

**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**

(2022/C 286/13)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri f'konformità mat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament Delegat 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

**“IDIAZABAL”**

**Nru tal-UE: PDO-ES-0082-AM02-16.2.2021**

**DOP (X) IĠP**

**1. Isem**

“Idiazabal”

**2. Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

**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)**

Il-ġobon “Idiazabal” huwa ġobon ippressat, mhux imsajjar magħmul esklussivament mill-halib tan-nagħaġ mhux ipproċessat tar-razez Latxa u Carranzana, u mmaturat għal mill-inqas 60 jum. Il-ġobon għandu l-karatteristiċi li ġejjin: piż bejn minimu ta' 1 kg u massimu ta' 3,5 kg, għoli bejn minimu ta' 8 cm u massimu ta' 12-il cm u dijametru bejn minimu ta' 10 cm u massimu ta' 30 cm. Għandha tkun permessa tolleranza ta' ±10 % għal kull waħda minn dawn il-karatteristiċi. Il-ġobon jista' jkun affumikat ukoll.

Mhux permess li tiżdied xi sustanza mal-halib, bl-eċċezzjoni ta' fermenti lattiċi, lizożima, tames u melh.

Il-ġobon għandu forma ċilindrika, qoxra lixxa u iebes ta' kulur isfar ċar jew inkella kannella skura jekk ikun ġobon affumikat. Il-wiċċ (il-kulur u t-toqob fil-ġewwieni) huwa omogenju, ivarja bejn kulur lewn l-avorju u qamhet il-lewn, bi ftit toqob zġħar b'forma irregolari. Il-konsistenza tal-ġobon hija pjuttost elastika u soda, u xi ftit imrammla. Fejn jidhlu r-riha u t-toghma, il-ġobon għandu riha tipikament qawwija ta' halib tan-nagħaġ u ta' tames, u toghma bbilanċjata u intensa fil-palat, b'noti delikati pikkanti, aċidużi u, meta jkun il-każ, affumikati. Ihalli riha qawwija li ddum hafna fil-halq wara li jittiekel.

Il-kontenut ta' xaham tiegħu ma għandux ikun inqas minn 45 % fil-materja niexfa; it-total ta' proteina jrid ikun mill-inqas 25 % fil-materja niexfa u l-materja niexfa innifisha trid tkun mill-anqas 55 %. Il-pH tal-prodott irid ikun bejn 4,9 u 5,5.

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

Għalf: in-nagħaġ tar-razez Latxa u Carranzana normalment jithallew jirgħu kważi matul is-sena kollha. Il-merhliet jitmexxew perjodikament bejn il-qigħan tal-widien u x-xaqlibiet ta' fuq tal-muntanji, skont l-istaġun. Billi dawn jgħixu Prattikament is-sena kollha f'ambjent naturali, in-nagħaġ bażikament jieklu l-vegetazzjoni spontanja tal-boskijiet tal-postijiet baxxi matul ix-xitwa jew inkella tal-mergħat għoljin matul is-sajf. Meta l-kundizzjonijiet fil-mergħat ikunu hżiena u meta dan ikun rakkomandat minhabba numru ta' raġunijiet fiżjoloġiċi (it-treddigh), in-nagħaġ jieklu fil-maqjel.

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

Materja prima: il-ħalib mhux ipproċessat tan-nagħaġ tar-razez Latxa u Carranzana prodott fiż-żona ġeografika identifikata.

Mhux permess li tiżdied xi sustanza mal-ħalib, bl-eċċezzjoni ta' fermenti lattiči, liżożima, tames u melħ.

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

Il-produzzjoni tal-ħalib, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-ġobon iridu jitwettqu fiż-żona ġeografika ddefinita, jiġifieri il-passi kollha fil-produzzjoni jridu jitwettqu fil-fruntieri tagħha.

#### 3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar eċċ, tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irregistrat

Il-ġobon "Idiazabal" jista' jiġi pprezentat għall-bejgħ shiħ jew fi flieli (porzjonijiet).

