

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 53



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 61

13 ta' Frar 2018

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 53/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.8695 — PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 53/02	Rata tal-kambju tal-euro	2
2018/C 53/03	Notifika tal-Kummissjoni dwar ir-rati ta' interessi ta' rkupru preżenti għall-Għajjnuna mill-Istat u rati ta' referenza/tnaqqis għat-28 Stat Membru applikabbli mill-1 ta' Marzu 2018 (<i>Ippubblikat skont l-Artikolu 10 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 794/2004 tal-21 ta' April 2004 (ĠU L 140, 30.4.2004, p. 1)</i>)	3

MT

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2018/C 53/04	Proċeduri ta' stralċ — Deċiżjoni biex jinbdew proċeduri ta' stralċ fir-rigward ta' Rapid life životná poisťovňa, a.s., indirizz irregistrat: Garbiarska 2, 040 71 Košice, in-numru tar-registrazzjoni tal-kumpanija: 31 690 904 (Pubblikazzjoni skont l-Artikolu 280 tad-Direttiva 2009/138/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar il-bidu u l-eżerċizzju tan-negozju tal-Assigurazzjoni u tar-Riassigurazzjoni (Solvibilità II))	4
--------------	--	---

V Avviżi

PROCĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 53/05	Notifika minn qabel ta' koncentrazzjoni (Il-Każ M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 53/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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	7
2018/C 53/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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	11

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

II

(Komunikazzjonijiet)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2018/C 53/01)

Fis-6 ta' Frar 2018, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tid-dikjaraha 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 tippovdi diversi faċilitajiet li jgħinu 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 32018M8695. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-Internet għal-ligi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠUL 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⁾

It-12 ta' Frar 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,2263	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5427
JPY	Yen Ġappuniż	133,23	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,5892
DKK	Krona Daniża	7,4458	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6918
GBP	Lira Sterlina	0,88600	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6256
SEK	Krona Żvediża	9,9195	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 328,30
CHF	Frank Żvizzeru	1,1503	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	14,6721
ISK	Krona İzlandiża	125,40	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,7604
NOK	Krona Norveġiża	9,7475	HRK	Kuna Kroata	7,4525
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 722,75
CZK	Krona Ċeka	25,358	MYR	Ringgit Malażjan	4,8368
HUF	Forint Ungeriz	311,97	PHP	Peso Filippin	63,730
PLN	Zloty Pollakk	4,1748	RUB	Rouble Russu	71,0851
RON	Leu Rumun	4,6524	THB	Baht Tajlandiż	38,874
TRY	Lira Turka	4,6648	BRL	Real Braziljan	4,0415
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5645	MXN	Peso Messikan	22,8364
			INR	Rupi Indjan	78,8940

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

Notifika tal-Kummissjoni dwar ir-rati ta' interessi ta' rkupru prezenti għall-Għajnuna mill-Istat u rati ta' referenza/tnaqqis għat-28 Stat Membru applikabbli mill-1 ta' Marzu 2018

(Ippubblikat skont l-Artikolu 10 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 794/2004 tal-21 ta' April 2004 (ĠU L 140, 30.4.2004, p. 1))

(2018/C 53/03)

Rati bażi kkalkulati skont il-Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar ir-reviżjoni tal-metodu biex tkun stabilizzata r-rata ta' riferenza u ta' tnaqqis (ĠU C 14, 19.1.2008, p. 6). Skont l-użu tar-rata ta' referenza, il-margini xierqa għad għandhom ikunu ddefiniti f'din il-komunikazzjoni. Għar-rata ta' tnaqqis, dan ifisser li għandu jiżdied margini ta' 100 punti bażi. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 271/2008 tat-30 ta' Jannar 2008 li jemenda r-Regolament (KE) Nru 794/2004 jipprevedi li, jekk mhux speċifikat diversament f'deċiżjoni speċifika, ir-rata ta' rkupru għandha tkun ikkalkulata wkoll billi jkunu miżjuda 100 punti bażi fuq ir-rata bażi.

Ir-rati modifikati huma indikati b'tipa grassa.

It-tabella ta' qabel din hija ppubblikata fil-ĠU C 14, 16.1.2018, p. 3.

Minn	sa	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.3.2018	...	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.2.2018	28.2.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.1.2018	31.1.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,13	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	1,89	-0,42	-0,18	-0,18	0,73

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

Proċeduri ta' stralċ

Deċiżjoni biex jinbdew proċeduri ta' stralċ fir-rigward ta' Rapid life životná poisťovňa, a.s., indirizz irreġistrat: Garbiarska 2, 040 71 Košice, in-numru tar-reġistrazzjoni tal-kumpanija: 31 690 904

(Pubblikazzjoni skont l-Artikolu 280 tad-Direttiva 2009/138/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar il-bidu u l-eżerċizzju tan-negozju tal-Assigurazzjoni u tar-Riassigurazzjoni (Solvibbiltà II))

(2018/C 53/04)

Impriża tal-assigurazzjoni	Rapid life životná poisťovňa, a.s., indirizz irreġistrat: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA in-numru tar-reġistrazzjoni tal-kumpanija: 31 690 904
Data, dhul fis-sehħ u natura tad-deċiżjoni	Riżoluzzjoni dwar id-dikjarazzjoni ta' falliment tat-23 ta' Jannar 2018
Awtoritajiet kompetenti	Il-Qorti Reġjonali ta' Košice I, indirizz irreġistrat: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Awtorità ta' superviżjoni	Il-Bank Nazzjonali tas-Slovakkja, il-kwartieri ġenerali, indirizz registrat: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Amministratur mahtur	Is-Sinjura Dana Husťáková, indirizz tal-uffiċċju: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA in-numru ta' referenza ta' amministratur: S738
Ligi Applikabbli	Ir-Repubblika Slovakka, l-Att Nru 7/2005 dwar il-liġijiet tal-falliment u r-ristrutturar u li jemenda ċerti atti, kif emendat

