

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI

Il-pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 8(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 dwar l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti għal prodotti agrikoli u prodotti tal-ikel

(2009/C 104/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 9 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA (STG)

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) NRU 509/2006

“IDRIJSKI ŽLIKROFI”

Nru KE: SI-TSG-007-0026-29.10.2004

1. Isem u Indirizz Tal-Grupp Applikanti

Titlu: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi
Indirizz: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Nru tat-telefown: +386 53720180
Feks: —
Posta elettronika: info@icra.si

2. Stat Membru Jew Pajjiż Terz:

Ir-Repubblika tas-Slovenja

3. Speċifikazzjoni Tal-Prodott:

3.1. Isem għar-reġistrazzjoni:

“Idrijski žlikrofi”

Id-dikjarazzjoni li għandha tiġi tradotta fil-lingwi barranin hija “prodott bil-mod tradizzjonali Sloven”.

3.2. Jekk jogħġbok indika jekk l-isem:

☒ huwiex speċifiku fih innifsu

☐ jesprimix il-karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel

L-isem idrijski żlikrofi ma jesprimix il-karattru speċifiku tal-prodott, imma jintuża tradizzjonalment biex jiddeskrivi dan il-prodott, kif jidher minn diversi sorsi orali u miktuba kif imsemmi fil-punt nru 3.8.

3.3. *L-isem għe rriżervat skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006?:*

☒ Registrazzjoni bl-isem riżervat

☐ Registrazzjoni bl-isem mhux riżervat

3.4. *Tip ta' prodott:*

2.4. Ghagin, imsajjar jew mimli

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel li għalih japplika l-isem skont il-punt 3.1:*

L-idrijski żlikrofi jikkonsistu fi platt tradizzjonali magħmul minn għagina bil-mili tal-patata. Għandhom il-forma karatteristika ta' kappell. L-ingredjenti mehtieġa għall-għagina huma d-dqiq, il-bajd, iż-żejt, u l-ilma jew il-halib skont il-htieġa. Il-mili jista' jsir esklussivament mill-patata miżjuda b'basla, xaħam (lardu kapuljat jew bejken affumikat kapuljat) u merdqux, kurrat salvaġġ, bżar iswed u melh.

Wara t-tisjir, l-idrijski żlikrofi għandu jkollhom il-forma, l-aroma, il-konsistenza u r-riha karatteristika kif stipulat.

Il-forma tipika ta' żlikrof: għagina magħfusa miż-żewġ itruf bi ftiit vojti fuq nett, ta' daqs u forma uniformi, minghajr irregolaritajiet, b'konsistenza tajba u kif xieraq, l-għagina ma għandhiex tidher li tkun imsajra jew ratba żzejjed, b'wiċċ kollu ta' lewn safrani, minghajr traċċi tal-lamtu.

Riha: riha qawwija u tipika. Minghajr riha eċċessiva partikolari ta' hxejjex, addittivi u lanqas ta' snuhija fil-mili.

Aroma: aroma karatteristika u qawwija ta' żlikrof (għagin u mili) b'toġhma ta' patata, xaħam (li mhijiex predominanti), addittivi u hwawar li jmorru tajjeb mal-aroma.

Konsistenza: Konsistenza li tagħti sensazzjoni pjaċevoli fil-halq, karatteristika ta' bosta platti li jkun fihom hafna lamtu. L-għagina u l-mili huma hfiyf u rotob, minghajr l-ebda sinjal ta' twahhil. Il-hxejjex huma mqattgħin rqaq u l-lardu imqarqaq u moqli għandu jkun imqatta' f'biċċiet zġħar hafna.

Impressjoni ġenerali: id-dehra, ir-riha, l-aroma u l-konsistenza tal-żlikrof jiddeterminaw l-aċċettabilità ġenerali tiegħu.

