

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

(2010/C 42/05)

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

SOMMARJU

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

LAPIN PORON KUIVALIHA

Nru tal-KE: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

DPO (X) IĠP ()

Dan is-sommarju jstabbilixxi l-karatteristiċi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal skopijiet informattivi.

1. Awtorità responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministeru tal-Agrikoltura u l-Forestrija)
 Indirizz: PL 30
 FI-00023 Valtioneuvosto
 SUOMI/FINLAND
 Tel. +358 916054278
 Feks +358 916053400
 Posta elettronika: majja.heinonen@mmm.fi

2. Grupp:

Isem: Paliskuntain yhdistys (Reindeer Herders' Association)
 Indirizz: Koskikatu 33 A
 FI-96100 Rovaniemi
 SUOMI/FINLAND
 Tel. +358 163316000
 Feks +358 163316060
 Posta elettronika: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
 Kompożizzjoni: Produtturi/proċessaturi (X) ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.2: Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellhin, affumikati)

4. Speċifikazzjoni:

(sommarju tar-rekwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

"Lapin Poron kuivaliha"

4.2. Deskrizzjoni:

"Lapin Poron kuivaliha" (il-laħam imnixxef tar-renna ta' Lapland) huwa magħmul minn muskolu shiħ (gruppi ta' muskoli) u biċċiet ta' muskoli. It-tessuti konnettivi bejn il-muskoli huma vizibbli, iżda meta thares lejhom ma jidher kważi l-ebda xaham fihom. Il-laħam hu magħmul minn fibri fini hafna u huwa laħam dens u l-fibri ma jistgħux jintgħarfu mill-wiċċ tal-qatgħa. Il-fibri tal-laħam huma aktar fini minn ta' laħmijiet imnixxfen ohrajn. Skont kemm ikun niexef il-prodott, l-istruttura tal-wiċċ tal-qatgħa tkun matta hafna u lixxa. Il-wiċċ tal-qatgħa huwa aktar skur milli f'tipi ohra ta' laħam, filwaqt li traċċa ta' kannella fil-kulur tal-laħam hija karatteristika ta' distinzjoni ohra.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Il-prodotti lesti huma forom jew biċċiet differenti hoxnin bejn ċentimetru (1 ċm) u 5 ċentimetri u twal bejn 10 ċentimetri u 20 ċentimetru. Il-piż ivarja minn mitt gramma għal ftit mijiet ta' grammi.

Minhabba t-tnixxif, il-“Lapin Poron kuivaliha” għandu kontenut baxx ta' ilma u kontenut għoli hafna ta' proteina. Huwa għandu kontenut baxx ta' xaħam, meta wiehed jikkunsidra l-fatt li l-laħam ikun tnixxef. Il-valur tal-pH huwa normali għal-laħam. Il-kontenut tal-proteina tat-tessuti konnettivi huwa relattivament baxx. Il-kontenut tal-melħ għandu jkun għoli biżżejjed biex jiżgura li jista' jkun priżervat b'mod sikur. Il-valuri medji u d-devjazzjonijiet standard għal hames kampjuni tipiċi huma elenkati hawn taħt:

Il-kontenut tal-ilma (%) 40,6 (2,8)

Il-kontenut tal-proteina (%) 43,6 (2,3)

li minnhom fit-tessuti konnettivi (%) 3,1 (0,9)

Il-kontenut tax-xaħam (%) 4,7 (1,6)

Il-kontenut tal-melħ (%) 5,4 (2,0)

Il-valur tal-pH 5,69 (0,19)

Il-laħam imnixxef għandu toghma relattivament qawwija. Għandu l-aroma qawwija tipika tal-laħam tar-renna, kemm fit-toghma u kemm fir-riħa. L-aroma mhix partikolarment dik tal-laħam tal-kaċċa, iżda hija tipika tal-laħam tar-renna. It-toghma mielha hija tipikament hafifa minhabba l-kontenut ta' proteina partikolarment għoli. Il-kulur ivarja minn aħmar skur u kannella għal kważi iswed. It-truf huma iktar skuri minhabba t-tnixxif.

