

Il-Ġurnal Uffiċjali

C 388

tal-Unjoni Ewropea



Volum 59

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

21 ta' Ottubru 2016

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2016/C 388/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.8174 — Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2016/C 388/02	Rata tal-kambju tal-euro	2
---------------	--------------------------------	---

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2016/C 388/03	Komunikazzjoni mill-Kummissjoni skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità — Sejha għall-offerti rigward l-operat ta' servizzi tal-ajru skedati skont l-obbligi tas-servizz pubbliku ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

MT

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE

V Awżi

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2016/C 388/04	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-każ M.8124 — Microsoft/LinkedIn) ⁽¹⁾	4
2016/C 388/05	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.8132 — FMC Technologies/Technip) ⁽¹⁾	5

ATTI OĦRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2016/C 388/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	6
2016/C 388/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	10

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE

II

(Komunikazzjonijiet)

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI
U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata

(Il-Każ M.8174 — Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2016/C 388/01)

Fl-14 ta' Ottubru 2016, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32016M8174. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾**L-20 ta' Ottubru 2016**

(2016/C 388/02)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,0980	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4460
JPY	Yen Ġappuniż	113,76	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,5181
DKK	Krona Daniża	7,4403	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,5185
GBP	Lira Sterlina	0,89568	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5247
SEK	Krona Żvediża	9,7040	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 237,37
CHF	Frank Żvizzeru	1,0852	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	15,2739
ISK	Krona İzlandiża		CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,3980
NOK	Krona Norveġiża	8,9625	HRK	Kuna Kroata	7,5075
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	14 282,24
CZK	Krona Ċeka	27,021	MYR	Ringgit Malażjan	4,5809
HUF	Forint Ungeriz	307,54	PHP	Peso Filippin	52,727
PLN	Zloty Pollakk	4,3282	RUB	Rouble Russu	68,5407
RON	Leu Rumen	4,5030	THB	Baht Tajlandiż	38,408
TRY	Lira Turka	3,3606	BRL	Real Braziljan	3,4629
AUD	Dollaru Awstraljan	1,4314	MXN	Peso Messikan	20,3810
			INR	Rupi Indjan	73,3445

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

Komunikazzjoni mill-Kummissjoni skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità

Sejha għall-offerti rigward l-operat ta' servizzi tal-ajru skedati skont l-obbligi tas-servizz pubbliku

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2016/C 388/03)

Stat Membru	Il-Greċja
Rotot ikkonċernati	Tessaloniki – Corfu Tessaloniki – Skyros Alexandroupolis – Sitia Aktio – Sitia Corfu – Aktion – Kefalonia – Zakynthos Limnos – Mitilini – Chios – Samos – Rodi Rodi – Kos – Kalymnos – Leros – Astypalea
Perjodu ta' validità tal-kuntratt	Mill-1 ta' April 2017 sal-31 ta' Marzu 2021
Data tal-gheluq għall-preżentazzjoni tal-offerti	61 jum wara d-data tal-pubblikazzjoni tal-avviż tal-obbligi tas-servizz pubbliku
L-indirizz minn fejn jistgħu jinkisbu bla hlas it-test tas-sejha għall-offerti u kwalunkwe informazzjoni rilevanti u/jew dokumentazzjoni marbuta mal-offerta pubblika u mal-obbligi tas-servizz pubbliku	Hellenic Civil Aviation Authority Directorate General for Air Transport Air Transport and International Affairs Division Section II Vas. Georgiou 1 16604 Athens GREECE Tel. +30 2108916149 or 8916121 Fax +30 2108947132 Sit web: www.hcaa.gr

V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA
TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-każ M.8124 — Microsoft/LinkedIn)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2016/C 388/04)

1. Fl-14 ta' Ottubru 2016, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾ li permezz tagħha l-impriża Microsoft Corporation ("Microsoft", l-Istati Uniti tal-Amerika) takkwista skont it-tifsira tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll shih tal-impriża LinkedIn Corporation ("LinkedIn", l-Istati Uniti tal-Amerika) permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-impriži kkonċernati huma:

- għal Microsoft: it-tfassil, l-iżvilupp u l-provvista ta' software tal-kompjuter, apparat ta' hardware u servizzi relatati, soluzzjonijiet ibbażati fuq cloud u rikamar online,
- għal LinkedIn: il-provvista ta' siti web u ta' applikazzjonijiet tal-mobiles li joffru netwerking soċjali, funzjonalitajiet, għodod għar-reklutaġġ, korsijiet edukattivi online u r-reklamar online.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

4. Il-Kummissjoni tistieden lill-partijiet terzi interessati sabiex iressqu l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta lill-Kummissjoni.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Il-kummenti jistghu jintbagħtu lill-Kummissjoni bil-faks (+32 22964301), b'ittra elettronika lil COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu jew bil-posta, bir-referenza M.8124 — Microsoft/LinkedIn, fl-indirizz li ġej:

Il-Kummissjoni Ewropea
Id-Direttorat Ġenerali għall-Kompetizzjoni
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni
(Il-Każ M.8132 — FMC Technologies/Technip)
(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)
(2016/C 388/05)