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' kif isir il-prodott agrikolu jew il-prodott tal-ikel li għalih japplika l-isem skont il-punt 3.1:*

Il-produzzjoni tal-idrijski żlikrofi tgħaddi mill-istadji varji kif ġejjin:

L-ingredjenti tradizzjonali mehtieġa għall-produzzjoni ta' madwar 150 idrijski żlikrofi huma:

L-għagina: sa 300 g dqiq abjad, minn bajda sa żewġ bajdiet, żejt, u ilma jew halib, skont il-htieġa sabiex l-għagina tiġi aktar ratba.

Il-mili: 500 g patata, sa 50 g lardu kapuljat jew bejken affumikat kapuljat, sa 50 g basal, hxejjex u hwawar (melh, bżar iswed, merdqux u kurrat salvaġġ) biex jagħmlu aroma armonizzata.

Ix-xaham li jista' jintuża sabiex jithejja l-żlikrofi huwa l-lardu jew il-bejken affumikat kapuljat. Ix-xaham għandu jkun ta' kwalità għolja u frisk. Mhuwiex aċċettabbli, b'mod partikolari, li jintuża bejken jew lardu mranġat.

Il-produtturi li jbiegħu l-żlikrofi ffriżati lill-konsumaturi tagħhom għandhom jużaw inqas hwawar u għagina iktar tqila sabiex jipprizervaw il-karatteristiċi organolettiċi tal-żlikrofi sakemm idumu kkonservati; għalhekk, għall-istess kwantità ta' mili, jehtieġ li jintużaw l-ingredjenti li ġejjin għall-għagina: 400-500 g dqiq abjad, sa erba' bajdiet, żejt u ilma jew halib, skont il-htieġa.

It-thejjija u t-tgerbib tal-għagina

Id-dqiq, il-bajd u l-ilma jew il-halib jithalltu flimkien biex issir l-għagina, li għandha tkun iktar ratba minn dik li tintuża għall-ispagetti. L-għagina tibqa' tintgħaġen sakemm tiġi flessibbli u elastika u ma tibqax twaħhal mal-idejn u l-bank tax-xogħol. Jekk tinqata', din għandha tkun hoxna u mingħajr toqob. Imbagħad tingħata l-forma ta' hobża żgħira, li tindilek biż-żejt, titgħatta sabiex ma tinxifx u tithalla toqghod għall-anqas nofs siegħa.

It-thejjija tal-mili u l-iffurmar tal-mili fi blalen

Il-mili tal-żlikrofi jsir mill-patata mgħollija mgħaffġa meta tkun għadha shuna. Tiżdied basla moqlija fix-xaham (lardu kapuljat jew bejken affumikat kapuljat) mal-patata shuna, u mbagħad it-taħwir (melh u bżar iswed) u l-hxejjex (merdqux u kurratt salvaġġ). L-ingredjenti jithalltu kollha f'daqqa sew sakemm it-taħlita tiġi fina. Il-mili m'għandux jifarrak malajr u lanqas ma għandu jkun artab iżżejjed, sabiex ikun jista' jiżdied iktar xaham jekk ikun hemm il-htieġa. Il-mili jiġi ffurmat bl-idejn fi blalen żgħar indaqs bejn wiehed u iehor b'dijametru ta' bejn 1 cm u 1.5 cm. L-istadji individwali tal-produzzjoni bil-magna jistgħu jvarjaw minn daww tal-produzzjoni bl-idejn (eż. il-mili huwa injettat, minflok ma jiġi ffurmat fi blalen), imma l-prodott finali – idrijski żlikrof – għandu jipprizerva l-karatteristiċi kollha tiegħu.

It-thejjija tal-żlikrofi

L-għagina – wara li tkun thejjiet minn qabel u wara li tkun qagħdet – tinfetah sakemm ikollha hxuna ta' madwar 2 mm. Il-blalen tal-mili jitpogġew fuq l-għagina miftuħa b'tali mod li jkun hemm distanza xierqa bejn ballun u iehor (daqs saba'). L-għagina tintewa u tingħalaq minn fuq u minn taht il-blalen tal-mili sabiex tehel flimkien u jiġu ffurmati "widnejn" żgħar. Fuq nett ta' kull żlikrof jithalla vojta żgħira, filwaqt li tingħata attenzjoni li l-għagina ma titqattax. Dan huwa kif il-żlikrofi jiehdu s-sura karatteristika tagħhom ta' kappell. L-ikbar daqsijiet ta' idrijski żlikrof tipika, meta tkun għadha nejja, huma ta' madwar 3 cm tul u 2 cm għoli (l-gholi jitkejjel minn nofs tal-żlikrof, filwaqt li huwa f'it oghla fit-truf).