L-istruttura hija iebes fil-wiċċ u iktar ratba minn ġewwa. Il-prodott fih tessuti konnettivi bejn il-muskoli, li jinhassu fil-palat, iżda t-tessut konnettiv intern ma jinhassx. Ghalkemm il-prodott huwa artab minn ġewwa, ma jisseparax faċilment meta jitghawweg, iżda jissepara meta jkun mimghud u l-effett tiegħu huwa delikat u ma jinhassx qisu bil-hjut. Il-faċilità li biha jissepara hija karatteristika tipika u t-tessuti konnettivi bejn il-muskoli jisseparaw ukoll faċilment u huma faċli biex jinbelghu.

4.3. Żona ġeografika:

Il-“Lapin Poron kuivaliha” huwa prodott, ipproċessat u ppakkjat fiż-żona Finlandiża tat-trobbija tar-renniet, li tinsab bejn il-latitudnijiet 65 °N u 70 °N. Skont l-Att Finlandiż dwar it-Trobbija tar-Renniet (Nru 848/1990), iż-żona tinkludi l-Provinċja ta' Lapland, (minbarra l-bliet ta' Kemi u Tornio u l-muniċipalità ta' Keminmaa); il-muniċipalitajiet ta' Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski u Yli-li fil-Provinċja ta' Oulu u ż-żoni fit-Tramuntana tax-xmara Kiiminkijoki u t-triq Puolanka-Hyrynsalmi fil-muniċipalitajiet ta' Puolanka, Utajärvi u Ylikiiminki.

4.4. Prova tal-orijini:

Skont il-legiżlazzjoni Finlandiża dwar it-trobbija tar-renniet, sabiex l-orijini tal-laħam tkun immonitorjata, sid ir-renni għandu jimmarka widnet ir-renna jew eżatt wara t-twelid jew tal-anqas mhux aktar tard mill-wasla tar-renna għall-qtil. Meta r-renniet jintgħazlu għall-qatla u jiġu sseparati minn dawk l-annimali li jkunu se jinżammu haġġin, huma jiġu mmarkati fil-mergħa tagħhom waqt il-proċess tal-għażla b'marka tal-qtil fuq widinthom, sabiex l-annimal għall-qtil jinghata numru. Dan in-numru jibqa' fuq il-karkassa sakemm jibda l-proċess tat-tqattigh. Il-laħam imqatta' huwa nnumerat fil-proċess tat-tqattigh u l-ipproċessar, u n-numru jibqa' mal-prodott sal-konsumatur aħhari. L-impjanti ta' tqattigh tal-laħam u tal-prodotti tal-laħam għandhom jirreġistraw il-karakassi u kull laħam iehor li jidhol fl-istabbiliment, kif ukoll il-laħam li johroġ mill-istabbiliment. L-awtoritajiet muniċipali regolatorji jissorveljaw il-kmamar tat-tqattigh tal-laħam u l-impjanti tal-prodotti tal-laħam. Barra minn hekk, il-bejgħ tal-laħam imnixxef tar-renna direttament lill-konsumatur mill-post primarju tal-produzzjoni huwa awtorizzat (deroga tal-Kummissjoni tal-UE tal-21 ta' April 2006).

Il-monitoraġġ tal-katina tal-produzzjoni kollha jsir mill-Awtorità Finlandiża tas-Sikurezza tal-Ikel (Evisa) u mill-gvernijiet provinċjali taħt l-awtorità tal-Ministeru għall-Agricoltura u l-Forestrija. Il-monitoraġġ isir mill-awtoritajiet lokali tal-ikel.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Il-“Lapin Poron kuivaliha” huwa prodott mir-renni imwiċċ, imrobbija u maqtula fiż-żona tat-trobbija tar-renni Finlandiża u li jirgħu liberament f'merghat naturali fir-rebbiegha, fis-sajf, fil-harifa u fil-bidu tax-xitwa qabel il-qatla. Matul dan iż-żmien jiehdu l-ikel kollu tagħhom minn sorsi naturali f'żona ġeografika definita. Prinċipalment huma jieklu hxejjex, fungi u likeni. Madwar 70 sa 75 % tal-annimali maqtula huma renniet żgħar li jkollhom minn 5 sa 8 xhur, li meta jinqatlu jkollhom piż ta' madwar 22 kilo. Il-piż medju ta' renna mara adulta meta tinqatel huwa madwar 35 kg u l-piż tal-ikbar renna raġel meta jinqatel jista' jkun bejn 70 u 80 kilo.

