Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda, skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2013/C 296/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda, skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1].

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [2]

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

"HOŘICKÉ TRUBIČKY"

Nru tal-KE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

IĠP (X) DPO ( )

1. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda**

— ☐ Isem il-prodott

— ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

— ☐ Żona ġeografika

— ☐ Prova tal-oriġini

— ☒ Metodu tal-produzzjoni

— ☐ Rabta

— ☐ Tikkettar

— ☐ Rekwiżiti nazzjonali

— ☐ Oħrajn (għandhom jiġu speċifikati)

2. **Tip ta' emenda/i**

— ☒ Emenda tad-Dokument Uniku jew l-Iskeda Sommarja

— ☐ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP reġistrata, li għaliha la d-Dokument Uniku u lanqas l-Iskeda Sommarja ma ġew ippubblikati

— ☐ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni li ma tinvolvix xi bidla fid-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

— ☐ Bidla temporanja fl-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. **Emenda/i**

1. In-nomina tad-dqiq bħala *pšeničná pečivárenská hladká mouka* (dqiq fin tal-qamħ għall-għaġina) ma tikkorrispondix man-nomina uffiċjali tat-tip ta' dqiq użat. Il-kelma "għaġina" għandha tiħassar; kienet użata tradizzjonalment fil-passat iżda issa hija definittivament arkajka u ma tappartjenix għan-nomina attwali, li suppost għandha tkun *pšeničná hladká mouka* ("dqiq fin tal-qamħ").

2. It-terminu *tukovočokoládová poleva* ("ġelu taċ-ċikkulata morra tal-ħalib") mhux skont il-leġiżlazzjoni attwali. Suppost għandu jkun *kakaová cukrářská poleva* ("ġelu tad-dulċier togħma tal-kawkaw").

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul permezz tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

3. Ix-xaħam użat għall-produzzjoni tal-mili: l-ispeċifikazzjoni fiha t-terminu *ztužený rostlinný tuk* ("żejt veġetali idroġenat"). Fid-dawl tas-sejbiet tar-riċerka u l-prinċipji ta' dieta tajba għas-saħħa, l-użu ta' xaħmijiet idroġenati qed jiġi abbandunat. Għalhekk id-deskrizzjoni tal-materja prima għandha tinkludi l-varjant *ztužený nebo neztužený rostlinný tuk* ("żejt veġetali idroġenat jew mhux idroġenat").

4. Minħabba bidla fil-leġiżlazzjoni, in-nomina tal-aromatizzanti jeħtieġ li tiġi emendata: skont ir-Regolament (KE) Nru 1334/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, in-nomina *přírodně identické aroma* ("aroma artifiċjali") ma tistax tintuża. Il-fraži użata *přírodní nebo přírodně identické aroma* ("aroma naturali jew aroma artifiċjali") trid tinbidel bit-terminu *aroma* ("aromatizzanti").

5. Bi żvista, xi tipi ta' *Hořické trubičky* (wejfers Hořice irrolljati) li saru bil-mod tradizzjonali għal perjodu ta' żmien twil tħallew barra mil-lista. Is-sentenza "Diversi tipi ta' *Hořické trubičky* huma prodotti: mimlija, mimlija u nofshom miksija, mimlija u kompletament miksija, bit-trab imfarfar fuqhom, bit-trab imfarfar fuqhom u nofshom miksija, bit-trab imfarfar fuqhom u kompletament miksija" hija estiża biex taqra "Diversi tipi ta' *Hořické trubičky* huma prodotti: mimlija, mimlija u nofshom miksija, mimlija u kompletament miksija; bit-trab imfarfar fuqhom, bit-trab imfarfar fuqhom u nofshom miksija, bit-trab imfarfar fuqhom u kompletament miksija; bit-trab imfarfar fuqhom u mimlija, bit-trab imfarfar fuqhom, mimlija u nofshom miksija, bit-trab imfarfar fuqhom, mimlija u kompletament miksija."