V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA
TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2018/C 53/05)

1. Fit-2 ta' Frar 2018, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- ProSiebenSat.1 Media SE (il-Ġermanja),
- Television Francaise 1 SA (Franza), li tappartjeni għall-Bouygues Group,
- Mediaset SpA (l-Italja), li tappartjeni għall-Fininvest Group,
- Channel Four Television Corporation (ir-Renju Unit),
- European Broadcast Exchange (EBX) Limited (ir-Renju Unit), ikkontrollata b'mod kongunt minn ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA, u Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA, u Channel Four Television Corporation, jakkwistaw fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet il-kontroll kongunt tal-European Broadcaster Exchange (EBX) Limited kollha kemm hi.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

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

- ProSiebenSat.1 Media SE: kumpanija azzjonarja ta' wiehed min-networks il-kbar tat-televiżjoni bla hlas tal-Ġermanja, attiva wkoll fl-oqsma tal-multimedia u l-kummerċjalizzazzjoni,
- Television Francaise 1 SA: kumpanija azzjonarja ta' wiehed min-networks il-kbar tat-televiżjoni ta' Franza bla hlas u bil-hlas, involuta f'diversi attivitajiet ta' negozju relatati mas-settur awdjoviżiv,
- Mediaset SpA: kumpanija azzjonarja ta' wiehed min-networks il-kbar tat-televiżjoni bla hlas u bil-hlas fl-Italja u Spanja, involuta f'diversi attivitajiet ta' negozju relatati mas-settur awdjoviżiv,
- Channel Four Television Corporation: kumpanija azzjonarja ta' wiehed min-networks il-kbar tat-televiżjoni tar-Renju Unit, xandar pubbliku li huwa proprjetà pubblika u ffinanzjat kummerċjalment,

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

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: kumpanija attiva fil-kummerċjalizzazzjoni u l-bejgħ internazzjonali ta' inventarju ta' reklamar bil-vidjow servut qabel, matul u wara kontenut tal-vidjow disponibbli fuq mezzi digitali bħal siti web u apps fuq l-smartphones jew smart-TVs.

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.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura simplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taħt:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Indirizz tal-posta:

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

⁽¹⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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

(2018/C 53/06)

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⁾.

DOKUMENT UNIKU

“ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ” (AGKINARA IRION)

In-Nru tal-UE: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

DOP () IĠP (X)

1. Isem (ismijiet)

“Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion)

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Greċja

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

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

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Agkinara Irion” hija l-irjus ta' varjetà lokali tal-qaqoċċ magħruf bħala *Prasini tou Argous* jew *Argitiki*, li jappartjeni għall-ispeċi *Cynara scolymus* L. fil-familja tal-Asteraceae.

Il-karatteristiċi tal-“Agkinara Irion” frisk li jiddistingwuh minn tipi oħra ta' qaqoċċ huma:

- huwa kompatt, bi rjus b'forma ċilindrika b'fetha karatteristika fil-wiċċ;
- it-tul minimu tal-qaqoċċa hu ta' 10 cm u d-dijametru minimu orizzontali hu ta' 8 cm;
- il-brakti ħodor esterni: ħodor, b'bażi mlaħħma, bi spunt tond, qisu forketta li jkun jew bla xewk jew b'xewk żgħir;
- brakti interni b'kulur gradwali minn aħdar ċar għal isfar u vjola fil-qalba li jgħati tniyetex isfar ċar;
- l-għerq huwa solidu u ċilindriku b'tul ta' ≤ 40 cm u b'dijametru minn 1 sa 4 cm;
- l-irjus huma rotob u l-bażijiet tal-brakti u r-reċipjent b'forma tonda huma mlaħħmin, b'toġhma tajba u speċjalment helwa u jistgħu jittieklu nejjin.

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

—

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

Il-passi kollha tal-produzzjoni tal-“Agkinara Irion” għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

—

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika definita fejn jiġi prodott l-“Agkinara Irion” hija trijangolari: naħa waħda għandha l-fruntieri fuq il-baħar u t-tnejn l-oħra huma ddefiniti mit-truf ta’ meded ta’ muntanji. Din iż-żona tinkludi l-komuni lokali ta’ Karnezaiika u Iria u l-abitazzjoni ta’ Kantia, li huma parti mill-amministrazzjoni tal-Municipalità ta’ Nafplio.

Hi magħmula minn żewġ pjanuri, il-pjanura ta’ Iria u l-pjanura ta’ Kandia li jkopru żona ta’ 1 000 ettaru u 250 ettaru rispettivament fil-parti tax-Xlokk tal-Unità Reġjonali ta’ Argolida u huma separati b’għolja baxxa tal-gebla franka (Lycalona). Il-fruntieri naturali taż-żona ġeografika huma l-għoljiet tal-Mutanja Arachnaio lejn il-Majjistral it-Tramuntana, il-Mutanja Didymo għan-Nofsinhar ix-Xlokk u l-Golf Argoliku lejn il-Punent.

Karnezaiiko, jew ix-xmajra ta’ Dipotamos u x-xmajra ta’ Kandia rispettivament, tghaddi miż-żewġ pjanuri li huma orjentati lejn il-Lbiċ. Ix-xmajriet jgħaddu mil-Lvant għall-Punent u mbagħad johorġu fil-baħar.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Fatturi naturali

Il-materja prima u l-mikroklima speċifika taż-żona ġeografika definita jippermettu li titkabbar għalla bikrija ta’ kwalità għolja.

