

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2012/C 150/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni tal-emenda skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

**APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9**

**“DANABLU”**

**Nru tal-KE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011**

**IĠP ( X ) DPO ( )**

**1. Taqsima tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott effettwata mill-emenda:**

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-komodità
- Żona ġeografika
- Prova tal-orġini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Rekwiziti nazzjonali
- Ohrajn (għandhom jiġu speċifikati)

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

- Emenda għal Dokument Uniku jew Sintezi
- Emenda għal Speċifikazzjoni ta' DPO jew IĠP registrati li għalihom ma ġiex ippubblikat Dokument Uniku jew Sintezi
- Emenda għal speċifikazzjoni li ma tirrikjedi l-ebda emenda li għandha tiġi ppubblikata f'Dokument Uniku (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006).
- Emenda temporanja għall-ispeċifikazzjoni li tirriżulta minn impożizzjoni ta' miżuri obbligatorji sanitarji jew fitosanitarji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006).

**3. Emenda/i:**

**3.1. Deskrizzjoni tal-prodott:**

**3.1.1. Kontenut tal-ilma f' Danablu 60+**

Il-kontenut minimu ta' materja niexfa għandu jonqos minn 58 % (massimu ta' 42 % ilma) għal minimu ta' 56 % (massimu ta' 44 % ilma), sabiex ikun żgurat li fit-termeni tal-produzzjoni jinżammu l-karatteristiċi ta' Danablu 60+ bħala ġobon li huwa “generalment artab, faċli jinqata' u jiddellek, u daqsxejn iżjed sod u ridott lejn it-truf”.

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Instab li ċerti setturi tal-halib qed jipproduċu Danablu 60+ b'kontenut iktar baxx tal-ilma milli dak mehtieg mill-istandard tal-IĠP sabiex jevitaw ir-riskju li jaqbzu l-limitu ta' 42 %. Dan ifisser li biċċa Danablu 60+ taf tkun harira iktar solida minn u mhux daqshekk kremuża fil-konsistenza kif tirrikjedi l-ispeċifikazzjoni. Dan wassal lill-assocjazzjoni tal-produtturi biex, fuq perjodu ta' tlett snin, jistudjaw kif il-kontenut tal-materja prima/ilma jaffettwa l-valutazzjoni ġenerali tal-prodott. Kumitat tekniku analizza kif il-kontenut tal-ilma ta' Danablu 60+ jirrelata ma' ċerti punti għall-konsistenza, ir-riha u t-toghma, kif ukoll mal-marka ta' valutazzjoni kumplessiva tiegħu bl-użu ta' testijiet standard fuq Danablu 60+ minn Steins Laoratorium A/S. Analiżi aktar mill-qrib tar-rizultati żvelat li huwa possibbli tipproduċi Danablu 60+ ta' kwalità tajba b'kontenut tal-ilma ta' iktar minn 42 % u li l-issettjar ta' 44 % bhala l-kontenut massimu tal-ilma ikun qed jevita sitwazzjoni fejn ċerti setturi tal-halib, fit-tentattiv tagħhom li ma jaqbzux il-limitu ta' 42 %, jispicċaw jipproduċu Danablu 60+ b'konsistenza iktar soda u inqas kremuża milli tirrikjedi l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

### 3.1.2. Limitu tal-piż għal Danablu

L-assocjazzjoni tal-produtturi tixtieq tiddel ir-rekwiżit tal-piż attwali għal Danablu ċatta u ċilindrika li jvarja minn 2,75 għal 3,25 kg għal piż indikat ta' madwar 3 kg, sabiex tottimizza l-produzzjoni u tevita l-hela mhux necessarja. Din il-bidla tkun qed issir għal raġunijiet tekniċi, u ma jkollha l-ebda impatt fuq il-kwalità ta' Danablu. Instab li hemm ammont kbir ta' hela meta biċċa Danablu ċatta u ċilindrika tad-daqs attwali tinqasam f'porzjonijiet. Jekk id-daqs jiġi varjat f'it, il-hela tonqos jekk il-ġobna tinqata b'mod korrett bl-użu ta' metodi moderni.