1. Fl-14 ta' Ottubru 2016, il-Kummissjoni Ewropea rċeviet notifika ta' proposta ta' konċentrazzjoni skont l-Artikolu 4 u wara riferiment skont l-Artikolu 4(5) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾ li biha FMC Technologies, Inc. ("FMC", l-Istati Uniti) tidhol f'għaqda shiha, fit-tifsira tal-Artikolu 3(1)(a) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, ma' Technip S.A. ("Technip", Franza) permezz tax-xiri ta' ishma.
2. L-attivitajiet kummerċjali tal-impriża kkonċernati huma:
 - FMC hija fornitur globali ta' prodotti u servizzi għall-industrija tal-enerġija, prinċipalment is-segment taż-żejt u l-gass ("O&G"). Din thaddem tliet unitajiet ta' negozju fuq bażi globali: (i) teknoloġiji ta' taht il-baħar; (ii) infrastruttura ta' taht il-baħar u (iii) infrastruttura tal-enerġija,
 - Technip hija fornitur globali ta' servizzi ta' inġinerija, akkwist u kostruzzjoni (EPC) u servizzi ta' inġinerija, akkwist, kostruzzjoni u installazzjoni (EPCI) fl-industrija tal-enerġija, inklużi, b'mod partikolari, is-segment O&G. Din taħdem fi tliet żoni ta' negozju fuq bażi globali: (i) infrastruttura ta' taht il-baħar; (ii) faċilitajiet fuq l-art u (iii) pjattaformi fuq il-baħar.
3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taq' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.
4. Il-Kummissjoni tistieden lill-partijiet terzi interessati sabiex iressqu l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta lill-Kummissjoni.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni bil-faks (+32 22964301), bil-posta elettronika lil COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu jew bil-posta, bir-referenza M.8132 — FMC Technologies/Technip, fl-indirizz li ġej:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2016/C 388/06)

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

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITAJIET
TRADIZZJONALI GARANTITI LI MHIX MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”

Nru tal-UE: TSG-SK-02135 — 14.4.2016

1. Grupp applikant u interess legittimu

Isem il-grupp: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Indirizz: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKKJA

Telefon: +421 4343085213
Indirizz tal-email: tas_sro@stonline.sk

Il-grupp li qed japplika għall-emenda huwa l-istess grupp li ssottometta l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' "Ovčí hrudkový syr – salašnícky".

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Ir-Repubblika Slovakkja

3. Titlu fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwat mill-emenda

- ☐ Isem il-prodott
- ☐ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Metodu tal-produzzjoni
- ☒ Ohrajn [timtela' kif meħtieġ]

Ir-reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita mingħajr ir-riżerva tal-isem li se jiġi sostitwit bir-reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita b'riżerva tal-isem.

4. Tip ta' emenda(i)

- ☒ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' STG li m'għandhiex tiġi kklassifikata bħala minuri skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda(i)

1. Ir-reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita mingħajr ir-riżerva tal-isem li se jiġi sostitwit bir-reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita b'riżerva tal-isem.

Din l-emenda qed tiġi proposta sabiex tiġi ssalvagwardjata r-reġistrazzjoni tal-isem tal-prodott ikkonċernat, min-habba li l-opzjoni tar-reġistrazzjoni tal-ismijiet ta' prodotti agrikoli u ta' oġġetti tal-ikel bħala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti mingħajr ir-riżerva tal-isem giet ipprojbita u, skont l-Artikolu 25(2) tar-Regolament (UE)

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, l-ismijiet irreġistrati skont l-Artikolu 13(1) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006 ⁽¹⁾, inklużi daww irreġistrati skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 58(1) ta' dak ir-Regolament (speċjalitajiet tradizzjonali garantiti mingħajr ir-riżerva tal-isem) jistgħu jkomplu jintużaw skont il-kundizzjonijiet previsti fir-Regolament (KE) Nru 509/2006 sal-4 ta' Jannar 2023 biss.

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

“OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”

Nru tal-UE: TSG-SK-02135 — 14.4.2016

Ir-Repubblika Slovakkja

1. Isem/ismijiet li għandhom jiġu rreġistrati

“Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

2. Tip ta' prodott (skont l-anness XI)

1.3. Ġobnijiet

3. Raġunijiet għar-reġistrazzjoni

3.1. Jekk il-prodott

- ☒ jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, proċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi mal-prattika tradizzjonali ta' dak il-prodott jew oġġett tal-ikel
- ☐ jiġix prodott minn materja prima jew ingredjenti li jintużaw tradizzjonalment

Il-prodott ilu jsir għal diversi sekli. Jiġi tradizzjonalment prodott bl-idejn f'razzett tar-rġhajja (*salaš*), bl-użu ta' teknoloġija tradizzjonali għall-ipproċessar ta' baqtiet b'mod manwali, matul ir-rebbiegħa jew is-sajf biss.

3.2. Jekk l-isem

- ☐ ikunx intuża b'mod tradizzjonali biex bih wiehed jirreferi għal prodott speċifiku
- ☒ jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew speċifiku tal-prodott

Il-karattru speċifiku jiġi ddeterminat skont in-natura tal-materja prima, jiġifieri l-halib tan-nagħaġ mhux ipproċessat, u l-ipproċessar tradizzjonali tiegħu fl-irziezet tar-rġhajja. It-terminu “salašnícky” fl-isem jesprimi n-natura speċifika tal-prodott u ġej mill-kelma “*salaš*”, li tfisser razzett tar-rġhajja, fejn isir il-ġobon, u b'hekk jesprimi wkoll rabta mal-post tal-produzzjoni.