6. *Trubičky* mimlija: meta t-testi tal-applikazzjoni kienu qed jiġu riveduti, is-sentenza li ma kinetx miktuba sew "Is-sostituzzjoni jew iż-żieda ta' materja prima oħra tirriżulta f'*Hořické trubičky* ta' tipi oħra jew toġħmiet" tħalliet barra. F'reviżjonijiet oħrajn il-"materja prima l-oħra" u "tipi oħra" ta' *trubičky* bi żball kienu tħallew mhux speċifikati u ġiet elenkata biss il-materja prima bażika użata biex isir il-mili. Fis-sentenza kienet baqgħet biss indikazzjoni vaga "[it-]*trubičky* mimlija jimtlew bil-krema tal-butir imħabbta ta' konsistenza semisoda b'varjetà ta' toġħmiet differenti." Minħabba l-bżonn ta' informazzjoni iktar sempliċi u ċara, għandhom ikunu inklużi t-tipi speċifiċi ta' materja prima addizzjonali. Is-sentenza estiża taqra "Is-sostituzzjoni jew iż-żieda ta' materja prima oħra – ġellewż, ċikkulata, kafè, trab tal-lumi, kannella, trab tax-xorrox, trab tal-jogurt, trab tal-krema, trab tal-butir, fibra tad-dieta, melassa, beta-glukan, emulsjonanti, lamtu, fruttożju u l-aġenti li jagħqdu – tirriżulta f'*Hořické trubičky* ta' tipi oħra."

7. Fil-punt 4.5 tal-ispeċifikazzjoni, it-tieni sentenza tat-tieni paragrafu tat-taqsima intitolata "Proċedura għal kisi bil-ġelu tad-dulċier toġħma tal-kawkaw" hija emendata kif ġej: "*Hořické trubičky* mimlija jew bit-trab imfarfar fuqhom jitpoġġew manwalment fuq gradilji speċjali tal-kisi, li permezz taġħhom jinksew bil-ġelu." Fi kliem ieħor, ir-rekwiżit għall-gradilji tal-kisi li jridu jkunu tal-azzar inossidabbli jitħalla barra fid-dawl tal-fatt li llum huma disponibbli materjali oħra li ma jagħmlux ħsara lis-saħħa għall-manifattura ta' gradilji moġħnija b'karatteristiċi aħjar, b'mod partikolari b'inqas piż – li jagħmel il-gradilji iktar faċili biex jinġarru.

8. B'konnessjoni mal-bidla msemmija hawn fuq, id-dijagramma li turi l-proċess tal-manifattura fil-punt 4.5 tal-ispeċifikazzjoni ġiet emendata kif meħtieġ.

http://isdv.upv.cz/portal/pls/porta0l/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs

DOKUMENT UNIKU

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

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [3]

"HOŘICKÉ TRUBIČKY"

Nru tal-KE: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem**

"Hořické trubičky"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Repubblika Ċeka

[3] Mibdul permezz tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew l-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 2.4. Ħobż, għaġina, kejkijiet, oġġetti tal-ħelu, gallettini u oġġetti oħra tal-furnar

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Trubičky (wejfers irrolljati) li huma ta' 5 sa 19 cm fit-tul, b'dijametru intern ta' 10 sa 20 mm, magħmulin minn wejfer waħda ta' 0,9 sa 1,2 mm ħoxna, kulur kannella ċar, b'riħa u togħma ta' wejfer, konsistenza li tqarmeċ u wiċċ lixx, delikat u poruż.

Huma prodotti diversi tipi ta' *Hořické trubičky*: mimlija, mimlija u nofshom miksija, mimlija u kompletament miksija; bit-trab imfarfar fuqhom, bit-trab imfarfar fuqhom u nofshom miksija, bit-trab imfarfar fuqhom u kompletament miksija; bit-trab imfarfar fuqhom u mimlija, bit-trab imfarfar fuqhom, mimlija u nofshom miksija, bit-trab imfarfar fuqhom, mimlija u kompletament miksija.

Hořické trubičky bit-trab imfarfar fuqhom huma magħmulin minn żewġ – jew possibbilment waħda u nofs – wejfers miksija bil-butir imdewweb imħallat bl-għasel u miksija bit-trab ta' taħlita ta' zokkor, ġellewż maħkuk, kannella, vanilla jew vanillin, jew possibbilment trab tal-kawkaw.

Hořické trubičky mimlija jimtlew bil-krema tal-butir imħabbta ta' konsistenza semisoda f'dawn il-varjanti ta' togħmiet jew togħma:

kawkaw, ċikkulata, kafè/mocha, mimlija bil-ġellewż, qubbajt, kannella, jogurt, krema, vanilla, likur tal-bajd, lumi jew togħmiet oħra tal-frott.

Varjanti jew togħmiet individwali jistgħu jiġu kkombinati ma' xulxin.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima użata għall-produzzjoni tal-wejfers huma dqiq fin tal-qamħ, ħalib tat-trab, żejt veġetali, trab tal-isfar tal-bajd, zokkor u ilma.