Il-ġobon "Idiazabal" jew il-porzjonijiet tiegħu, kif applikabbli, irid dejjem jiġi ppakkjat wara l-perjodu minimu ta' maturazzjoni tal-ġobon ta' 60 jum.

Il-ġobon jista' jinqasam f'porzjonijiet biss u, meta applikabbli, ippakkjat fiż-żona ġeografika ddefinita. Hemm żewġ raġunijiet għal dan.

L-ewwel, meta l-ġobon jinqasam, mill-inqas żewġt uċuħ tal-flieli jtilfu l-qoxra protettiva tiegħu. Għalhekk, sabiex jinżammu l-karatteristiċi organolettiċi, meta l-ġobon "Idiazabal" isir disponibbli f'porzjonijiet, il-flieli jridu jiġu ppakkjati f'it wara li jinqasmu.

It-tieni, wahda mill-konsegwenzi tal-qsim f'porzjonijiet tista' tkun li l-identifikaturi tal-awtenticità u tal-orijini tal-prodott jisparixxu jew ma jibqgħux jidhru. Għalhekk, irid jinqasam f'porzjonijiet u jiġi ppakkjat fil-post fejn jiġi prodott biex jiġi żgurat li l-awtenticità tal-prodott ma tkunx kompromessa.

B'deroga minn dan ta' hawn fuq, il-ġobon "Idiazabal" jista' jinqasam f'porzjonijiet fil-ħwienet tal-bejgħ bl-immunt dment li dan isir quddiem il-konsumatur fil-hin tal-bejgħ.

#### 3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irregistrat

Il-ġobon "Idiazabal" irid ikollu dawn l-identifikaturi:

— Fuq kull ġobna trid titwaħħal tikketta, b'numru tas-serje uniku, fil-fazi tal-iffurmar jew tal-ippressar. It-tikketta għandha tkun fornuta mill-entità tal-ġestjoni.

— It-tikketti użati għall-kummerċjalizzazzjoni tal-ġobon fis-suq iridu jinkludu l-isem u l-logo tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta.

Għall-ġobon magħmul esklussivament minn ħalib mill-istess azjenda, tista' tiżdied il-formulazzjoni "baserrikoa — de caserío" [mir-razzett] mal-logo tad-DOP "Idiazabal".

— It-tikketti li jintużaw għall-ġobon, kemm jekk jithalla shiħ jew jekk jinqasam fi flieli, iridu jitwaħħlu fl-azjendi tal-ħalib imniżżla fir-Registri tad-DOP, f'konformità mal-liġi Spanjola.

— Il-ġobon irid ikollu tikketta sekondarja, b'numru tas-serje uniku, u kkodifikata skont id-daqs u l-format tal-ġobon li jkun qed jiġi ċċertifikat. It-tikketta sekondarja jrid ikollha l-isem "Idiazabal" u l-logo tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta. It-tikketti sekondarji għandhom jiġu furnuti u kkontrollati mill-entità tal-ġestjoni u għandhom ikunu disponibbli, fuq bażi mhux diskriminatorja, għall-operaturi kollha li jitolbuhom u li jissodisfaw it-termini tal-ispeċifikazzjoni.

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

Iż-żona ġeografika tinkludi l-ambjenti naturali tan-nagħaġ tar-razez Latxa u Carranzana f'Álava, Vizcaya, Guipúzcoa u Navarra, minbarra l-municipalitajiet tal-wied ta' Roncal. Din iż-żona tinsab fit-Tramuntana tal-Peniżola Iberika, bejn il-koordinati 43° 27' u 41° 54' fit-Tramuntana, u 1° 05' u 3° 37' fil-Punent, skont il-Meridjan ta' Greenwich.