4. Deskrizzjoni

4.1. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f¹, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi prinċipali tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)

L-“Ovčí hrudkový syr – salašnícky” huwa ġobon li jiġi prodott mill-halib frisk tan-nagħaġ fl-irziezet tar-rġhajja u li jikseb it-toghma karatteristika tiegħu permezz tat-teknoloġija tradizzjonali użata matul il-fermentazzjoni tiegħu, u billi jiġi ffurmat bl-idejn f'ċappa.

Karatteristiċi fiżiċi:

- forma sferika, fl-ghamla ta' ċappa,
- qies: piż sa 5 kg;

Karatteristiċi kimiċi:

- materja xotta: tal-anqas 40 % skont il-piż,
- xaħam f'materja xotta: tal-anqas 50 % skont il-piż;

Kriterji mikrobijoloġiċi:

Fih firxa ta' mikroorganizmi, inkluż b'mod partikolari:

Mikroorganizmi aċidoġeniċi - *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; ħmira u moffa – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*;

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 1.

Karatteristiċi organolettiċi:

- dehra esterna: xott, intatt, superficje minghajr difetti, b'qoxra rqiqa fis-sezzjoni trażversali, b'toqob żgħar u xquq żgħar l' hawn u l' hinn;
- kulur: superficje abjad jagħti fl-isfar, sezzjoni trażversali bajda bi sfumatura safra ċara;
- toġhma u riġa: mhux qawwijin, kemxejn aċidiċi, toġhma naturali, tipiċi ta' prodotti tal-halib tan-nagħaġ;
- konsistenza: soda u elastika.
- aċidità: pH 5,2-4,9.

4.2. Deskrizzjoni tal-metodu tal-produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem taħt il-punt 1 li l-produtturi jridu jsejwu, inkluż fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew l-ingredjenti użati, u l-metodu li bih jittejjja l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)

Għbir tal-halib tan-nagħaġ:

- il-halib għall-produzzjoni tal-ġobon jinkiseb minn nagħaġ f'saħħithom (nagħaġ ta' razez imrobbija f'żoni muntanjużi u għoljiet fil-baži ta' muntanji) permezz ta' hlib bl-idejn f'post għal hlib (*strunga*) li jkun jinsab f'kundizzjonijiet naturali.

Il-halib jingabar f'satal tal-hlib rezistenti għas-sadid b'taġhmir tal-filtrazzjoni (fl-antik il-halib kien jingabar f'satal tal-injam). Meta s-satal (*geleta*) jimtela, il-kontenut jitferra' f'reċipjent tal-halib minn go għarbiel li jkun fil-filtru tas-suf tal-qoton (il-halib jista' jingabar ukoll b'mod mekkaniku, f'post mobbli jew stazzjonarju għall-hlib tal-baqar);

- il-halib li jingabar jiġi ttrasferit fil-laned lejn il-post tal-produzzjoni – ir-razzett tar-ġhajja (*salaš-koliba*).

L-ipproċessar tal-halib f'ġobon – il-produzzjoni tal-ġobon tal-halib tan-nagħaġ f'ċappa:

- Il-halib li jkun għadu kemm ingabar jiġi pproċessat minnufih wara l-hlib, wara li jiġi ttrasferit lejn iż-żona tal-produzzjoni tar-razzett tar-ġhajja, fejn jitferra' mil-landa għal go putera, reċipjent użat għall-produzzjoni tal-ġobon; u matul dan il-proċess, jiġi ffiltrat mill-gdid minn filtru tas-suf tal-qoton. Fil-produzzjoni tal-ġobon jintuża reċipjent tal-injam (*putera*) jew reċipjent b'żewġ qighan tal-azzar inossidabbli.
- It-temperatura tal-halib tittella' bejn 30 °C u 32 °C billi jiżdied ilma tax-xorb shun (b'temperatura ta' 50 °C) direttament mal-halib jew billi dan jissahhan permezz tal-ilma shun f'reċipjent kopert jew putera, jew billi wiehed iżid xorrox tal-halib tan-nagħaġ qares u mġholli.
- Wara li t-temperatura tittella' għal 30-32 °C, tiżdied il-kimożina likwida mikrobjali (ibbażata fuq il-fungus stabilizzat bil-melh *Rhizomucor miehei*), akkumpanjata minn taħwid kontinwu, fi kwantità ta' 40 ml ta' kimożina għal kull 100 l ta' halib (l-ammont ta' kimożina jiġi ddeterminat mill-produttur abbażi ta' kemm hi qawwija). L-ammont ta' kimożina użata jiddependi wkoll mill-perjodu tal-hlib (jiġifieri l-kwalità tal-halib, li tinbidel matul il-perjodu tal-hlib). Il-halib jagħqad madwar 30 u 45 minuta wara li tiżdied il-kimożina.
- Il-baqtiet prodotti jiġu mħawda u mqatta' b'taġhmir għat-tqattigh tal-baqtiet (*curd-harp*) sakemm jinkiseb daqs tal-habba ta' bejn 0,5 u 1 cm.
- Mal-baqtiet imqatta' jiżdied ilma tajjeb għax-xorb mġholli, imkessah għal 65 °C, sabiex dawn jissahhnu bejn 32 °C u 35 °C, biex b'hekk ix-xorrox jitneħħa aktar malajr mill-hlub tal-baqta. Il-baqtiet jithawdu tajjeb u jithallew joqogħdu. Matul il-produzzjoni tal-ġobon tal-halib tan-nagħaġ f'ċappa, it-temperatura tal-halib u tax-xorrox ma tridx tinzel taħt id-29 °C.
- Il-baqtiet li jkun qagħdu, jiġu kkompressati bl-idejn wara madwar 10 minuti u jiġu ffurmati f'ċappa b'ċarruta tal-ġobon.
- Iċ-ċappa tithalla tissaffa mill-ilma għal madwar sagħtejn, waqt li tkun imdendla ma' ganċ.
- Wara l-iskular, il-ġobon jiġi ttrasferit go zona tal-hżin shuna – il-kamra tal-maturazzjoni – fejn isehh il-proċess tal-fermentazzjoni. Il-ġobon li jkun gie ffurmat f'ċarruta tal-ġobon jiddendel ma' ganċ u aktar tard jitqiegħed fuq xkaffa li tkun giet iddisinjata b'tali mod li tippermetti lix-xorrox jiskula.
- It-temperatura tal-kamra matul il-fermentazzjoni ma tridx tinzel inqas minn 18-22 °C. F'tali kundizzjonijiet, il-ġobon idum jiffermenta jumejn, l-aktar l-aktar tliet ijiem. It-temperatura matul il-fermentazzjoni tiġi mmonitorjata.
- Meta l-proċess tal-produzzjoni jitlesta, il-ġobon jista' jinbiegħ. Meta jinbiegħ, il-ġobon jiġi ppakkjat u ttikkettjat.