### 3.1.3. Tikkettar

L-emenda tindika li l-kliem "Danish Blue Cheese" jew traduzzjoni tagħhom fil-verżjonijiet kollha tal-lingwi uffiċjali jistgħu jiġu inklużi fuq it-tikketta, għaliex "Danish Blue Cheese" u "Danablu" huma marki kummerċjali reġistrati. It-terminu "Danish Blue Cheese" minn dejjem kien japplika fil-varjetajiet kollha tal-lingwi uffiċjali u jissemma fis-swieq varji bl-użu tat-traduzzjoni li tapplika fil-pajjiż konċernat.

## DOKUMENT UNIKU

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

#### "DANABLU"

Nru tal-KE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IĠP ( X ) DPO ( )

#### 1. Isem:

"Danablu"

#### 2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Id-Danimarka

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

##### 3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.3. Ġobon

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

Ġobon b'vina blu, bi kwantità massima ta' xaħam (full-fat) jew kwantità oghla mill-kwantità massima, immaturat b'moffa blu, prodott mill-halib tal-baqar Daniżi.

Kompożizzjoni:

Danablu 50+: Minimu ta' xaħam fil-materja niexfa (%): 50, minimu tal-materja niexfa (%): 52

Danablu 60+: Minimu ta' xaħam fil-materja niexfa (%): 60, minimu tal-materja niexfa (%): 56

Forma u piż (ġobna shiha):

— Ċilindrika u ċatta, dijametru ta' madwar 20 cm, piż ta' madwar 3 kg

— Rettangolari, tul ta' madwar 30 cm, wisa' ta' madwar 12-il cm, piż ta' madwar 4 kg.

Wiċċ:

Ta' kulur abjad għal safrani ċar jew kannella ċar. Ma għandux saffi ta' xi lega jew moffa. Jista' jkun harira mgharraq biss fin-nofs. Huma permessi toqob viżibbli mill-perforazzjonijiet. Mhux kopert bil-paraffina jew emulsjoni tal-plastik.

Qoxra:

Huwa tali li ma għandux qoxra, iżda b'saff ta' barra wieqaf u kemmxejn sod. Huma permessi toqob viżibbli mill-perforazzjonijiet. Il-wiċċ u l-ġnub iridu jkunu shaħ, lixxi u regolari.

Kulur:

Abjad għal safrani ċar, mhux fil-griż, mhux immuffat iżżejjed, bil-moffa madwar il-ġobna kollha mqassma b'mod ekwu f'disinn ta' mużajk ta' vini blu fl-aħdar ta' moffa fil-perforazzjonijiet, it-toqob u l-qsim. Il-mużajk jista' jonqos lejn it-tarf tal-ġobna. Il-perforazzjonijiet ma jridx ikollhom saffi ta' lega jew xi moffa barranija.

Struttura:

Fethiet u qsim fiżiċi spazjati b'mod ekwu (fethiet għall-massa koagulata) u perforazzjonijiet. Il-massa tista' tkun ehxen lejn it-tarf tal-ġobna. Ma jridx ikun hemm toqob b'riżultat ta' fermentazzjoni.

Sawra:

Mahlula iżda mhux li titfarrak, ġeneralment ratba, faċli tinqata u tiddellek, harira aktar soda u ridotta lejn it-truf tal-ġobna.

Riħa u toġhma:

Togħma pura u pikkanti qawwija affettwata mit-tkabbir pur tal-moffa blu. It-togħma tista' tkun tahraq u xi ftit mielha u qarsa, u xxaqleb ftit lejn il-morr.

Maturazzjoni:

Minimu ta' 5 ġimghat.

3.3. *Materja prima (għal prodotti pprocessati biss):*

Danablu huma magħmul biss minn halib miż-żona ġeografika denominata.

