

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem 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

(2023/C 78/12)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Lesachtaler Brot”

PGI-AT-02849 - 3.6.2022

DOP () IĠP (X)

1. Isem

“Lesachtaler Brot”

2. Stat membru jew pajjiż terz

L-Awstrija

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 2.3 – Ħobż, għaġina, kejkijiet, helu, gallettini u prodotti ohra tal-furnara

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

Il-prodott protett bl-Indikazzjoni Ġeografika “Lesachtaler Brot” huwa ħobż magħmul minn tahlita ta' 2/3 dqiq tas-segala u 1/3 dqiq tal-qamh komuni li magħha jiżdedu l-ilma tax-xorb, il-melħ tal-ikel (massimu ta' 40 gramma għal kull kilogramma ta' dqiq), ħwawar tal-ħobż (ta' tip wiehed jew tahlita ta' diversi) – il-karwija (massimu ta' 10 grammi għal kull kg ta' dqiq), il-kosbor (massimu ta' 10 grammi għal kull kg ta' dqiq), il-bużbież (massimu ta' 10 grammi għal kull kg ta' dqiq), l-anizetta (massimu ta' 10 grammi għal kull kg ta' dqiq), iż-żerriegħa tal-kittien (massimu ta' 20 gramma għal kull kg ta' dqiq), iż-żerriegħa tal-isquash (massimu ta' 30 gramma għal kull kg ta' dqiq) – kif ukoll, kultura ppreparata minn qabel li tibda l-fermentazzjoni msejha “Dampfl” (aġent b'effett ta' ħmira għad-dqiq tas-segala) u ħmira (aġent b'effett ta' ħmira għad-dqiq tal-qamh komuni).

Il-ħobż għandu l-karatteristiċi partikolari deskritti hawn taħt.

— Forma tal-ħobża

Il-“Lesachtaler Brot” jissajjar biss fil-forma ta' ħobża tonda. Il-ħobż jiżen bejn 500 g u 1 200 g u jinqasam f'żewġ kategoriji: il-ħobż iż-żgħir ta' bejn 500 g u 799 g u l-ħobż il-kbir ta' bejn 800 g u 1 200 g. Fin-nofs tal-parti ta' fuq tal-ħobż hemm l-“għajn t'Alla” (*Auge Gottes*) – skont it-tradizzjoni taż-żona ddefinita –, triangolu li għandhu ċirku ovali li jissimbolizza “għajn” fiċ-ċentru tiegħu. Dan is-simbolu, il-kurvatura irregolari kif ukoll il-qsim li jifforma fuq il-parti ta' fuq tal-ħobż wara s-sajran tiegħu jagħtu lil-“Lesachtaler Brot” id-dehra tipika tiegħu.

— Qoxra

Il-qoxra għandha ħxuna minima ta' 0,3 cm u ma hijiex omogenja: fl-istess ħobża, il-ħxuna tagħha tvarja bejn 0,3 cm u 0,8 cm. Il-qoxra titfarrak u tqarmez u għandha konsistenza iebesha u soda. Hija miksjija kemxejn bid-dqiq u għandha kulur li jvarja minn kannella ċar matt sa kannella skur.

— Qalba

Il-qalba hija lewn l-avorju u għandha sawra hafifa, iddub, ratba iżda soda, u għandha toġhma mhawra sa aromatika hafna. It-toqob jiffurmaw b'mod irregolari u f'ċerti postijiet huma akbar minn millimetru.

(¹) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

It-thin taċ-ċereali, it-thejjija tal-ghaġina tal-hobż u s-sajran iridu jsiru fiż-żona ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-ippakkjar fil-basktijiet tal-karti (boroż tal-karti) irid isir fiż-żona ġeografika ddefinita, wara li l-hobż jtkessah kompletament fil-post tal-produzzjoni. Dan huwa neċessarju sabiex il-hobż ma jinxifx malajr fil-miftuh, biex tinzamm is-sawra ħafifa tal-qalba, kif ukoll għal raġunijiet ta' iġjene tal-ikel.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