4.3. Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jiffurmaw il-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)

L-element “salašnický” tal-isem tal-ġobon ġej mis-sit tal-produzzjoni tradizzjonali, li kien ir-razzett tar-ġhajja (salaš). Il-karattru tradizzjonali tiegħu ġej mill-kompożizzjoni, mill-metodu tal-produzzjoni u mill-ipproċessar tradizzjonali tiegħu.

Kif P. Huba jispjega fil-ktieb tiegħu *Zázrivá*, “Il-biedja tan-nagħaġ ta' reġjuni għolja fuq skala żgħira f'*Zázrivá* kienet tiffoka fuq il-produzzjoni tal-halib tan-nagħaġ, li dejjem kien jiġi pproċessat fid-dar tar-ġhaj (salaš), fejn l-ovčí hrudkový syr – salašnický kien jiġi offrut bħala ikel hafif lin-nies li jżuru lir-ġhaj.” (Martin: Osveta. 1988).

L-“ovčí hrudkový syr salašnický” tradizzjonali kien jiġi prodott minn halib tan-nagħaġ frisk billi jitbaqqat bl-użu ta' kimożina naturali (*klág*) f'putera f'temperatura medja (ta' 32 °C) għal bejn 10 sa 30 minuta. Il-halib magħqud l-ewwel kien jiġi xxejkjat, u mbagħad jithalla joqgħod, u fl-aħhar nett il-baqtiet kienu jitqiegħdu f'ċarruta tal-ġobon u jingħafsu f'ċappa kumpatta. Iċ-ċarruta tal-ġobon mimlija bil-baqtiet kienet tiddendel ma' bitta, u tithalla hemm biex ix-xorrox jiskula minnha.

Wara l-iskular, iċ-ċappa tal-ġobon kienet titneħħa miċ-ċarruta u titqiegħed bil-maqlub fuq xkaffa tal-injam (*podšiar*), fejn kienet tithalla tinxej u timmatura għal diversi jiem. Ladarba jimmatraw, iċ-ċapep tal-ġobon kienu jittieħdu mir-razzett tar-ġhajja lejn id-djar tas-sidien tan-nagħaġ (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Fis-seklu 20, il-produzzjoni tal-“ovčí hrudkový syr – salašnický” u l-“ovčí salašnický údený syr” infirxet madwar iż-żoni muntanjużi tas-Slovakkja fejn kienu jitrabbew in-nagħaġ.

L-“Ovčí hrudkový syr – salašnický” u l-“ovčí salašnický údený syr” huma fost il-prodotti tal-halib tat-trobbija tan-nagħaġ tradizzjonali tal-Wallachia, li l-produzzjoni tagħhom kienet ir-raġuni ewlenija għat-trobbija tan-nagħaġ fir-reġjuni muntanjużi tas-Slovakkja. Bħala speċjalità kulinarja, kienu jintużaw friski (immerqa - helwin) jew iffermentati jew innixxa, jew ippreservati bl-affumikar. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). Prokop f'artikolu bl-isem ta' “*Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku*” kiteb dan li ġej: “Il-kultura tal-Wallachia għadha tinħass f'dawn il-partijiet minhabba l-hiliet tat-tinqix tar-ġhajja tagħna; l-influwenzi tagħha għadhom jidhru fl-iskutelli mnaqqxa l-ġmiel tagħhom (*čpáky*) li kienu jagħmlu użu minnhom ir-ġhajja”. (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Jintużaw forom f'għamla ta' qalb jew papra għall-“ovčí salašnický údený syr”. Dr Ján Balko, l-awtur ta' *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, ippubblikat f'Osveta fl-1968, għamel l-osservazzjoni li ġejja: “Ma għandna l-ebda evidenza preċiża li turi min kien li pproduċa l-ewwel halib tan-nagħaġ hawnhekk, jew meta għamel dan. Madanakollu, nistgħu nġid biċ-ċert li dan seħħ hafna sekli ilu, minhabba li sal-1914, il-mod li bih in-nagħaġ kienu jiġu mrobbija għall-halib ma kienx ivarja daqstant mill-prattiki tal-biedja eżistenti fi żmien il-migrazzjoni tal-popli.” F'*Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* jingħad li: “... il-kwalità tal-bryndza prodott tiddependi l-aktar mill-kwalità tal-ovčí hrudkový syr – salašnický” (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). L-isem u l-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali tal-“ovčí hrudkový syr – salašnický” u l-“ovčí salašnický údený syr” kienu jintużaw ukoll mir-ġhajja mill-muniċipalitá ta' Priechod, li kienu jaħdmu fl-irziezet tar-ġhajja fis-sittinijiet u s-sebghinijiet fir-reġjun tat-Turiec (osservazzjoni bil-fomm minn Lamper, ġhaj, u ċertu Ivanič minn Priechod). P. Jasenský, ġhaj minn Dolná Jaseň, jiftakar li l-“Ovčí hrudkový syr – salašnický u l-ovčí salašnický údený syr ilhom isiru minn żmien żemżem, iżda fi kwantitajiet żgħar biss, u kienu jintużaw għall-konsum dirett fl-irziezet tar-ġhajja jew inkella, kienu jinbiegħu lin-nies li jżuru r-ġhajja fl-irziezet tagħhom. Dan hu ikel hafif tradizzjonali kkunsmat minn Slovakkja li jgħixu fir-reġjuni tal-muntanju u tal-gholjiet fil-baži ta' muntanju.” (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