Il-ħamrija hija fertili minħabba d-depożiti mix-xmajjar li jgħaddu mill-pjanuri. Il-ħamrija kollha li fiha jitikabbar l-“Agkinara Irion” taqa’ fil-kategorija wiesgħa ta’ entisols (ħamrija fformata ridentement li għad trid tiġi differenzjata f’orizzonti distinti). Fil-biċċa l-kbira, din hija ħamrija taflja bir-ramel jew ħamrija taflja.

Din hi fertili ħafna b’fond ta’ bejn 50 cm u 150 cm u hija tajba għas-sistema profonda tal-għeruq tal-qaqoċċ. Hija ħamrija żagħżuġha, b’nisġa medja, bi skular naturali tajjeb ipprovdut minn saff ta’ żrar ramli. Tilqa’ fiha ħafna kalċju u hi rikka bil-manjesju. L-abbundanza tal-manjeżju tghin tippreserva l-istruttura ta’ din l-ħamrija kostali billi tikkompeti mas-sodju fil-ħamrija u tippermetti li jikber l-“Agkinara Irion”, anke fiż-żoni fejn il-ħamrija għandha kontenut għoli ta’ melħ. L-art hi livell b’xaqliba ta’ 0-3 %.

Il-klima hija Mediterranja, shuna u xotta, bi xtiewi verament ħfief.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi jisseddqu minħabba li tinsab viċin il-Golf Argoliku peress li dan għandu t-tendenza li jimmodera t-temperaturi estremi. Dan jirriżulta f’temperaturi massimi pjuttost baxxi fis-sajf u temperaturi minimi oghla fix-xitwa. It-temperatura medja annwali hija ta’ 18,5 °C, b’medja minima ta’ 10,2 °C u medja massima ta’ 28,2 °C. Minħabba l-ġeomorfoloġija tar-reġjun il-glata fix-xitwa hija rari. Il-muntanji tal-madwar iħarsu ż-żona li qed tiġi kkultivata mill-irjeh keshin tat-tramuntana fix-xitwa, għalkemm normalment l-irjeh tan-nofsinhar jipprevalu, jiġifieri, iż-żiffa tal-baħar.

Ir-reġjun hu orjentat lejn il-Lbiċ, b’radjazzjoni solari annwali ta’ madwar 337,0 CAL/cm² u medja ta’ aktar minn 2 500 siegħa ta’ xemx kull sena.

L-ammont totali annwali ta’ xita huwa ta’ madwar 400 mm u fis-sajf u l-ħarifa ta’ spiss ma jkunx hemm l-ebda xita.

Dawn il-kundizzjonijiet huma favorevoli ħafna għall-ħsad bikri u jippermettu li l-ħxejjex jikbru u jagħtu r-rendiment massimu matul ix-xhur tax-xitwa.

Fatturi umani

Il-fattur uman huwa ta’ importanza partikolari fil-produzzjoni ta’ għelejjel ta’ ħsad bikri. Il-produtturi pperfezzjonaw il-metodi ta’ kultivazzjoni li jippermettu l-“Agkinara Irion” jinħasad kmieni, bħalma huma l-għażla bir-reqqa tal-pjanti omm li jintużaw biex jiġu stabbiliti uċuħ godda tar-raba’, id-distanzi speċifiċi ta’ thawwil, l-iskedar u l-użu tal-irrigazzjoni u ż-żbir tal-friegħi żejda.

L-ispeċifità tal-prodott

L-ispeċifità tal-“Agkinara Irion” tikkonsisti mir-reputazzjoni tiegħu, li ġejja mill-fatt li jinħasad kmieni ħafna u għandu benna helwa u distinta.

L-ewwel hsaċ f'nofs il-ħarifa jagħtih il-vantaġġ li jkun l-uniku qaçoċċ disponibbli fis-suq. Barra minn hekk, il-kwantitajiet kbar disponibbli u forniti lis-suq matul ix-xhur tax-xitwa jagħmlu l-prodott magħruf hafna.

Il-klima moderata u s-siġħat twal tax-xemx, minħabba s-sitwazzjoni ġeografika u l-orjentament lejn il-Lbiċ tal-pjanuri, tivvaforixxi hsaċ bikri. In-nuqqas ta' xita matul ix-xhur tas-sajf jippermetti l-bidu ta' perjodu ta' tkabbir li jrid jiġi kkontrollat permezz tal-irrigazzjoni u għalhekk il-produzzjoni tibda fil-ħarifa. Ix-xtiewi, hafna minnhom mhux kiefra minħabba li l-pjanuri jinsabu viċin il-baħar, u n-nuqqas tal-ġlata kkawżat minn riħ kiesaħ, peress li l-mutanji jħarsu l-pjanuri, jippermettu li l-"Agkinara Irion" jirnexxi u li l-għelejjel jagħtu l-ogħla rendiment matul ix-xhur tax-xitwa.

L-"Agkinara Irion" huwa distint għat-togħma tiegħu u b'mod partikolari għall-hlewwa tiegħu. Dawn il-karatteristiċi organolettiċi huma minħabba l-formazzjoni u l-ħażna tal-karboidrati, jiġifieri polisakkaridi fi żmien id-differenzjazzjoni u t-twarrid fil-bidu tal-ħarifa, meta l-intensità tar-radjażzjoni solari hija għolja.

Il-proċess ta' ħażna tal-karboidrati jitqanqal mill-orjentazzjoni lejn il-Lbiċ tal-pjanuri, li jfisser li l-pjanti huma esposti għal hafna dawl tax-xemx.

