

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012**

(2021/C 75/07)

**Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri f'konformità mat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 <sup>(1)</sup>.**

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' din l-emenda minuri tista' tiġi kkonsultata fil-bażi tad-*data eAmbrosia* tal-Kummissjoni.

DOKUMENT UNIKU

“JIHOČESKÁ NIVA”

**Nru tal-UE: PGI-CZ-0405-AM02 – 28.8.2020**

**DOP ( ) IĠP (X)**

**1. Isem/Ismijiet**

“Jihočeská Niva”

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Ir-Repubblika Ċeka

**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 f(1)**

Dehra minn barra: il-ġobon għandu forma ċilindrika, b'dijametru ta' 180-200 mm u għoli ta' madwar 10 cm (piż ta' madwar 2,8 kg), b'sinjali ta' hasil jew ħakk fuq il-wiċċ; il-moffa kahlanija-hadra fuq ġewwa tal-ġobon u t-tebgha li tkopri parti mill-wiċċ tiegħu ma jagħmlux ħsara. Il-wiċċ tal-ġobon jista' jkun minn lewn il-krema sa kannella ċar.

Dehra minn ġewwa: Il-ġobon minn ġewwa għandu lewn abjad jagħti fil-griz għal lewn il-krema, b'vini ħodor jagħtu fil-blu-aħdar regolari ta' moffa fil-pejst u marki rikonoxxibbli tat-titqib.

(<sup>1</sup>) ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

Konsistenza: artab, jifarrak malajr meta jindilek, immaturat b'mod omoġenju; il-preżenza ta' moffa barranija mhijiex permessa.

Togħma u aroma: mielha, pungenti, aromatika, qawwija, tipika tal-moffa kultivata *Penicillium roqueforti*.

Il-forma li fiha l-prodott jitqiegħed fis-suq: il-ġobon jitqiegħed fis-suq sħiħ, f'nofsijiet jew f'porzjonijiet ta' pizijiet varji.

Rekwiziti fiżikokimiċi:

Kontenut ta' materja niexfa: 52 %.

Divergenza negattiva permissibbli: -1 %, divergenzi pożittivi fil-kontenut ta' materja niexfa ma jagħmlux ħsara.

Kontenut ta' xaħam fil-materja niexfa: 50 %. medda permissibbli tal-valuri tal-FCDM: 50 % sa < 55 %.

Kontenut ta' melh: minn 2,5 % sa 5,5 %

Karatteristiċi mikrobijoloġiċi:

Il-ġobon fih moffa kkultivata *Penicillium roqueforti* PY jew PV, CB jew PR1 (sa PR4). Jistgħu jintużaw ukoll razez oħra ta' moffa *Penicillium roqueforti* prodotti minn produtturi oħra, li l-proprjetajiet tagħhom jikkorrispondu għar-razez elenkati hawn. Barra minn hekk, f'termini ta' rekwiziti mikrobijoloġiċi, il-ġobon jissodisfa l-kriterji tas-soltu tas-sikurezza tal-ikel u l-iġjene tal-proċess tal-produzzjoni.

### 3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima bażika użata fil-produzzjoni ta' dan il-ġobon naturali bil-moffa go fih huwa l-ħalib tal-baqra pproċessat. Jintuża biss ħalib miż-żona ddefinita. Materja prima oħra tinkludi: Il-moffa *Penicillium roqueforti* PY jew PV, CB jew PR1 (sa PR4), (kif ukoll razez oħra ta' *Penicillium roqueforti* minn produtturi oħra, li l-proprjetajiet tagħhom jikkorrispondu għar-razez elenkati hawn), melh, kulturi ta' fermentazzjoni, tames u klorur tal-kalċju.

### 3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-materja prima bażika, jiġifieri l-ħalib irid jiġi miż-żona ġeografika ddefinita. Il-proċess kollu tal-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-imballaġġ iridu jseħħu fiż-żona ddefinita sabiex isir l-aħjar użu mill-esperjenza twila lokali u mill-kantini għall-maturazzjoni oriġinali.