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

(2016/C 388/07)

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

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITAJIET TRADIZZJONALI GARANTITI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR”

Nru tal-UE: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

1. Grupp applikant u interess legittimu

Isem il-grupp Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Indirizz: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/IS-SLOVAKKJA

Tel. +421 4343085213
E-Mail: tas_sro@stonline.sk

Il-grupp li qed jitlob l-emenda huwa l-istess grupp li ppreżenta l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-“Ovčí salašnický údený syr”.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Ir-Repubblika Slovakkja

3. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni affettwata mill-emenda

- ☐ Isem il-prodott
- ☐ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Metodu tal-produzzjoni
- ☒ Oħrajn [għandu jiġi speċifikat]

Reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita mingħajr riżerva tal-isem li trid tinbidel b'reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita bir-riserva tal-isem.

4. Tip ta' emenda/i

- ☒ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' STG irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda/i

1. Reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita mingħajr riżerva tal-isem li trid tinbidel b'reġistrazzjoni ta' speċjalità tradizzjonali garantita bir-riserva tal-isem.

Din l-emenda qed tiġi proposta sabiex tissalvagwardja r-reġistrazzjoni tal-isem tal-prodott ikkonċernat, peress li l-għażla li wiehed jirreġistra l-ismijiet ta' prodotti u oġġetti tal-ikel agrikoli bħala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti mingħajr riżerva tal-isem ġiet abolita u, skont l-Artikolu 25(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, l-ismijiet irreġistrati skont l-Artikolu 13(1) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 ⁽²⁾, inklużi dawk irreġistrati skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 58(1) ta' dak ir-Regolament (speċjalitajiet tradizzjonali garantiti mingħajr riżerva tal-isem) jistgħu jkomplu jintużaw bil-kundizzjonijiet provduti fir-Regolament (KE) Nru 509/2006 sal-4 ta' Jannar 2023 biss.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 1.

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

“OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR”

Nru tal-UE: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

Ir-Repubblika Slovakkja

1. **Ismijiet li għandhom jiġu rreġistrati**

“Ovčí salašnícky údený syr”

2. **Tip ta' prodott (bhal fl-anness XI)**

1.3. Ġobnijiet

3. **Ir-raġunijiet għar-reġistrazzjoni**3.1. *Il-prodott*

- ☒ jirriżulta minn tip ta' produzzjoni, ipproċessar jew minn kompożizzjoni li jikkorrispondu għall-prattika tradizzjonali fir-rigward ta' dak il-prodott jew l-oġġett tal-ikel
- ☐ Ikun magħmul minn materja prima jew minn ingredjenti li jintużaw tradizzjonalment

Dan il-prodott ilu jsir għal għexieren ta' snin, u saħansitra għal sekli shah, u l-ġobon kien jiġi affumikat biex jibqa' tajjeb sax-xitwa, meta ma kien isir l-ebda ġobon. Il-prodott isir bl-idejn, b'metodi tradizzjonali (l-ipproċessar tal-baqta bl-idejn); isir fl-għarix tar-raqhja (imsejjah “salaš”), mhux b'mod industrijali, iżda wiehed jista' juża wkoll apparat, strumenti u tagħmir tal-injam (eż. reċipjent tal-injam, “mixers” tal-injam u forom tal-injam). Il-prodott jgħaddi minn proċess ta' affumikar li matulu jintuża d-duhhan mill-hruq tal-injam iebes tas-siġar li fix-xitwa jwaqq-ghu l-weraq.

3.2. *L-isem*

- ☐ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku
- ☒ jidentifika l-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott

Il-karattru speċifiku huwa ddeterminat min-natura tal-materja prima, jiġifieri l-halib tan-nagħaġ, il-metodu tradizzjonali tal-ipproċessar fl-għarajjex tar-raqhja, u l-affumikar. Il-kelma “salašnícky”, użata fisem il-ġobon, tesprimi n-natura speċifika tal-prodott u ġejja mill-kelma “salaš”, li tirreferi għall-għarix tar-raqhja fejn isir il-ġobon, u b'hekk hija marbuta wkoll mal-post tal-produzzjoni.