3.4. *Għalf (għal prodotti li ġejjin mill-animali biss):*

Ma hemmx rekwiżiti speċifiċi dwar il-kwalità jew l-origini tal-għalf.

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

Il-proċess kollu jrid isehh fiż-żona ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik u l-ippakkjar, eċc.:*

Ma hemmx rekwiżiti speċifiċi għat-tqattigh, it-thakkik jew l-ippakkjar.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Danablu (50+ jew 60+).

Jistgħu jiżdiedu l-kliem "Danish Blue Cheese" jew traduzzjonijiet ohra ta' din il-frazi fil-verżjonijiet tal-lingwi uffiċjali kollha.

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

Id-Danimarka

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Danablu huwa prodott esklussivament mill-halib tal-baqar Daniżi, skont ir-riċetta oriġinali.

Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

L-element essenzjali fil-produzzjoni ta' Danablu li jillimitah speċifikament għaż-żona ġeografika tad-Danimarka huwa l-gharfien espert tradizzjonali u l-kapaċità li għandhom il-produtturi tal-ġobon Daniżi. Dawn l-abbiltajiet uniċi jiżguraw li d-Danablu prodott jibqa' jkollu l-kwalitajiet tradizzjonali ta' dan il-ġobon.

#### 5.2. *Speċifità tal-prodott:*

Ġobon b'vina blu, bi kwantità massima ta' xaham jew kwantità oghla mill-kwantità massima, semi-sod għal artab, immaturat b'moffa blu u prodott mill-halib tal-baqar Daniżi. Il-halib huwa omoġenu u termizzat/pasturizzat, li jagħti lill-ġobon toghma taħraq u pikkanti u sawra li tinqata faċilment u titfarrak ftit. Danablu għandu toghma qawwija meta mqabbel ma' ġobnijiet oħra li għandhom vina blu. Il-qoxra hija bajda u ma għandhix moffa tidher jew mikroorganizmi oħra.

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

Ġewwa u barra l-UE, Danablu huwa magħruf bħala speċjalità Daniża prodotta minn materja prima Daniża. Din ir-reputazzjoni inkisbet permezz ta' inizjattivi legiżlattivi u l-isforz tal-kwalità tal-produtturi matul perjodu ta' 60 sena, li żguraw il-preservazzjoni tal-karatteristiċi tradizzjonali u speċifiċi tal-prodott.

Storja:

Matul it-Tieni Gwerra Dinjija, università Amerikana harġet privattiva fuq l-omoġenizzazzjoni tal-halib tal-ġobon u ppruvat tintaxxa l-ġobon Daniż prodott mill-halib omoġenizzat. L-attentati tagħhom fallaw, għaliex setgħa jiġi ppruvat li dan il-metodu kien introdott 20 sena qabel fid-Danimarka minn Marius Boel. Il-ġobon jidher li kien jokkupalu hsibijietu anke meta kien għadu żgħir, għaliex hafna snin qabel kien għamel xi esperimenti interessanti hafna b'kulturi ta' vina blu fid-dar tal-familja tiegħu f'razzett f'Salling, fejn kienu jiġu prodotti l-butir u l-ġobon. Huwa kien innota li l-ġobnijiet xi kultant immuffaw, u sforz il-kurżità, daqhom. Fi kliemu stess, Marius Boel skopra li l-ġobon kellu "toġhma distinta u pikkanti". Allura ha ftit moffa mill-ġobon u kkultivha fuq il-hobż. Wara, nixxef u farrak il-hobż u żied dan it-trab mal-baqta friska. Dan kien il-bażi tal-holqien tal-ġobon Danablu.