Dawn il-karatteristiċi jissahħu permezz tal-intervent uman, bħalma hi l-għażla rigoruża tal-ħxejjex kserofiti biex tiġi ppreservata l-varjetà lokali li minnha jiġi prodott l-"Agkinara Irion".

It-tekniki użati biex jinkiseb il-hsaċ bikri huma r-riżultat ta' snin ta' osservazzjoni mill-produtturi lokali u l-metiko-lożità kbira tagħhom, li ngħaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra, biex jtkabbar prodott ta' kwalità għolja li jidher fis-suq fil-bidu tal-ħarifa u jiddomina s-suq sa tmiem ix-xitwa, filwaqt li kważi jkopri kompletament il-konsum domestiku.

Fil-qosor, il-ġeomorfologija tar-reġjun, il-ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi lokali u l-preservazzjoni tal-metodu tradizzjonali ta' kultivazzjoni huma l-fatturi li jgħinu l-hsaċ bikri, il-benna helwa, it-togħma u l-karatteristiċi l-oħra ta' kwalità tal-"Agkinara Irion", biex b'hekk jagħmlu magħruf sew u jagħtu valur miżjud.

Il-Ħarġa 169 tar-rivista *Froutona* ta' Frar 2013 tirreferi għall-hsaċ bikri tal-"Agkinara Irion" u tiddekrivi l-varjetà tal-*Prasini* tou *Argous* jew l-*Argitiki*: "... Huwa l-aktar varjetà mifruxa fir-reġjun ta' Argolida, u f'partijiet oħra fil-Peloponezja u fi Kreta. Hu varjetà bi hsaċ bikri u b'rendiment għoli. Hu jipproduċi l-irjus tal-fjuri minn Novembru (f'Iria minn tmiem Ottubru)..."

Il-kwalitajiet tal-"Agkinara Irion" spiss jissemew f'artikli tal-midja.

Speċifikament, fl-20 ta' Mejju 2002, il-gazzetta *Ta Nea tis Argolidas* irrappurtat li "... Christos Olympios mill-Università Agrikola ta' Ateni rrefera għall-proprietajiet terapewtiċi u mediċinali tagħhom, u indika li l-parti li tittiekel ta' ras il-fjura tal-'Agkinara Irion' hija rikka fil-proteini, fil-karboidrati, fil-vitamina C, fl-imluha u fiċ-ċelluloża..."

Referenza oħra nsibuha fil-gazzetta *Politistika [Kultura]* ta' Argolida, fis-17 ta' Marzu 2010, "... Waqt avveniment professjonali, chefs mit-Turkija, Ċipru, li qed jirrapreżentaw korpi li huma membri tan-network 'Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes', u naturalment chefs mill-Greċja, se juru bil-hiliet u l-esperjenza tagħhom is-sabiħ gastronomiku ta' prodott eċċellenti u bnin bħall-'Agkinara Irion' ..."

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija marbuta mill-qrib mal-ħajja ekonomika, soċjali u kulturali taż-żona ta' Iria.

Din ir-reputazzjoni hija evidenzjata mill-festivals annwali, il-workshops u bosta avvenimenti u laqgħat, kompetizzjonijiet gastronomiċi, stabbiliti sew, flimkien mar-referenzi fl-istampa, stampata u online, fuq ir-radju u t-televiżjoni, kotba, perjodiċi u programmi tat-tisjir, f'rivisti speċjalizzati tal-biedja u menüs ta' ristoranti lokali.

L-ewwel seminar tal-Greċja dwar it-tkabbir tal-"Agkinara Irion" u l-prospetti tiegħu saret f'Iria f'Mejju 2002 u ħadu sehem xjenzjati eminenti Taljani u Griegi.

F'Novembru 2007, delegazzjoni minn "*La Città del Carciofo*", assoċjazzjoni internazzjonali mwaqqfa biex tippromwovi n-negozju tal-qaçoċċ, żaret Iria minn Ladispoli fl-Italja. L-ghan taż-żjara kien li tiġi stabbilita pjattaforma għall-iskambju ta' informazzjoni dwar il-prodott u biex jinholqu rabtiet ta' hbiberija bejn il-pajjiżi li jipproduċu l-qaçoċċ filwaqt li jiġi promoss it-turiżmu.

F'Mejju 2010 Iria ospitat l-ewwel Festival Kulinari tal-Qaqoċċ, fejn xi chefs mill-Mediterran tal-Lvant (membri tan-network tal-Conservatoire international des cuisines méditerranéennes) ippreparaw ikliet bl-użu tal-"Agkinara Irion" filwaqt li użaw il-hila u l-esperjenza tagħhom biex tintwera l-ispeċifità u l-benna tal-prodott lokali.

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija enfasizzata permezz tal-istampa u l-istampa online, u ta' spiss jidher f'rivisti b'ċirkolazzjoni kbira u fi programmi tat-tisjir fuq stazzjonijiet televiżivi ewlenin. Ix-chef magħruf Ilias Mamalakis kiteb riċetta għall-istampa online "... 'Agkinara Irion', il-qaqoċċ minn Iria hu tabilhaqq magħruf. Fittxu fis-suq lokali tiegħek. Dan hu delizzjuż tassew". Hemm rapporti regolari fir-rivisti tal-biedja u kummerċjali dwar is-sehem tiegħu fis-suq, il-movimenti fil-prezzijiet u prospetti godda.