4. **Deskrizzjoni**4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1, inklużi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

L-“Ovčí salašnícky údený syr” isir mill-halib frisk tan-nagħaġ, li jiġi pproċessat fl-għarajjex tar-raqhja, jiġi affumikat u hafna drabi jingħata għamla speċifika (eż. għamla ta' qalb, ta' serduq jew ta' annimali ohra, jew ta' nofs globu).

Il-karatteristiċi fiżiċi:

- issibu f'diversi għamliet, hafna drabi jkun qisu boċċa, jew jekk fil-produzzjoni tkun intużat xi forma, bl-għamla tal-forma: nofs globu, annimali differenti jew inkella qalb;
- il-piż: ivarja minn 0,1 kg għal 1 kg.

Il-proprjetajiet kimiċi:

- materja niexfa: għallinqas 40 % bil-piż;
- xaħam fil-materja niexfa: għallinqas 50 % bil-piż;
- NaCl: mass. 25 000 mg/kg.

Il-kriterji mikrobijoloġiċi:

Fih firxa ta' mikroorganizmi, inkluż b'mod partikolari: Mikroorganizmi aċidoġeniċi — *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, hmira u moffa — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Il-karatteristiċi organolettiċi:

- id-dehra esterna: wiċċ shih, sod u niexef, bil-qoxra, u jista' jkollu wkoll xi tbajja' żgħar tad-duhhan, u ma jkollux fdalijiet tal-qatran;
- il-kulur: mis-safrani għall-isfar meta taqsmu; lewn kemxejn kannella għal wiehed li jixbah lill-qastan fil-wiċċ;

- ir-riha u t-toghma: riha ta' duhhan, b'toghma li mhix qawwija żzejjed u daqsxejn qarsa;
- il-konsistenza: sod u iebes meta jinqata', b'xi toqob u xi qasmiet żgħar 'l hemm u 'l hawn.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li għandhom isegwu l-produtturi, inkluzi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jittejjja l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-ġbir tal-halib tan-nagħaġ:

- il-halib li jkun se jintuża biex minnu jsir il-ġobon jinhaleb bl-idejn minn nagħaġ li jkunu b'saħħithom (nagħaġ li jkunu fil-mergħat u li jkunu ta' tipi mkabbrin fil-muntanji u fiż-żoni ta' madwar il-muntanji) f'maqjel għall-hlib (imsejjah "strunga") u li jkunu f'postijiet naturali. Il-halib jingabar f'barmil għall-halib li ma jissaddadx u li jkollu tagħmir għall-iffiltrar (id-drawwa kienet li l-halib jingabar f'barmil tal-injam). Meta l-barmil (imsejjah "geleta") jimtela, il-kontenut tiegħu jitferra' minn go passatur b'filtru tat-tajjar għal go landa tal-halib (il-halib jista' jingabar ukoll b'mod mekkaniku fil-mahleb li jkun jista' jiċċaqtaq minn post għal iehor jew li jkun f'post wiehed);

- il-halib miġbur jittiehed ġol-laned tal-halib għaž-żona tal-produzzjoni, jiġifieri l-gharix tar-ragħaj.

L-ipproċessar tal-halib biex isir ġobon — il-produzzjoni tal-ġobon "ovčí salašnický údený syr":

- Il-halib li jkun għadu kemm ingabar jiġi pproċessat minnufih malli jinhaleb, wara li jingarr lejn iż-żona tal-produzzjoni fl-gharix tar-ragħaj, fejn jitferra' mil-landa għal go reċipjent imsejjah "putera", reċipjent użat għall-produzzjoni tal-ġobon; Matul dan il-proċess, il-halib jerġa' jinghadda minn filtru tat-tajjar. Sabiex isir il-ġobon, jintuża reċipjent tal-injam (imsejjah "putera") jew reċipjent tal-azzar li ma jissaddadx u li jkollu qiegħ doppju.
- It-temperatura tal-halib titla' għal 30-32 °C billi għal kull 50 litru halib jiżdiedu żewġ jew tliet litri ilma tax-xorb shun (b'temperatura ta' 50 °C) direttament fil-halib jew billi jissahhan bl-ghajnuna ta' ilma tax-xorb shun f'reċipjent miksi (imsejjah "putera") jew bix-xorrox mgħolli tal-halib tan-nagħaġ qares.
- Meta t-temperatura titla' bejn 30 u 32 °C, mal-halib jiżdied it-tames mikrobiku f'forma likwida (imsejjes fuq il-fungu stabbilizzat bil-melh imsejjah "Rhizomucor miehei"), filwaqt li jibqa' jithawwad il-hin kollu. Għal kull 100 litru halib jiżdied 40 ml tames. L-ammont ta' tames li jintuża jiddependi wkoll fuq il-perjodu tal-hlib (il-kwalità tal-halib, li tinbidel matul il-perjodu tal-hlib).

Il-halib jiehu madwar 30 sa 45 minuta sakemm jitbaqqat wara li miegħu jkun żdied it-tames (il-produttur jiddeciedi dwar l-ammont ta' tames li jintuża).