l-ippakkjar u l-iffriżar tal-żlikrofi

L-idrijski żlikrofi li jkunu mhejjija u fil-hsieb li jinżammu mahżuna jiġu ffriżati u ppakkjati skont ir-regolamenti sanitarji/tekniki u d-dispożizzjonijiet tar-regolamenti dwar l-ittikkettar ġenerali tal-prodotti tal-ikel ippakkjati minn qabel.

Is-sajran tal-żlikrofi

Il-żlikrofi jintefgħu fl-ilma jagħli bil-melh, jithawdu u jitgħattew. Meta jitilgħu fil-wieċ u jerġgħu jagħlu mill-ġdid, ikunu saru. Għandhom jisservew immedjatament.

3.7. Il-karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel:

L-idrijski żlikrofi huma differenti minn tipi oħra ta' għaġin mimli minhabba l-forma li għandhom, il-mili speċifiku tagħhom, ir-riċetta tradizzjonali tagħhom u l-mod ta' kif isiru. Għandhom il-forma karatteristika ta' kappell tipiku Franciż tal-antik (l-għamla tal-kappell ta' Napuljun).

Ir-riċetta ma nbidlitx, b'mod sinifikanti minn meta kien hemm l-ewwel referenzi għall-idrijski żlikrofi (l-istess ingredjenti u proporzjonijiet li jistgħu jitqabblu bejniethom). Il-mili huwa speċjali, huwa magħmul minn patata b'lardu kapuljat jew bejken affumikat kapuljat, basal, hxejjex u hwawar. L-idrijski żlikrofi huma magħmula b'mod speċifiku, minhabba li huma magħluqa minn żewġ itruf u għandhom vojta żgħir fuq nett.

3.8. Il-karattru tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel:

Idrija ilha msemmija għal din l-ispeċjalità tagħha fit-tisjir, hija dokumentata f'bosta sorsi miktuba, u hemm ukoll bosta sorsi orali. L-idrijski żlikrofi huma prodotti minn ingredjenti tradizzjonali skont proċedura tradizzjonali li ilha stabbilita hafna.

L-iktar sors antik bil-kitba (Božić Lado: *Naš idrijski kot*) imur lura għall-1936. Jgħid kif il-żlikrofi kienu jisservew biss fi granet speċjali u li jeżistu diversi tipi ta' żlikrofi: tal-patata, tal-laħam, tan-nevew immarinat, żlikrofi biz-zalza tal-"bakalca" (biz-zalza tal-laħam tal-muntun) jew tal-lardu imqarqaċ jew b'taħlita speċjali magħmula mill-butir li jgħidulha masovnik. Il-kapitolu *Rudarjeva družina* (il-familja ta' minatur) jiddikjara li "...żlikrofi biss fi granet importanti: żlikrofi tal-patata, żlikrofi tal-laħam jew żlikrofi tan-nevew immarinat, żlikrofi biz-zalza tal-laħam tal-muntun jew tal-lardu imqarqaċ jew b'taħlita speċjali magħmula mill-butir li jgħidulha masovnik".