L-"Agkinara Irion" jintuża hafna fil-platti lokali, tradizzjonali, kif jixhdu l-hafna riċetti tradizzjonali li jinsabu fil-ktieb *Niki Tsekoura Agkinara, o Thisavros tis gis ton Irion* (ippubblikat fl-2013). Hafna mill-platti tal-qaqoċċ jiġu offruti lill-viżitaturi f'ristoranti lokali, li jikkontribwixxi għall-karattru distintiv tal-prodott turistiku lokali.

L-importanza tal-"Agkinara Irion" għaż-żona huwa rifless fl-emblema tal-Assoċjazzjoni tat-Turiżmu ta' Kandia — Iria li hi qaqoċċa, filwaqt li t-timbru uffiċjali tal-Kooperattiva Agrikola ta' Iria juri ras ta' qaqoċċa stilizzata li tixbah hafna l-qaqoċċ li jkabbru.

L-għerf popolari jfahhar it-togħma u l-hlewwa ta' dan il-prodott lokali bil-qawl "*Agkinara apo to Iri pou travei to potiri*" [*Il-qaqoċċ minn Iria jaf jissieheb b'xi xarba*], u b'pittura tal-2000 mill-artista magħrufa sew, Diana Antonakidou, li turi n-nies lokali beżlin qed jaħdmu hafna u tindika li "... dawn abbandunaw it-tadam għall-qaqoċċ l-aktar delizzjuż fil-Prefettura kollha...".

Fatturi storiċi

Sa mit-tieni nofs tas-seklu 19, diġà naraw referenzi għar-reputazzjoni u l-valur kummerċjali għoli tal-prodott: jis-semma' bhala prodott tal-esportazzjoni li kien jitkabbar fir-reġjun ta' Argolida u jiġi esportat lejn Kostantinopli, l-Eġittu u Smyrna filwaqt li ġie kklassifikat bhala wiehed mir-riżorsi profittabbli u ppremjati (*Taxidia ana tin Ellada, [Travels around Greece]* G. P. Paraskevopoulos, 1869).

It-tkabbar sistematiku tal-qaqoċċ fiż-żoni ta' Iria u ta' Kandia beda wara t-Tieni Gwerra Dinjija, fl-1946-1947.

Il-komun ta' Iria għandu xhieda uffiċjali li fl-1969 il-qaqoċċ kien qed jitkabbar fuq 800 ettaru, jiġifieri żewġ terzi taz-żewġ pjanuri.

Fis-snin li seggew, il-bdiewa pperfezzjonaw l-għarfien speċjalizzat tagħhom tat-tkabbar tal-qaqoċċ, filwaqt li l-ekonomija lokali u l-komunità żviluppaw madwar il-produzzjoni tal-qaqoċċ.

Ir-rabta mill-qrib bejn Iria u l-qaqoċċ ġiet ikkonsolidata fl-ghoxrin sena ta' bejn l-1980 u l-2000, meta ż-żona ta' Iria garrbet perjodu twil ta' nixfa u l-hamrija u r-riżorsi tal-ilma tagħha ġew affettwati hażin hafna. Il-qaqoċċ kien rezistenti għall-melħ u seta' jadatta tajjeb hafna għall-kundizzjonijiet prevalenti speċifiċi filwaqt li pprovda dhul tajjeb lin-nies tal-lokal, meta kien kważi impossibbli li jkabbru ebda tip ieħor ta' frott jew hażin.

Illum, l-"Agkinara Irion" jissodisfa l-biċċa l-kbira tad-domanda tas-suq domestiku, u b'hekk qieghda tissaħħah ir-reputazzjoni tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod-agkinara-irion-pge.pdf>

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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

(2018/C 53/07)

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⁾.

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

“KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”

Nru tal-UE: TSG-PL-02145 — 14.6.2016

1. Ismijiet li se jiġu rreġistrati

“Kiełbasa krakowska sucha staropolska”

2. Tip ta' prodott

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3. Raġunijiet għar-reġistrazzjoni

3.1. Jekk il-prodott

- ☒ jirriżulta minn metodu tal-produzzjoni, tal-ipproċessar jew tal-kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew l-oġġett tal-ikel
- ☐ huwa magħmul minn materja prima jew ingredjenti li jintużaw tradizzjonalment.

Il-“Kiełbasa krakowska sucha staropolska” huwa prodott tradizzjonali li ġej minn mod tal-produzzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali. Il-metodu ta' produzzjoni tiegħu ġej mit-tradizzjoni ta' Krakovja tal-produzzjoni taz-zalzett maqtugħ ohxon, li sa mill-1926 inkiteb dwaru f'din il-pubblikazzjoni: “*Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*” [Prodotti taz-zalzett ta' Krakovja — Parir prattiku dwar kif jittejjew il-prodotti taz-zalzett] mill-awtur Pollakk Andrzej Różycki. Fid-dawl tal-kwalità fina u l-karattru tiegħu, il-metodu ta' produzzjoni għal dan it-tip ta' zalzett infirex fir-reġjuni l-oħra. Il-metodu ta' produzzjoni ssejjes fuq proċessi tradizzjonali: il-maturazzjoni, il-mistrieħ, l-affumikar u t-tnixxif. Matul il-produzzjoni, il-proċess ta' mistrieħ, li jdum bejn sagħtejn u tliet sigħat, għandu sehem speċjali: isehħu proċessi fiżjokimiċi kumplessi fil-prodott li jagħtu togħma u riħa speċifika.