- Il-baqta li tkun saret b'dan il-mod tithawwad u tinqata' b'taġħmir b'fili tal-metall, sakemm il-bċeċċ tal-baqta jsiru daqs nofs ċentimetru jew ċentimetru.
- L-ilma tajjeb għax-xorb mgħolli, imberred għal temperatura ta' 65 °C, jiżdied mal-baqta maqtugħa f'biċċiet sabiex din tissahhan għal temperatura ta' bejn 32 u 35 °C, haġa li ttejjeb ir-rilaxx tax-xorrox mill-bċeċċ. Il-baqta tithawwad sew u tithalla toqghod. Matul il-produzzjoni tal-ġobon f'forma ta' boċċa magħmul mill-halib tan-nagħaġ, it-temperatura tal-halib u tax-xorrox ma tistax tkun inqas minn 29 °C.
- Skont il-metodu tradizzjonali, il-ġobon jifforma billi jiġu kompressati l-baqta saldati bl-idejn wara madwar għaxar minuti u jkomplu jinhadmu fl-ghamla ta' ballun. Imbagħad dawn jitnehhew biċ-ċarruta tal-ġobon, u jiddendlu ma' grampun u jiffurmaw boċċa, jew inkella l-baqta ppressata titqiegħed bl-idejn fil-forom li jagħtu-hom l-ghamla tagħhom. Bl-ipproċessar bl-idejn, dawn il-boċċi tal-ġobon jiksibu l-elastiċità tipika tagħhom.
- L-iffurmar tal-ġobon fil-forom: il-boċċi tal-ġobon imhejjja jinqatgħu f'biċċiet żgħar (skont id-daqs tal-forma). Dawn il-biċċiet jingħafsu bl-idejn u jitpoġġew fil-forom (ta' qlub, ta' sriedaq jew ta' annimali ohra, jew ta' nofs globu) u jingħafsu kemm kemm sabiex tinkiseb l-ghamla partikulari. Jekk jintużaw forom magħmul minn żewġ biċċiet, il-proċedura tkun l-istess, u l-ġobon jingħafas bl-idejn u jitpoġġa fil-forma b'mod li jimla ż-żewġ biċċiet tagħha. Imbagħad il-forma tingħalaq.
- Il-boċċi tal-ġobon jew il-ġobon iffurmat jithallew joqtru għal xi saġhtejn. Il-boċċi tal-ġobon jiddendlu ma' grampuni u l-ġobon iffurmat jitqiegħed fuq l-ixkaf sabiex joqtor.
- Wara li joqtor, il-ġobon jittiehed f'żona tal-ħzin shuna, il-kamra tal-maturazzjoni, fejn isehh il-proċess tal-fermentazzjoni. Il-ġobon iffurmat fiċ-ċarruta tal-ġobon, jiddendel mal-grampun, u l-gobnijiet iż-żgħar iffurmati jitnehhew mill-forom tagħhom u jithallew jimmaturaw fuq xkaf tal-injam magħmul b'tali mod li jhallu x-xorrox joqtor mill-ġobon.
- It-temperatura tal-kamra waqt il-fermentazzjoni ma għandhiex tinżel taħt it-18-22 °C. Il-ġobon għandu jithalla jiffermenta minn jumejn sa mhux aktar minn tlett ijiem f'dawn il-kundizzjonijiet. Matul il-proċess tal-fermentazzjoni, għandha tiġi mmonitorjata t-temperatura.
- Imbagħad il-boċċi tal-ġobon jinqatgħu f'biċċiet u jitqiegħdu f'tahlita kiesha tas-salmura għal siegħa sa għaxar sigħat (skont il-piż tal-biċċiet). Galadarba titmella, il-konsistenza tal-ġobon issir iebsa u soda. It-tahlita tas-salmura (li 10-15 % minnha tkun melh) tithejja billi l-melh jitgħalla fl-ilma tajjeb għax-xorb. Il-ġobon iffurmat fil-forom jitmella bl-istess mod.

- Wara li jitmellah, il-gobon jitneħħa mit-tahlita u jitqiegħed fuq l-ixkaf tal-injam sabiex jinxf u joqtor sew mit-tahlita tas-salmura.
- Wara dan isir il-proċess tal-affumikar, il-gobon jitqiegħed fuq gradilji tal-injam jew tal-azzar li ma jissaddadx (jew inkella jiddendel ma' grampuni magħmulin mit-tilju) u jiġi affumikat bil-kešha b'duħħan tal-injam iebs tas-siġar li fix-xitwa jwaqqgħu l-weraq u mingħajr irmied jew trab. Il-proċess tal-affumikar jibqa' għaddej sakemm il-gobon jiehu lewn kannella ċar li jagħti kemm kemm f'lewn il-qastan — proċess li jiehu 12, 16 jew saħansitra 24 siegħa.
- Wara li jkun ġie affumikat, il-gobon jitqiegħed fuq xkaf tal-injam f'kamra tal-ħzin kiesha, li jkollha temperatura ta' bejn 13 u 15-il °C.
- Wara li jiġi ppakkjat, il-gobon jitlestha biex jitqassam u jinbiegħ.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-kelma “salašnický”, li hi parti mill-isem tal-gobon, ġejja mis-sit tradizzjonali tal-produzzjoni tiegħu, jiġifieri l-gharix tar-ragħaj (imsejjah “salaš”). Il-karattru tradizzjonali tiegħu ġejja mill-kompożizzjoni, mill-metodu tal-produzzjoni u mill-ipproċessar tradizzjonali tiegħu.