It-tieni sors (Karl Bezek: *Fond Doprinos k zgodovini Idrije*) imur lura għall-1956. L-awtur, Karl Bezek, iddeskriva platti u xarbiet tradizzjonali. Jikteb li l-idrijski żlikrofi kienu l-iktar platt popolari, li kien magħruf u mifruż sew. Fil-ktieb jikkwota dan li ġej: "...l-iktar platt popolari, li huwa magħruf u mifruż sew u li mhuwix magħmul bl-istess mod xi mkien ieħor, huwa il-famuż żlikrof. Il-żlikrofi jixbhu il-"Schlickkraperl" ta' Vjenna, li huma pakketti żgħar ta' għaġina mimlija imma b'mili differenti". L-awtur ikompli li l-idrijski żlikrofi jissemmew bosta drabi f'diversi okkażjonijiet, li saħansitra għet ippubblikata riċetta għalihom, imma hadd ma għamel riċera fuq l-orijini tagħhom. Fejn jikkonċerna l-istorja tal-żlikrofi, isemmi grajjiet irrakkuntati minn nies fl-erbghinijiet u l-hamsinijiet tas-seklu dsatax li f'dik l-epoka l-żlikrofi kienu jinbieghu fil-pubbliku nejjin. Is-Sinjura Harmel, lukandiera, qalet lill-awtur li l-żlikrofi aktarx kienu nġiebu Idrija mit-Transilvanja. Resident anzjan f'Idrija qal li l-platt kien inġieb Idrija mill-familja Wernberger madwar l-1814, dan jikkonfermah ukoll dixxendent ta' din il-familja. Hawnekk tinsab kwotazzjoni oħra mill-ktieb: "Minhabba l-fatt li t-tradizzjoni tal-familja u l-ġrajjiet irrakkuntati minn oħrajn jaqblu, ma hemmx dubju li l-ewwel żlikrofi deheru f'Idrija wara r-ritorn ta' Ivan f'Idrija u sussegwentament ir-ritorn tal-familja tiegħu. Probabbli għaddew bosta snin sakemm dan il-platt gie stabbilit f'Idrija, minhabba li jintqal li ġew ittestjati riċetti oħra, abbażi tar-riċetti Ċeki u minn Vjenna għal prodotti simili. Dak huwa kif inholqu l-idrijski żlikrofi wara l-1814 sakemm, fin-nofs tas-seklu li għadda, permezz ta' żvilupp lokali, hađu t-togħma u l-forma speċjali li għandhom illum".

It-tielet sors, *Mohorjev koledar* (1989), ipoġġi l-idrijski żlikrofi fil-quċcata ta' lista ta' platti u xarbiet karatteristiċi ta' Idrija. Fih ir-riċetta tradizzjonali ta' kif isiru l-idrijski żlikrofi, li għadha tintuża sal-lum.

3.9. *Rekwiżiti minimi u proċeduri li għandhom jintużaw sabiex ikun eżaminat il-karattru speċifiku:*

- L-idrijski žlikrofi għandhom ikollhom il-karatteristiċi speċifiċi kollha li huma stipulati fl-ispeċifikazzjonijiet (għandhom jintużaw l-ingredjenti preskritti, għandhom ikunu prodotti bil-mod preskritt u l-prodott finali għandu jkollu l-forma, id-dehra, ir-riha, l-aroma u l-konsistenza preskritti).
- Il-produtturi tal-idrijski žlikrofi għandhom iżommu rekord tal-ingredjenti nejja li jkunu rċevew u li jkunu użaw, il-kwantità ta' idrijski žlikrofi prodotti u l-kwantitajiet ta' idrijski žlikrofi mibjugħa.
- Għandhom isiru verifiki dwar il-konformità mal-ispeċifikazzjonijiet f'dak li huwa l-użu tal-ingredjenti preskritti, il-proċess tal-produzzjoni u d-dehra u l-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott finali minn produtturi individwali u/jew assoċjazzjonijiet ta' produtturi, u għall-anqas darba fis-sena minn entità ċertifikata wkoll li tivverifika l-konformità mal-istandard Ewropew EN 45011.

4. **L-Awtoritajiet Jew Il-Korpi Li Jivverifikaw Il-Konformità Mal-Ispeċifikazzjoni Tal-Prodott:**

4.1. *Isem u indirizz:*

Titlu: Bureau Veritas d.o.o.
Indirizz: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Nru tat-telefown.: +386 14757600
Feks: —
Posta elettronika: info@bureauveritas.com

☐ Pubbliku ☒ Privat

4.2. *Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-entità:*

Bureau Veritas huwa responsabbli li jivverifika l-fażijiet kollha stipulati fl-ispeċifikazzjonijiet tal-idrijski žlikrofi.