3.2. Jekk l-isem

- ☐ intużax tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku
- ☒ jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott

L-isem “Kiełbasa krakowska sucha staropolska” jintuża biex jirreferi għal prodott speċifiku li jiġi mmanifatturat skont il-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali, zalzett tal-kapuljat ohxon ta' Krakovja. Il-“Kiełbasa krakowska” sar isem ġeneriku. Madankollu, fuq il-prodotti rreġistrati, it-terminu “staropolska” għandu x'jaqsam mal-metodu ta' produzzjoni u mhux maż-żona ġeografika. Skont id-dizzjunarju etimologiku, il-kelma “staropolski” tfisser dak li huwa marbut ma' perjodu fl-imġhod tal-istorja Pollakka.

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)

Il-“Kiełbasa krakowska sucha staropolska” huwa zalzett imnixxef magħmul minn kapuljat ohxon. L-għamla tiegħu hi ta' zalzett tipikament f'forma ċilindrika b'tul ta' madwar 300 mm, jew f'porzjonijiet minnu, f'budellata naturali jew tal-proteina b'dijametru ta' bejn 50 u 70 mm, imkemmex b'mod uniformi u fuq barra għandu lewn kannella skur, kulur tipiku tal-prodotti affumikati. Il-wieċ taz-zalzett ileqq, daqsxejn imkemmex u jinhass niexef. It-truf tal-biċċiet jintrabtu jew jiġu stejpljati flimkien.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Is-sezzjoni trasversali taz-zalzett turi biċ-ċar biċċiet kbar tal-laħam, u biċċiet żgħar tax-xaħam ta' lewn iktar ċar iċċirkondati bil-mili. Is-sezzjoni trasversali taz-zalzett turi b'mod ċar biċċiet kbar tal-laħam dgħif tal-majjal ta' kulur roża li jagħti għal roża skur, ċċirkondati b'biċċiet tal-laħam aktar ċari ta' klassijiet ohra. L-ingredjenti tal-laħam kollha jintgħagnu sew flimkien biex b'hekk it-tqattigh ikun faċli.

Fid-dawl, il-flieġi rqaq ikunu jidhru kemxejn trasparenti u b'hekk tinholoq apparenza distinta qisha ta' ħgieġ ikkulurit.

Meta jintmess, jinħass lixx, niexef u mkemmex kollu b'mod uniformi.

Il-“Kiełbasa krakowska sucha staropolska” huwa kkaratterizzat minn toghma ta' laħam immaturat, affumikat u msajjar, b'laqtiet distinti tal-bżar u b'toghma delikata tat-tewm u tan-noċemuskata.

Għandu r-riħa tipika ta' zalzett affumikat b'mod qawwi ferm b'aroma delikata tat-tewm. Il-“Kiełbasa krakowska sucha staropolska” hu zalzett ta' ħajja twila, affumikat, msajjar u mnixxef, prodott skont riċetti tradizzjonali u minn laħam tal-oghla kwalità biss. Huwa prinċipalment magħmul mil-laħam dgħif tal-majjal. Il-biċċiet il-kbar tal-laħam tal-majjal huma ssupplimentati b'mili li tiżdidlu taħlita ta' ħwawar naturali biss. Il-ħwawar kollha, il-kwalità tal-laħam magħżul, il-proċess tal-mistrieħ u tal-affumikar u t-tnixxif finali jirriżultaw fi prodott b'benna eċċellenti u unika.

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

Ingredjenti

Laħam nej (f'kg għal kull 100 kg tal-piż totali ta' laħam):

Majjal tal-Klassi I — 70 kg

Majjal tal-Klassi IIA — 10 kg

Majjal tal-Klassi III — 10 kg

Jistgħu jintużaw sa 10 kg ta' xaħam — xaħam iebes.

10 kg majjal tal-Klassi I jistgħu jinbidlu b'massimu ta' 10 kg ċanga tal-Klassi II.

Il-klassifikazzjoni tal-majjal

Il-Klassi I — laħam dgħif, mingħajr għeruq,

Il-Klassi IIA — laħam kemxejn imxahħam, mingħajr għeruq,

Il-Klassi III — laħam dgħif jew laħam kemxejn dgħif, bl-għeruq,

Xaħam

(a) Xaħam estern

Il-Klassi I — mingħajr xaħam,

Il-Klassi IIA — saff ta' ħxuna ta' mhux aktar 8 mm,

Il-Klassi III — ammont limitat, 9-11 mm

(b) intermuskulari:

Il-Klassi I — saff ta' ħxuna ta' mhux aktar 2 mm,

Il-Klassi IIA — saff ta' ħxuna ta' mhux aktar 10 mm,

Il-Klassi III — ammont limitat ta' mhux aktar 15 mm

(c) intertessut:

permess fil-kategoriji kollha

Il-kontenut analitiku tax-xaħam

Il-Klassi I — sa 15 %

Il-Klassi IIA — sa 30 %

Il-Klassi III — sa 25 %

Il-kulur tax-xaħam fil-klassijiet kollha: abjad, bi sfumaturi roża jew kulur il-krema

Gheruq

Il-Klassi I — l-ebda gheruq,

Il-Klassi IIA — kwantità limitata ta' gheruq, sa 10 %

Il-Klassi III — kwantità mingħajr limitu

Fil-klassijiet kollha ma jistax jintuża laħam li għandu l-iperimija

Fil-klassijiet kollha ma jistax jintuża laħam li għandu għoqod limfatiċi

Il-klassifikazzjoni tal-laħam taċ-ċanga

Il-Klassi II — laħam bl-gheruq, b'xaħam estern minimu sa 2 mm u b'saff ta' xaħam intermuskulari sa 2 mm

Xaħam

(a) estern — saff ta' mhux aktar minn 2 mm,

(b) intermuskulari — saff ta' ħxuna ta' mhux aktar 2 mm,

(c) intertessut — mhux aktar minn 2 mm hu permess

Il-kontenut analitiku tax-xaħam: 16 %

Il-kulur tax-xaħam: Kulur il-krema ċar għal isfar qawwi

Gheruq: L-ebda gherq ohxon

Ma jistax jintuża laħam li għandu l-iperimija u għoqod limfatiċi

Il-kulur tal-laħam imkessaħ: aħmar ċar għal aħmar skur

Il-materja prima ewlenija hija l-laħam dgħif tal-majjal u/jew taċ-ċanga ta' kwalità tajba.