## 5. Rabta maż-żona ġeografika

*Il-karatteristiċi speċifiċi taż-żona ġeografika:*

Hemm evidenza ta' trobbija tan-nagħaġ tar-razez Latxa u Carranzana f'din iż-żona li bejn wiehed u iehor tmur lura għall-2200 QK. L-adattament ta' dawn ir-razez għal din iż-żona matul tant snin, jagħmel il-karatteristiċi speċifiċi ta' din iż-żona ġeografika essenzjali għall-iżvilupp u l-ġestjoni korretti tagħhom. Iż-żona ta' produzzjoni hija regjun muntanjuż kumpless ta' art imħarbita u mhux lixxa, li jagħmel il-komunikazzjoni diffiċli. Dan ikkontribwixxa għall-eżistenza kontinwa tat-trobbija tan-nagħaġ f'hafna mill-widien u l-muntanji. Il-hamrija għammiela b'nutrijenti bażiċi u nutritivi oħra, bl-effetti tal-erożjoni imminimizzati mill-karatteristiċi naturali tal-blat u kultant mill-preżenza ta' blat karbonat fil-profil tal-hamrija jagħmlu merġħat eċċellenti. Il-karatteristiċi topografiċi taż-żona jwasslu għal klima li tvarja minn klima tal-Atlantiku għal dik Mediterranja, b'żoni tranżizzjonali kkawżati minhabba l-effett ta' ostaklu tal-meded ta' muntanji. Is-sistema tal-mogħdijiet tal-ilma hijaestensiva u rikka, bis-saħħa tal-hafna għoljiet u muntanji u hafna xita. Hemm żewġ baċiri: dak tal-Kantabrija, li jiġbor l-ilma ta' Vizcaya, Guipúzcoa u l-widien tat-Tramuntana ta' Álava u Navarra; u l-Mediterran, li jiġbor l-ilma ta' Alava, Navarra Media u La Ribera. Fir-rigward tal-flora, hemm hafna merġħat naturali u bil-haxix. Il-kundizzjonijiet favorevoli tal-klima u tal-hamrija ippermettew li jikbru pjanti igrofilu u subigrofilu li huma pjanti tipiċi tal-klima oċeanika fil-Pajjiż Bask u fit-Tramuntana ta' Navarra.

*Speċifiċità tal-prodott:*

Il-ġobon "Idiazabal" għandu karatteristiċi sensorji distintivi li jiddistingwuh minn ġobon iehor. Dawn jistgħu jiġu esperjenzati fl-għadd kbir ta' sfumaturi fir-riħa u fit-togħma tal-prodott; barra minn hekk, għandu konsistenza elastika u mrammla baxxa hafna sa medja u sodezza medja sa għolja. Il-ġobon iħalli togħma qawwija li ddum hafna fil-halq, b'bilanċ perfett bejn l-aromi tal-halib, it-tames u l-laqta tal-inkaljar, li huma l-karatteristiċi sensorjali fundamentali tiegħu, u li huma kkumpliementati minn għadd kbir ta' sfumaturi fit-togħma u fir-riħa li jagħtuh personalità ġenwina.

*Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott:*

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-halib użat fil-produzzjoni tal-ġobon "Idiazabal" essenzjalment ġejjin mir-razez awtorizzati li minnhom jiġi akkwistat il-halib (Latxa u Carranzana). L-adattament ta' dawn in-nagħaġ għaž-żona ġeografika ddefinita u r-rabta storika bejn l-ambjent, in-nagħaġ u r-rġhajja, johloq rabtiet permanenti li fil-parti l-kbira jispjegaw il-karatteristiċi speċifiċi tal-ġobon "Idiazabal". Il-"Latxa" u l-"Carranzana" huma razez ta' nagħaġ adatti hafna biex jipprovdu l-halib, b'saħħithom u adattati għall-ambjent muntanjuż, għall-kultura Baska tat-trobbija tan-nagħaġ, għat-topografija u għan-natura ekoloġika tal-habitat tagħhom.

Barra minn hekk, ir-raġuni għaliex dawn il-karatteristiċi kollha li ġejjin mill-ambjent naturali, li jinbidlu skont l-istaġun, it-tipi ta' merġħa, il-klima, eċċ., jiġu espressi fil-ġobon "Idiazabal" hija għaliex huwa magħmul b'halib mhux ipproċessat li mhux ittrattat bis-shana. It-tiħin tal-halib jikkancellaw jew inaqqas l-isfumaturi sensorji li jagħmlu l-prodott tant distintiv u jorbtuh mat-tradizzjonijiet storiċi fiż-żona.

## Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>