Fl-1927, Marius Boel esperimenta bil-produzzjoni tal-ġobon bl-użu tal-halib omoġenizzat, li kiseb minn settur tal-halib f'Odense. Huwa kien ispirat mill-krema tal-kafe li għandha 9 % xaham, li minhabba l-omoġenizzazzjoni kellha konsistenza kremuża minkejja l-kontenut ta' xaham relattivament baxx. L-esperimentazzjoni wasslet għal titjib konsiderevoli fil-kwalità tal-ġobon, li sar iżjed rikk, kiseb toġhma iktar pikkanti, sar iktar abjad u tejjeb il-kwalitajiet tal-assorbiment tiegħu. Wara dan, malajr sar komuni li l-halib tal-ġobon jiġi omoġenizzat fis-setturi tal-halib li jipproduċu ġobon ta' dan it-tip. Bl-istess mod, fit-tletinijiet (1930) sar komuni li ssir pasturizzazzjoni baxxa tal-halib tal-ġobon fis-setturi tal-halib Daniżi li jagħmlu l-ġobon.

Diversi fatturi rriżultaw f'żieda konsiderevoli fit-talba għall-ġobon Daniż bil-vina blu madwar l-1930, u l-ghadd ta' produtturi żdied. Biex tinzamm il-kwalità tiegħet inizjattiva biex jibdeu negozjati mal-kap tas-Servizzi ta' Spezzjoni tal-Istat tad-Danimarka, il-Kap Spettur Lohse, bil-mira li jiġu stabbiliti spezzjonijiet regolari tal-ġobon intenzjonat għall-esportazzjoni. In-negozjati kkonkludew bid-deċiżjoni biex l-ewwel tiġi stabbilita assoċjazzjoni tal-produtturi biex jiddiskutu d-dettalji tas-sistema ta' spezzjoni. Għalhekk fit-23 ta' Ġunju 1934 issejthet laqgħa. Waqt il-laqgħa ġie deċiż li tiġi stabbilita assoċjazzjoni tal-produtturi.

Fl-istess jum li giet stabbilita l-assocjazzjoni, ittiegħet deċiżjoni flimkien mal-Kap Spettur Lohse biex jingiebu l-ġobnijiet għall-ewwel valutazzjoni ta' ttestjar f'Odense fis-16 ta' Lulju 1934. Wara tliet valutazzjonijiet ta' ttestjar, ġew stabbiliti l-kriterji tal-valutazzjoni għall-qoxra, l-istruttura, il-kulur, ir-riħa u t-toġhma, kif ukoll valutazzjoni kumplessiva għall-adattabilità tal-ġobnijiet għall-esportazzjoni. F'Settembru 1934 l-assocjazzjoni bdiet in-negozjati mal-Ministeru tal-Agricoltura u s-Servizzi ta' Spezzjoni tal-Istat biex jistipulaw regoli dwar il-karatteristiċi tal-ġobon u r-regoli għall-approvazzjoni tas-setturi tal-halib bħala produtturi tal-ġobon għall-esportazzjoni. In-negozjati wasslu lill-Ministru tal-Agricoltura biex jipproduċi ir-"regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser" (regolamenti dwar il-valutazzjoni tal-ġobon tat-tip Roquefort fil-Valutazzjonijiet tal-Ġobon tal-Istat tiegħu). Ir-regolamenti dahlu fis-seħħ fl-1 ta' Jannar 1936.

Fl-1952 l-isem tal-ġobon, Danablu, ġie stabbilit uffiċjalment permezz tad-Digriet Nru 80 tal-Ministeru tal-Agrikoltura tat-13 ta' Marzu 1952 fuq l-ismijiet tal-ġobnijiet Daniżi. L-Att Nru 214 dwar il-produzzjoni u l-bejgħ, eċċ. tal-ġobon ġie prodott fis-16 ta' Ġunju 1958. L-Att jissettja l-linji gwida għall-produzzjoni u l-ispezzjoni. Il-leġiżlazzjoni ġiet sussegwentament issupplimentata minn digrieti li ġew prodotti fl-1963 u fl-1969 li jispeċifikaw il-karatteristiċi tal-ġobon.

**Referenza għal publikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:**

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

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation\\_DANABLU\\_September%20201\\_2.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf)

---