Il-laħam tal-majjal għandu jkun konformi mal-parametri ta' kwalità li ġejjin:

— il-kapaċità taż-żamma tal-ilma: 2-5 %

— il-valur tal-pH (5,5-5,9 — imkejjel wara 24 siegħa ta' tkessiħ);

— ma jistax jintuża laħam tal-majjal nej minn ħnieżer li juru sinjali ċari ta' mijopatija (PSE, DFD, evidenza ta' proċessi fiżjoloġiċi jew korrimenti, eċċ.);

— ma jistax jintuża laħam minn majjali nisa u ċingjali;

— ma jistax jintuża laħam minn annimali li juru l-karatteristiċi illegali, b'mod partikolari s-sindrome tal-istress tal-qżieq (PSS), li jista' jiġi identifikat b'mod oġġettiv fl-awtopsja fl-annimali u fil-prodotti;

— il-laħam ma għandux ikun soġġett għal kwalunkwe proċess ta' preservazzjoni minbarra t-tkessiħ u ma jistax jiġi ffriżat;

— it-tkessiħ ifisser li waqt il-ħżin u l-ġarr, il-laħam frisk jinżamm f'temperatura ambjentali ta' bejn -10 °C u + 7 °C;

— il-laħam użat għall-produzzjoni ma jistax jiġi minn ħnieżer maqtula fi żmien inqas minn 48 siegħa jew iktar minn 144 siegħa.

Addittivi f'kg għal kull 100 kg tal-piż totali tal-produzzjoni

Bżar iswed naturali — 0,05-0,10

Bżar abjad naturali — 0,15-0,20

Noċemuskata — 0,05-0,10

Tewm frisk — 0,30-0,40

Zokkor— 0,15-0,20

It-taħlita tal-maturazzjoni hi magħmula minn: minimament 98,5 % ta' melħ u bejn 0,5 u -1,5 % ta' nitrat (III) — madwar 1,5 kg.

Preparazzjoni tal-materja prima u l-proċess ta' produzzjoni:

- it-tqattigh preliminari tal-ingredjenti tal-laħam kollha b'mod li jiżgura li l-biċċiet tal-laħam ikollhom daqs uniformi (b'dijametru ta' mhux aktar minn 5 cm);
- il-maturazzjoni bit-tnixxif tal-laħam għal 24-72 siegħa u t-tmelli tax-xaħam għal 24-72 siegħa;
- l-ipproċessar mekkaniku: Il-laħam tal-Klassi IIA jiġi kkalpuljat f'daqs ta' madwar 8-10 mm b'magna tal-ikkapuljat, il-laħam tal-Klassi III jiġi kkalpuljat f'daqs ta' madwar 3-4 mm b'magna tal-ikkapuljat u/jew jiġi kkalpuljat flimkien ma' 2 kg ta' silġ jew ma' mhux aktar minn 5 % ta' ilma;
- ix-xaħam tal-majjal semiffriżat jintahan għal madwar 8 mm fid-daqs b'magna tal-ikkapuljat (jew jitqatta' bl-idejn f'biċċiet żgħar ta' madwar 5-8 mm);
- l-ingredjenti kollha tal-laħam u l-ħwawar jithalltu sewwa;
- it-taħlita tiddaħħal f'budellati (budellati naturali jew budellati tal-proteina);
- il-prodott jithalla jistrieħ f'temperatura li ma taqbiżx it-30 °C għal bejn sagħtejn u tliet sigħat;
- il-wiċċ jitnixxef u wara jiġi affumikat bl-injam tal-alnu, bl-injam tal-fagu, bl-injam tal-frott jew b'kombinazzjoni tagħhom, jinstamat u jinhema sakemm il-ġewwieni taz-zalzett jilhaq temperatura ta' mhux aktar minn 72 °C. L-użu tat-taħwir bl-affumikazzjoni huwa pprojbit;
- jitnixxef sakemm jinkiseb ir-riżultat mixtieq (mhux aktar minn 70 %). Iz-żmien tat-tnixxif jiddependi mill-volum tal-prodott u mill-kundizzjonijiet esterni prevalenti,
- jista' jintuża ż-żejt tal-lift jew iż-żejt tal-ġirasol biex jiġi evitat milli tiffurma kisja bajda matul il-ħażna. Dan huwa stadju fakultattiv fil-proċess tal-produzzjoni. Il-produtturi jistgħu jagħzlu li jidilku ż-żejt imsemmi hawn fuq wiċċ iż-zalzett biex tiġi evitata koagulazzjoni tal-proteini li tohloq kisja bajda. Il-kisi jiġi ffurmat b'mod naturali meta sseħh koagulazzjoni tal-proteini fuq il-wiċċ matul il-ħżin u hija riżultat tal-kontenut għoli ta' proteini fil-prodott (il-kondensazzjoni). Jiddellek iż-żejt biex il-prodott jidher isbaħ. Dan ma jaffettwax il-kwalità tal-prodott jew il-karatteristiċi speċifiċi tiegħu.