Kif stqarr P. Huba fil-ktieb *Zázrivá*, “It-trobbija tan-nagħaġ f'merħliet żgħira fuq l-gholjiet ta' Zázrivá kienet iffukata fuq il-produzzjoni tal-halib tan-nagħaġ, li minn dejjem ġie pproċessat fl-gharix tar-ragħaj, fejn ‘ovčí hrudkový syr – salašnický’ kien jiġi offrut bħala speċjalità lil dawk li jżuru lir-ragħaj.” (Martin: Osveta. 1988)

L-“Ovčí hrudkový syr – salašnický” tradizzjonali kien isir mill-halib frisk tan-nagħaġ billi jitbaqqat f'reċipjent (imsejjah “putera”) b'tames naturali (imsejjah “kľag”) f'temperatura medja (32 °C) għal 10-30 minuta. L-ewwel jithawwad il-halib imbaqqat imbagħad jithalla joqgħod, u fl-aħħar il-baqta kienet titpogġa f'ċarruta tal-gobon u tingħafas sa ma tiehu l-ghamla ta' boċċa kompatta. Iċ-ċarruta tal-gobon mimlija baqta kienet tiddendel ma' grampun, u tithalla hemm sabiex joqtor minnha x-xorrox.

Wara li jkun qotor, il-boċċa tal-gobon kienet titneħħa miċ-ċarruta u titqiegħed rasha 'l isfel fuq xkaffa tal-injam (imsejja “podšiar”), fejn kienet tithalla għal diversi jiem sabiex tinxf u timmatura. Ladarba jkun mmaturaw, il-boċċi tal-gobon kienu jittieħdu mill-gharix tar-ragħaj għal għand is-sidien tan-nagħaġ (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Fis-seklu 20, il-produzzjoni tal-“ovčí hrudkový syr – salašnický” u l-“ovčí salašnický údený syr” infirxet madwar iż-żoni muntanji tas-Slovakkja fejn kienu jitrabbew in-nagħaġ.

Il-boċċi tal-gobon magħmul mill-halib tan-nagħaġ kienu wiehed mill-prodotti tal-halib tat-trobbija tradizzjonali tan-nagħaġ fil-Wallachia, u l-produzzjoni tagħhom kienet ir-raġuni prinċipali għala kienu jitrabbew in-nagħaġ fir-reġjuni muntanji tas-Slovakkja. Bħala speċjalità tal-ikel, dan il-prodott kien jintuza frisk (immerraq - helu) jew iffermentat jew imnixxef, jew inkella pprizervat permezz tal-proċess tal-affumikar, jiġifieri affumikat. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Fartiklu msejjah “Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku”, Prokop kiteb dan li ġej: “Il-kultura tal-Wallachia qed tinzamm hajja f'dawn in-naħat bis-sengħa tat-tinqix tar-rghajja tagħna; l-influwenzi tagħha għadhom jidhru fl-iskutelli (črpáky) imnaqqxin b'sengħa tal-ghaġeb li kienu jużaw ir-rghajja u bil-forom (ta' qlub, papri, eċċ.) għall-gobon oštiepok u prodotti simili.” (*Čítanie o správnej výžive* 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Għall-“ovčí salašnický údený syr” jintuza il-forom ta' qalb jew ta' papra.

Dr Ján Balko, l-awtur ta' *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, ippubblikat minn Osveta fl-1968, kiteb li: “M'għandniex evidenza preċiża li turi min iproduċa l-ewwel boċċa magħmula mill-halib tan-nagħaġ hawnhekk, jew eżattament meta sar dan. Madanakollu, hemm biżżejjed raġunijiet biex inkunu nistgħu nassumu li dan ilu li seħħ hafna sekli, għax sal-1914, il-mod kif in-nagħaġ ġew imrobbija għall-halib ma kienx differenti wisq mill-prattiki tar-rahħala li kienu jeżistu fiż-żmien meta l-popli ċċaqalqu minn post għall-iehor.”

Passaġġ minn *Druhy najznámejších slovenských syrov* jgħid li: “L-ispeċjalitajiet tagħna tal-gobon magħmul mill-halib tan-nagħaġ huma magħrufin sew hawnhekk u f'artijiet barranin, u fost dawn l-ispeċjalitajiet hemm l-“ovčí salašnický údený syr”. (1992).

L-isem u l-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni tal-“ovčí hrudkový syr – salašnický” u l-“ovčí salašnický údený syr” intużaw ukoll mir-rghajja fil-municipalitá ta' Priečod, li kienu jahdmu fl-gharajjex tar-rghajja fis-sinj 1960 u 1970, fir-reġjun ta' Turiec (Lamper u Ivanič, ir-rghajja minn Priečod).

P. Jasenský, ragħaj minn Dolná Jaseň jiftakar li: “L-“ovčí hrudkový syr – salašnický” u l-“ovčí salašnický údený syr” hom isiru minn žmien žemzem, imma dejjem f'ammonti żgħira biss, u jgħid li kienu jintuza għall-konsum dirett fl-gharajjex tar-rghajja u li kienu u għadhom jinbiegħu lin-nies li jżuru l-gharajjex tar-rghajja. Dawn huma speċjalitajiet tradizzjonali li jgawduhom in-nies Slovakki li joqogħdu fir-reġjuni tal-muntanji u fiż-żoni ta' madwar il-muntanji.” (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