Halib ipproċessat b'kontenut ta' xaħam ta' 3,45 %, b'tolleranza ta' +/-0,15 %, jiddaħħal fil-magna li tagħmel il-ġobon u jiżdiedu kulturi li jibdeu il-proċess ta' fermentazzjoni (starter cultures), li jiżguraw aċidifikazzjoni tajba tul il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-ġobon. It-togħma karatteristika ta' "Jihočeská Niva" geġja mill-moffa kkultivata *Penicillium roqueforti*, li ilha tintuża għal għexieren ta' snin (l-istokk ikkultivat huwa normalment disponibbli għall-użu fl-industrija tal-ikel). Wara li jiżdied it-tames u jagħqad il-ħalib, il-granuli tal-baqra jiġu ppakkjati f'forom ċilindriċi. Ix-xorrox jitnixxef u l-kultivazzjoni tal-mikroflora tiġi żviluppata f'temperatura ddefinita. It-tmelih tal-ġobon jikkonsisti minn żewġ stadji: (l-ewwel jitqiegħed f'banju tas-salmura, u mbagħad jinħakk b'melħ ohxon), jew billi jiġi applikat il-melħ fuq il-wiċċ. Fil-passat, il-maturazzjoni kienet isseħħ biss f'kantini għall-maturazzjoni naturali li kienu jithaffru u jibattlu mill-blat tal-franka. Fl-2005, minhabba ż-żieda fil-produzzjoni tal-ġobon tat-tursina, inbnew kantini għall-maturazzjoni mghammra bl-arja kkundizzjonata bil-kontrolli għat-temperatura u għall-umdità. Il-ġobon idum jimmatara fil-kantini għal madwar erba' ġimgħat.

Il-wiċċ tal-ġobon misjur jinħasel jew jinbarax.

### 3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċc.*

Fid-dawl tan-natura bijoteknoloġika tal-prodott, il-ġobon tat-tursina jrid jiġi ppakkjat direttament fil-facilità tal-produzzjoni. Dan huwa meħtieġ biex tinzamm il-kwalità u l-iġjene tal-prodott u biex il-ġobon jintgħaraf minn ġobon magħmul f'żona differenti u, fl-aħħar u mhux l-inqas, biex jippermetti ż-żamma tat-traċċi tal-prodott.

Iċ-ċilindru kollu jew parti minnu jiġi ppakkjat f'fojl tal-aluminju jew f'rta speċjali li jgħaddi l-ossigenu minnha. Parti oħra tal-produzzjoni tinqata' f'porzjonijiet u tiġi ppakkjata f'laned tal-plastik mghottija b'rta tal-plastik stampata.

L-imballaġġ tal-prodott irid ikun intatt, nadif, u mmarkat tajjeb.

### 3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Id-denominazzjoni "Jihočeská Niva" hija mmarkata b'mod ċar fuq l-imballaġġ tal-prodott.

### 4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika hija r-reġjun tan-Nofsinhar tal-Bohemia, li l-fruntieri tiegħu huma ddefiniti mill-Att Nru 361/1960 dwar it-tqassim territorjali tal-Istat, kif emendat.

### 5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-reġjun tan-Nofsinhar tal-Bohemia huwa wieħed mill-anqas żoni mnigġsa fir-Repubblika Ċeka. Dejjem kien jitqies bhala żona li hija b'mod predominanti agrikola. Din għadha titqies hekk sal-lum il-ġurnata.

Il-halib ġej min-Nofsinhar tal-Bohemia. Il-flora unika tal-mergħat, li jinsabu fiż-żoni protetti ta' Novohradské Hory [Il-Muntanji ta' Nové Hradý], Blanský les [Il-Foresta Blanský] u Šumava [Il-Foresta tal-Bohemia], għandha effett pożittiv fuq it-toghma tal-halib.