Il-materja prima użata għal-“Lapin Poron kuivaliha” hija l-flett, il-qatgħat tal-gholja tal-koxxa, tal-ispalla, tad-dahar, tal-ġenb u taż-żaqq, li prinċipalment huma lahmijiet tat-tip P0, it-tip bażiku użat għal-laħam imnixxef (l-ittra tirrappreżenta “renna” bil-Finlandiż u n-numru għall-klassifikazzjoni). Il-laħam tat-tip PE – jew “extra” – (pereżempju l-qatgħat tal-gholja tal-koxxa u l-flett) jista' jintuża wkoll bħalma jista' sa ċertu punt jintuża l-laħam tat-tip P1 (pereżempju l-qatgħat tal-ghonq, tal-ġenb u taż-żaqq). Id-differenzi fil-proprjetajiet u l-użu intenzjonat tat-tipi ta' laħam għall-bejgħ jidhru fil-klassifikazzjoni tal-laħam tar-renna tal-Assoċjazzjoni tar-Rgħajja tar-Renni (2005) li saret għall-industrija tar-renniet. Id-differenzi fit-tipi huma bbażati fuq il-kontenut tax-xaħam u l-membrana tal-laħam.

Ix-xaħam tal-wiċċ u ta' bejn il-vojt, membrani hoxnin tat-tessuti konnettivi u kwalunkwe demm magħqud u timbri jitnehhew mil-laħam tar-renna li jkun se jintuża bħala materja prima għal-“Lapin Poron kuivaliha”. Il-preparazzjoni tal-prodott tibda bit-tqattigh u ġeneralment bit-tneħħija tal-ghadam mil-laħmijiet l-iktar ibsin, mill-qatgħat tal-gholja tal-koxxa, mill-qatgħat mill-ghonq sal-kustilji, mill-flettijiet u mill-muskolu ċervikali. Il-laħam mingħajr għadam jitqatta' f'forom hoxnin madwar 5 ċm f'daqsjiet differenti għall-preparazzjoni. Partijiet ohrajn tal-karkassa jithallew bl-ghadam u jitqattgħu f'forom ta' daqs adattat għall-preparazzjoni.

Il-laħam jiġi proċessat malajr kemm jista' jkun u f'lokkijiet żgħar biex ikun evitat li jishon hafna. F'impijanti ta' tqattigh awtorizzati, it-temperatura tal-laħam waqt it-tqattigh ma tistax tkun iktar minn 7 °C.

Il-laħam jitmellaħ f'kontenituri għat-timlih tal-laħam (salting tubs) jew fuq xtillieri għat-timlih (salting racks). It-timlih jista' jsir billi wiehed ihokk il-melħ fuq il-laħam, f'liema każ l-ammont ta' melħ ikun madwar 3 % tal-piż tal-laħam frisk. Jekk il-laħam jitmellaħ fis-salmura, il-kontenut tal-melħ fl-ilma huwa madwar 6 % jew 7 %. It-timlih u l-istadju qabel il-maturazzjoni jiehdu bejn 3 ijiem u 14 –il ġurnata.

Wara t-timlih, il-laħam jiddendel barra biex jinxf fl-arja. It-tnixxif isir f'għoli biżżejjed 'il fuq mill-art fi spazju mgħotti mibni jew iddisinnjat apposta għat-tnixxif tal-laħam li jkollu art solida biżżejjed u “netting” li jevitaw id-dħul ta' parassiti. Gancijiet tal-metall nodfa jew ta' materjal iehor mhux poruż, bħal habel tal-plastik jintużaw biex il-laħam jiddendel fuq it-travu għat-tnixxif (drying beam).