Hořické trubičky bit-trab imfarfar fuqhom huma miksija bil-butir imdewweb imħallat bl-għasel u miksija bit-trab ta' taħlita ta' zokkor, ġellewż maħkuk, kannella, vanilla jew vanillin, jew possibbilment trab tal-kawkaw.

Il-materja prima bażika għall-produzzjoni tal-mili għal *Hořické trubičky* mimlija hija żejt veġetali idroġenat jew mhux idroġenat, zokkor, fruttożju jew ħlewwa, trab tal-kawkaw, ħalib tat-trab, dqiq tas-sojja, vanillin jew vanilla u aromatizzanti. Is-sostituzzjoni jew żieda ta' materja prima oħra – ġellewż, ċikkulata, kafè, trab tal-lumi, kannella, trab tax-xorrox, trab tal-jogurt, trab tal-krema, trab tal-butir, fibra tad-dieta, melassa, beta-glukan, emulsjonanti, lamtu, fruttożju u l-aġenti li jagħqdu – jirriżultaw f' *Hořické trubičky* ta' tipi oħra.

Il-ġelu tad-dulċier togħma tal-kawkaw jintuża biex isiru *Hořické trubičky* nofshom miksija jew miksija kompletament.

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

Mhux applikabbli.

3.5. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika identifikata*

Il-pejst ta' *Hořické trubičky* irid isir – u *Hořické trubičky* infushom jridu jissajru, jiġu rrumblati, mimlija u miksija – direttament fil-post tal-manifattur. Dan huwa meħtieġ kemm minħabba l-proċess tal-manifattura kif ukoll biex tinżamm il-kwalitá u l-istandards tal-iġjene u jkun aktar faċli biex il-prodott jiġi ttraċċat.

Pejst tal-likwidu fil-kwantitajiet korretti tal-materja prima jitferra fit-tank tal-magna tal-wejfers. It-taħlita tissaħħan fuq "karużelli li jduru tal-wejfers" semiawtomatiċi elettriċi f'temperatura ta' bejn 150 °C u 160 °C. Wara li jsiru, il-wejfers jitħallew biex jikshu u wara jiġu rrumblati bl-idejn bl-għajnuna ta' forma ċilindrika – fuq platt li jsaħħan. *Hořické trubičky* mimlija mbaġħad jimtlew bil-magna bil-butir tal-krema mħabbta li jkun tħejja bil-materja prima adattata magħżula skont it-togħma mixtieqa. *Hořické trubičky* bit-trab imfarfar fuqhom huma magħmulin minn żewġ wejfers (jew possibbilment waħda u nofs); jinksew minn qabel bil-butir imdewweb imħallat bl-għasel u wara jinksew bit-trab ta' taħlita ta' zokkor,

ġellewż maħkuk, jew possibilment lewż, kannella, vanilla jew possibbilment vanillin u trab tal-kawkaw (skont il-varjetà). *Hořické trubičky* nofshom miksija jsiru billi jiġu mgħaddsa min-naħa waħda jew miżżewġ naħiet fil-ġelu tad-dulċier toġħma tal-kawkaw. *Hořické trubičky* kompletament miksija jistgħu jiġu prodotti wkoll. *Hořické trubičky* mimlija jew miksija bit-trab jitpoġġew manwalment fuq gradilji speċjali tal-kisi, li permezz taġħhom jinksew bil-ġelu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Hořické trubičky huma delikati (għalhekk jistgħu jitkissru fit-tranżitu bejn il-post tal-manifattur u l-post tal-ippakkjar) u faċilment jassorbu l-indewwa. Għalhekk sabiex jinżammu l-istandards ta' kwalità u jkun faċli biex il-prodott jiġi ttraċċat, l-ippakkjar irid isehħ direttament fil-post tal-manifattur. Il-bejjiegħa bl-imnut jistgħu jbieġħu *Hořické trubičky* spakkjata.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Id-denominazzjoni "Hořické trubičky" trid tidher b'mod prominenti fuq il-wiċċ tal-imballaġġ tal-prodott.

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Il-muniċipalitajiet fid-distrett amministrat mill-muniċipalità ta' Hořice b'kompetenza estiża (Bašnice, Bílsko u Hořic, Boháňka, Borek, Bříšťany, Cerekvice nad Bystřicí, Červená Třemešná, Dobrá Voda u Hořic, Holovousy, Hořice, Chomutice, Jeřice, Lískovice, Lukavec u Hořic, Miletín, Milovice u Hořic, Nevrátice, Ostroměř, Petrovičky, Podhorní Újezd a Vojice, Rašín, Rohoznice, Sobčice, Staré Smrkovice, Sukorady, Tetín, Třebnouševes, Úhlejov, Vřesník).