Dan il-pajsaġġ varjat u mhattab b'foresti vergni, mergħat, bwar u mogħdijiet tal-ilma nadif huwa kkaratterizzat minn ambjent nadif hafna, partikolarment madwar Český Krumlov u fl-gholjiet Šumava (iddikkjarat Riserva tal-Bijosfera fl-1990). Prova tal-valur għoli tal-ambjent naturali fin-Nofsinhar tal-Bohemia tinsab fl-ghadd kbir ta' żoni protetti uffijalment denominati, li tnejn minnhom huma protetti mill-UNESCO.

Dawn iż-żoni jikkonsistu minn bwar rikki fl-ispeċijiet, b'mod partikolari l-pjanuri mesofiliċi, li fihom tinsab flora speċifika għal din iż-żona. Pjanti biz-zokk qasir (nard (mat-grass), żwien, eċċ) b'diversità għolja fil-varjetà huma karatteristiċi, flimkien ma' ċerti varjetajiet rari tipiċi taż-żona. Pjanta speċifika minnhom hija l-*Phyteuma nigrum*, u oħrajn jinkludu l-*Gentiana pannonica*, il-*Gentiana cruciata*, il-*Ligusticum mutellina*, l-*Arnica montana*, il-*Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, il-*Carex michelii*, l-*Andropogon ischaemum*, il-*Veronica teucrium*, l-*Istachys recta*, il-*Koeleria pyramidata*, eċċ.

Naturalment, l-esperjenza tan-nies tal-lokal fil-produzzjoni ta' dan il-ġobon, li tgħaddi minn generazzjoni għal oħra, ukoll kellha influwenza ewlenija fuq il-kwalità u l-karatteristiċi tal-"Jihočeská Niva".

Dawn il-fatturi jiddistingwu b'mod ċar iż-żona ddefinita mir-reġjuni tal-madwar.

Il-ġobon "Jihočeská Niva" huwa kkaratterizzat minn proċessar ta' kwalità għolja hafna u bit-toghma tiegħu, b'materja xotta u bbilanċjata, kontenut ta' xaham u melh; ilu jiġi prodott permezz tal-proċess imsemmi fil-punt (3.5) għal bosta deċennji. Il-baži għall-prodott huwa l-halib min-Nofsinhar tal-Bohemia.

Il-ġobon tat-tursina "Jihočeská Niva" ilu jiġi prodott fl-impjant Český Krumlov bl-użu tal-istess metodu ta' produzzjoni mill-1951. Għadd ta' referenzi fl-istampa jixhdu l-istorja tal-produzzjoni tal-ġobon Niva. L-isem tal-ġobon ġej mill-bwar u l-pjanuri ta' Šumava li huma s-sors tal-ingredjenti ewlieni, jiġifieri l-halib tal-baqra. Il-flora unika lokali għandha effett pożittiv fuq it-toghma tal-halib u b'hekk ukoll fuq il-prodott finali.

Il-ġobon tat-tursina "Jihočeská Niva" huwa stmat hafna mill-pubbliku ġenerali u mill-esperti tal-industrija tal-halib fis-suq Ċek. Għal hafna snin, il-"Jihočeská Niva" ġie vvutat minn bordijiet ta' esperti f'kompetizzjonijiet tal-ġobon tal-pajjiż kollu bhala wieħed mill-aqwa ġobnijiet fil-kategorija tal-"ġobon tat-tursina". Il-"Jihočeská Niva" huwa stmat hafna wkoll mill-pubbliku ġenerali.

Il-popolarità u r-reputazzjoni tal-ġobon huma kkonfermati wkoll mill-fatt li huwa pprezentat bhala wieħed mill-prodotti karatteristiċi tar-reġjun tan-Nofsinhar tal-Bohemia, xi haġa li toħroġ b'mod ċar fil-film pubbliċitarju qasir (ara l-anness - CD).

### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) tar-Regolament)

[https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik\\_UPV\\_202010.pdf#page=151](https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik_UPV_202010.pdf#page=151)

Il-Ġurnal Uffiċjali Nru 10 tal-4.3.2020, p. 151.