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

Fil-Polonja, it-tradizzjoni tal-ipproċessar tal-laħam tmur lura għall-ewwel żminijiet tal-Medju evu. Il-klima kiesha u umda tal-Polonja wasslu għall-użu ta' diversi metodi ta' preservazzjoni, jiġifieri t-tmelli, il-maturazzjoni, is-salmura, l-affumikar, it-tismit u t-tnixxif, li kollha intuwaw f'taħliti speċifiċi fil-produzzjoni ta' tipi differenti ta' prodotti. Sew fil-proprietajiet tan-nobbli u sew fl-irziezet tal-bdiewa, il-qatla tal-annimali kienet attività tal-familja u kien ikun żmien it-tnejja ta' ħażniet tal-ikel għall-perjodu tax-xitwa u għax-xogħol intensiv fir-raba' kif ukoll għal grajjiet politiċi u tal-familja bħal gwerer, invjaġġar, riunifikazzjonijiet tal-familja u spedizzjonijiet. Maż-żmien, ammont żejjed ta' laħam ġab miegħu l-ħtieġa li jiġu pproċessati l-ingredjenti kollha tal-laħam miksuba matul il-qatla: dan il-proċess l-ewwel li beda kien fid-djar, imbagħad kompli fil-ħwienet tax-xogħol u llum qed isir prinċipalment fil-fabbriki. Ir-riċetta u t-toġhma unika tal-"kiełbasa krakowska sucha staropolska" ġejjin mit-tradizzjoni tal-ipproċessar tal-ingredjenti tal-laħam magħżul u t-taħlita tal-ħwawar.

Il-“kielbasa krakowska sucha staropolska” jaf il-karattru tiegħu lill-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni skont riċetta tradizzjonali, b'mod partikolari għall-użu ta' laham ta' kwalità għolja, il-proċess ta' maturazzjoni u l-proċess twil ta' mistrieħ. L-unicità tal-prodott hija influwenzata wkoll mill-proċess tal-affumikar.

Il-karattru tradizzjonali tal-“kielbasa krakowska sucha staropolska” jinkixef permezz tal-ingredjenti tipiċi u l-proporzjonijiet bbilanċjati tiegħu. Fil-produzzjoni taz-zalzet jintuża laham tal-majjal ta' kwalità għolja (il-laħam tal-Klassi I jirrappreżenta mhux inqas minn madwar 70 % tal-ingredjenti). Il-biċċiet tal-kapuljat kbar juru biċ-ċar il-kwalità superjuri tal-materja prima. Dan huwa rifless fit-togħma u fid-dehra tal-prodott. Fir-riċetta, it-tewm ma jservix biss biex itejjeb it-togħma, iżda wkoll biex jestendi l-hajja tal-prodott fuq l-ixkaffa.

L-ingredjenti u r-riċetti għall-ipproċessar ta' dan it-tip ta' zalzett (“*kielbasa krakowska suszona oraz wędzona*” [“kielbasa krakowska mnixxef u affumikat”]) ġew inklużi wkoll fost l-ohrajn, f'pubblikazzjonijiet tal-1985 u tal-1987 bit-titlu ta' *Domowe wyroby mięsne* [Prodotti tal-laħam magħmulin id-dar] (Tadeusz Kłossowski) u *Domowe przetwory z mięsa* [Preparazzjonijiet Prodotti tal-laħam magħmulin id-dar] (*Władysław Poszepczyński*). Il-proċess ta' maturazzjoni bit-tnixxif iżomm il-kulur tal-prodott, jagħti lil-laħam it-togħma u r-riħa karatteristika tiegħu, u jestendi l-hajja fuq l-ixkaffa tal-prodott.

Il-mistrieħ twil jiżgura li l-kulur u r-riħa jkunu preżenti b'mod ugwali fiz-zalzett kollu qabel ma jiġi affumikat. Dawn jiġu riflessi b'mod distint fit-togħma u d-dehra finali tal-prodott.

Il-proċess tal-affumikar tal-“kielbasa krakowska sucha staropolska” huwa partikolarment importanti għat-togħma tal-prodott. Iz-zalzett, li jiddendel ma' grampuni, jiġi affumukat bi shana dejjem iżżid u b'duħħan iġġenerat mill-ħruq tal-injam (nar u duħħan).

Fid-dawl tal-progress teknoloġiku, jistgħu jintużaw ukoll ġeneraturi tad-duħħan għall-affumikar taz-zalzett. L-istess tipi ta' injam jintużaw biex jikiseb id-duħħan shun f'dan il-proċess. Madankollu, forom ohra tal-injam jistgħu jintużaw ukoll, eż. laqx tal-injam.

Irrispettivament mill-metodu tal-affumikar, l-għażla ta' tipi xierqa ta' injam tiżgura li l-“kielbasa krakowska sucha staropolska” jkollu togħma u riħa karatteristiċi tal-laħam affumikat imsajjar, ma jkunx morr, u jkollu lewn kannella skur.

Dawn il-proċessi kollha ġew deskritti fil-qosor f'pubblikazzjoni li tmur lura għall-1926: *Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* [Prodotti taz-zalzett ta' Krakovja — Parir prattiku dwar kif jittejjja z-zalzett] mill-awtur Pollakk Andrzej Różycki.

Il-metodu u r-riċetta għall-produzzjoni tal-“kielbasa krakowska sucha staropolska” ġew ikkonfermati wkoll mill-istandards Pollakki ppubblikati fl-1959 u r-regoli interni ppubblikati mill-Organizzazzjoni Ċentrali tal-Industrija tal-Laħam fl-1964, li kienu tfasslu abbażi ta' regoli u riċetti diġà użati qabel it-Tieni Gwerra Dinjija.