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

L-ewwel referenza storika għall-manifattura ta' *Hořické trubičky* kienet fiż-żona ġeografika delimitata ta' Hořice u tmur lura għall-1812, meta fil-familja tas-Sinjura Líčková bdew jiġu prodotti rombli żgħar taz-zokkor għaċ-ċelebrazzjonijiet tal-familja u biex jingħataw bħala rigal. Kien id-dulċier Karel Kofránek li, meta żżewweġ f'din il-familja, ipperfezzjona l-metodu tal-produzzjoni tal-familja. Fl-1898 saret applikazzjoni għal brevett għall-invenzjoni tieġħu: magna elettrika tal-wejfers. Sa dan iż-żmien, *Hořické trubičky* diġà kienu qed jiġu mmanifatturati kummerċjalment u saħansitra esportati lejn il-Ġermanja, l-Ingilterra, Franza, it-Turkija, l-Amerika u Shanghai. Ingħataw ukoll sensiela ta' premji u unuri f'fieri kummerċjali fil-pajjiż u barra mill-pajjiż. Minħabba n-nazzjonalizzazzjoni bejn l-1949 u l-1962 *Hořické trubičky* kienu manifatturati fil-fabbrika ta' Fejt, u wara, taħt l-isem ta' għadd ta' impriżi statali. Wara r-ritorn għal ekonomija tas-suq, il-membri tal-assoċjazzjoni tal-manifatturi tal-*Hořické trubičky* (*Sdružení výrobců Hořických trubiček*) iddeċidew li jġeddu r-rabtiet taġħhom mal-metodu tal-produzzjoni tradizzjonali fiż-żona ġeografika delimitata. Għalkemm kienet meħtieġa l-modernizzazzjoni tal-metodu tal-produzzjoni, ir-riċetta u t-tekniki tal-produzzjoni tradizzjonali għadhom segwiti.

Minħabba l-karattru uniku taġħha, id-denominazzjoni *Hořické trubičky* ġiet irreġistrata fir-Repubblika Ċeka fl-1994 bħala *Označení původu* (Denominazzjoni tal-Oriġini) Nru 159.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Mhux biss ir-riċetta tradizzjonali iżda wkoll il-kwalitajiet speċifiċi tad-dqiq (b'livell baxx ta' glutina) u tal-ilma lokali (kontenut minerali baxx, ħelu, u mtella' minn fond ta' 100 metru) li jintużaw, jikkontribwixxu għall-karattru distintiv ta' *Hořické trubičky*. Dawn il-proprjetajiet jgħinu biex jagħtu lill-wejfers il-karatteristiċi partikolari taġħhom: eċċezzjonalment irqaq, poruži, iqarmċu u jitfarrku (għalkemm din l-aħħar karatteristika ma ċċaħħadhomx milli jitremblu biex jieħdu l-forma).

Fid-dawl tal-ħxuna irregolari tal-wejfer imsajjra, il-brim bl-idejn jirrikjedi ċerta pressjoni fuq il-forma sabiex ikun żgurat li l-wejfers huma ta' dijametru kostanti – din il-pressjoni hija l-"firma" karatteristika tal-ħaddiem involut f'dan il-kompitu.

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

Jista' jiġi ppruvat li, fil-proċess tal-produzzjoni, il-manifatturi li jappartjenu għall-assoċjazzjoni jużaw sorsi storiċi. Fl-ipproċessar tal-materja prima huma jsegwu r-riċetti li fuqhom hija bbażata t-tradizzjoni tal-produzzjoni f'Hořice. It-tradizzjoni tkompliet permezz tat-trasferiment tal-għarfien u l-esperjenza minn impjegati preċedenti u l-membri tal-familja għal produtturi ġodda.

L-aktar *Hořické trubičky* famuża hija dik bit-trab imfarfar fuqha miksija bil-butir imħallat bl-għasel u wara miksija bit-trab ta' taħlita karatteristika. Ir-riċetta u l-proċess tal-manifattura (inkluż il-brim bl-idejn) baqgħu ma nbidlux minn żmien Karel Kofránek.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 [4])

It-test sħiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa disponibbli fl-indirizz tal-internet li ġej:

http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs

---

[4] Ara n-nota f'qiegħ il-paġna Nru 3.