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

Ir-regjun li fih jiġi magħmul il-“Lesachtaler Brot” huwa ż-żona ġeografika ta' Lesachtal, wied għoli fl-Alpi fil-Lbiċ tar-regjun ta' Carinthia. Dan imiss mal-Alpi Karniki fin-Nofsinhar u mad-Dolomiti ta' Lienz fit-Tramuntana. Jinkludi l-postijiet li ġejjin: il-muniċipalitá ta' Lesachtal, il-muniċipalitá ta' Untertilliach, il-muniċipalitá ta' Obertilliach, il-lokalitá ta' Außerst fil-muniċipalitá ta' Kartitsch-Ost, il-lokalitajiet ta' Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischwitz u Sittmos fil-muniċipalitá ta' Kötschach-Mauthen-West.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-tradizzjoni tal-kultura tal-furnara f'Lesachtal u r-reputazzjoni tajba tagħha jmorru lura sew fil-passat; l-ewwel xhieda jinsabu fil-kuntest tat-twaqqif tal-post ta' pellegrinaġġ ta' Maria Luggau fis-seklu 16. Ir-rahħala kienu jagħtu ħafna importanza lill-hobż, mhux biss bhala sors prezżjuż ta' enerġija, iżda wkoll fil-kuntest reliġjuż Kristjan. Dan il-karattru reliġjuż għadu jidher anki llum fis-simbolu tal-“għajn t'Alla” li tithalla fuq il-parti ta' fuq ta' kull hobża tal-“Lesachtaler Brot” qabel is-sajran. FLiesing, instabu l-istrutturi ta' forn tal-hobż antik li jmur lura għas-seklu 16 waqt skavar flukanda ta' dak iż-żmien. Sabiex l-istorja tibqa' hajja, inbena forn tal-hobż gdid fl-istess post u dan iservi b'mod regolari lill-komunitá għas-sajran tal-“Lesachtaler Brot” tradizzjonali.

Barra minn hekk, Lesachtal huwa karatterizzat ħafna mill-ambjent muntanjuż tiegħu minhabba l-pożizzjoni tiegħu bejn l-Alpi ta' Gailtal, id-Dolomiti ta' Lienz u l-Alpi Karniki. Ix-xmara Gail tghaddi mill-wied u hemm iffurmat kanal, għall-kuntrarju ta'dak li gara fil-wied ġar ta' Gailtal, li f'xi partijiet jilhaq fond ta' 200 m. Minhabba l-ammont abbondanti tar-riżorsi tal-ilma tiegħu, Lesachtal huwa wkoll magħruf bl-isem “il-wied b'100 mithna” (*Tal der 100 Mühlen*). It-tradizzjoni tat-thin taċ-ċereali fuq ir-rotta tat-thin tmur lura għas-seklu 16, fl-imtiehen ta' Trattenbach qrib Maria Luggau. Matul is-sekli li għaddew, kien hemm mifruxa għadd ta' mtiehen tal-ilma tul dan il-wied żgħir. Illum il-ġurnata, minn madwar 200 mithna tal-ilma tal-injam antika li kienu jeżistu f'dak iż-żmien, hamsa biss baqgħu ppreservati u fi stat li jaħdmu. Dawn l-imtiehen ma kinux biss jippermettu t-twettiq ta' diversi kompiti agrikoli manwali, iżda wkoll u fuq kollox it-thin taċ-ċereali għall-produzzjoni tal-hobż.

Permezz tat-thin taċ-ċereali fl-imtiehen tradizzjonali tal-ġebel, li jithnu fuq ir-rotta tat-thin, id-dqiq tal-hobż huwa inqas fin, u dan jagħti lill-qalba s-sawra ħafifa u elastika karatteristika tagħha. Barra minn hekk, l-imtiehen tal-ġebel jigarantixxu li t-thin isir bil-mod, fattur importanti biex tiġi żgurata l-kwalitá speċjali tal-hobż. Fil-fatt, waqt it-thin, dawn l-imtiehen jilhqnu veloċitá aktar baxxa minn dik tal-imtiehen biċ-ċilindri. Għalhekk, id-dqiq li jinkiseb huwa espost għal inqas sħana, li hija importanti biex jilhaq biss it-temperatura neċessarja waqt it-tluġ tal-ghaġina.

Barra minn hekk, sa nofs is-seklu 20, Lesachtal kien prattikament maqtuġħ mid-dinja esterna minhabba l-pożizzjoni esposta tiegħu, ikkaratterizzata minn xmajjar fondi u muntanji għoljin. In-nies li joqogħdu fil-wied kisbu aċċess għall-elettriku biss fl-1962. Dawn il-kundizzjonijiet mhux biss affettwaw l-istorja tal-abitazzjonijiet f'dan il-post, iżda wkoll il-konċentrazzjoni stretta u t-trażmissjoni tal-gharfien lokali, b'mod partikolari fejn għandhom x'jaqsmu l-furnara. Minhabba din is-sitwazzjoni speċjali, kien assolutament neċessarju li l-wied isir kemm jista' jkun awtosuffiċjenti. Kien hemm biss skambji u tranżazzjonijiet sporadiċi ma' xi muniċipalitajiet ġirien. Illum il-ġurnata, il-“Lesachtaler Brot” jikkontribwixxi bil-kbir għall-awtosuffiċjenza tan-nies li joqogħdu fil-wied, b'mod speċjali meta jkun iżolat minn ammont abbondanti ta' borra.

