rebah għadd kbir ta' premijiet. Id-"Danbo" ilu karatteristika permanenti f'eżibizzjonijiet nazzjonali għal aktar minn 100 sena, u l-aktar waħda reċenti kienet l-Eżibizzjoni Nazzjonali tal-Prodotti tal-Halib u l-eżibizzjonijiet reġjonali fl-2009. Kien u għad hemm hafna u hafna kampanji ta' reklamar li l-mira tagħhom hija speċifikament id-"Danbo", ġobon uniku li jaqdi l-htigijiet tal-maġġoranza tal-konsumaturi ta' ġobon tajjeb li huwa partikolarment adattat biex jinqata' f'biċċiet. Hafna xogħlijiet internazzjonali ta' referenza għall-ġobon jirreferu għall-orijini Daniża tal-ġobon. Id-"Danbo" jidher ukoll f'għadd kbir ta' ricetti Daniżi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevareer/Foedevarekvalitet/Beskyttede%20bet.%20og%20traditionelle%20specialiteter/Danske%20beskyttede%20produkter/Sider/Danske%20beskyttede%20produkter.aspx>