In-know-how lokali u l-esperjenza twila tal-furnara huma essenzjali għall-kwalità u għall-ispeċifità tal-“Lesachtaler Brot”. Anki jekk ix-xiri taċ-ċereali huwa awtorizzat minhabba l-kapaċitajiet ta’ kultivazzjoni ristretti u l-varjabbiltà tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni (it-temp), sadanittant il-kultivazzjoni taċ-ċereali reggħet intensifikat f’Lesachtal, u l-għelejjel maħsuda jintużaw bħala materja prima għal-“Lesachtaler Brot” tradizzjonali. F’Lesachtal, l-għarfien tal-furnara jgħaddi minn generazzjoni għall-oħra, skont it-tradizzjoni. Għalhekk, ikomplu, pereżempju, jużaw aġenti b’effett ta’ hmira naturali u jesigū thin mhux daqsekk fin għad-dqiq użat. Minbarra l-użu tal-imentieħen tal-gebel tradizzjonali biex jiġi garantit thin gentili, b’tali mod li d-dqiq ma jkunx espost għal temperatura eċċessiva qabel it-tluġh tal-għaġina, l-għarfien speċifiku tat-taħhana dwar il-grad tat-thin xieraq matul dan il-proċess huwa wkoll partikolarment importanti. Il-grad tat-thin ma jistax jiġi rregolat permezz tal-magni jew awtomatikament fl-imentieħen tal-gebel. Għalhekk, huwa t-taħhan biss li jrid jivvaluta l-grad tat-thin xieraq.

Minhabba li l-altitudni u t-tip ta’ hamrija minn dejjem kienu jiffavorixxu t-tkabbir tas-segala fiż-żona ġeografika ddefinita u li l-kultivazzjoni tal-qamħ qatt ma kienet partikolarment mifruxa, il-proporzjon tradizzjonali tat-tahlita huwa ta’ żewġ terzi ta’ dqiq tas-segala u terz ta’ dqiq tal-qamħ komuni. Ir-riżultati miksuba mill-esperjenza wrew li l-“Lesachtaler Brot” iżomm aktar fit-tul minhabba l-proporzjon aktar għoli tad-dqiq tas-segala. Dan l-għarfien trażmess dwar it-tahlita tal-varjetajiet taċ-ċereali u taż-żewġ aġenti b’effett ta’ hmira differenti, il-hin eżatt tas-sajran, il-kwantità ta’ njam meħtieġa kif ukoll il-hin xieraq ta’ meta jinxtegħlu l-fran tradizzjonali, li ġeneralment ma jkunux mghammra b’termometru biex tittejjel it-temperatura t-tajba, jibqa’ dejjem essenzjali matul il-proċess tal-produzzjoni. Madwar nofs il-hobż tal-“Lesachtaler Brot” jissajjar bil-fran tal-hatab eżistenti.

Mill-2010, il-produzzjoni tal-“Lesachtaler Brot” saret parti mill-wirt kulturali intangibbli tal-UNESCO. Fl-2018, huwa nħatar prodott “Presidia” tal-moviment internazzjonali Slow Food, bħala prodott li għandu valur partikolari għall-konservazzjoni tal-ekosistemi lokali u tat-tradizzjonijiet reġjonali. Kull sena mill-1983 ‘l hawn, fl-ewwel tmiem il-ġimgħa ta’ Settembru, issir il-festa tar-raħal u tal-hobż f’Liesing, f’Lesachtal. Waqt dawn iċ-ċelebrazzjonijiet, il-partecipanti mhux biss jiġu mistiedna jduqu u jixtru l-“Lesachtaler Brot”: hemm ukoll programm shih dwar din l-ispeċjalità reġjonali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/lesachtalerbrot/>

jew tista’ tiġi aċċessata wkoll direttament permezz tas-sit web tal-Uffiċċju tal-Privattivi tal-Awstrija (www.patentamt.at) billi wiehed jikklikkja: “Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben”. Hemmhekk, wiehed isib l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott taht l-isem tad-denominazzjoni tal-kwalità.