It-tnixxif isir bejn Frar u April u jdum bejn 3 ġimghat u 6 ġimghat skont il-kundizzjonijiet tat-temp. Hekk kif il-laħam jirtab u jimatura, jikseb toghma qawwija minhabba li bejn 40 u 60 % tal-piż tal-laħam frisk tiegħu jkun evapora. Il-preparazzjoni tal-laħam tiġi mmonitorjata billi jiġu vverifikati ripetutament il-grad tat-tnixxif u t-toghma tal-laħam. Jekk il-laħam jithalla jinxf għal żmien twil wisq, isir griż u bla toghma.

Il-prodotti tal-“Lapin Poron kuivaliha” jiġu pakkjati f'imballaġġ tal-ikel approvat li d-daqs tiegħu jvarja minn mitt gramma sa bosta mijiet ta' grammi.

Il-laħam tar-renna li għalih l-isem “Lapin Poron kuivaliha” se jiġi applikat, għandu jiġi pakkjat fiż-żona ġeografika definita, jiġifieri fiż-żona tat-trobbija tar-renni Finlandiża, sabiex tiġi salvagwardjata l-kwalità tal-prodott u jiġi evitat id-deterjorament tal-kwalità speċjalment tal-karatteristiċi organolettiċi. It-tnixxif isir barra u b'riżultat ta' kundizzjonijiet meterjoloġiċi (riħ, għata u shana tax-xemx). Il-proċess ta' tnixxif jiġi mmonitorjat b'attenzjoni sabiex jintlaħaq l-aħjar grad ta' maturità u sabiex jinżammu l-karatteristiċi organolettiċi tal-laħam. Fattur kruċjali fil-produzzjoni tal-“Lapin Poron kuivaliha” huwa d-determinazzjoni tal-aħjar hin biex il-laħam jitneħħa mit-tnixxif fuq barra fl-arja. Dan jirrikjedi kompetenzi speċifiċi mill-esperti fil-qasam. Ghalkemm, il-“Lapin Poron kuivaliha” huwa dgħif, ix-xaħam jista' jbidel it-toghma u l-karatteristiċi organolettiċi tal-laħam jekk dan jiġi pproċessat hażin jew ikollu kuntatt itwal mal-arja. Barra minn hekk, l-objettiv huwa li tkun żgurata t-traċċabilità shiħa tal-prodott, li l-konsumaturi ma jkunux żgwidati, li l-prodott li jiġi offrut lilhom ikun realment miksub u ppreparat fir-reġjun tal-orġini u li l-monitoraġġ ikun possibbli fil-katina tal-produzzjoni kollha.

4.6. Rabta mal-oriġini geografika:

Il-laħam tar-renna jiġi prodott minn rghajja tar-renni professjonali li jghixu fiż-żona tat-trobbija tar-renni Finlandiża, li 20 % minnhom huma Sámi, poplu indiġenu tal-Unjoni Ewropea. Ix-xogħol tar-rghajja tar-renni huwa bbażat fuq informazzjoni migbura matul is-sekli dwar ir-renni u l-laħam tagħhom. L-eqdem informazzjoni dwar laħam imnixxef tinsab fil-kotba storiċi tas-seklu sittax (mill-1500 'l quddiem) u fid-deskrizzjonijiet tal-Finlandja li jinsabu fil-History of the Northern Peoples ta' Olaus Magnus, ktieb li jmur lura għall-1555. Warajh, l-ewwel referenzi għal-laħam tar-renna mnixxef huma prinċipalment dawk tal-esploraturi fis-sekli sbatax u tmintax (1600-1700).

Il-laħam tar-renna jitnixxef permezz ta' snajja' tradizzjonali; pereżempju, il-bičča l-kbira tal-impjanti tal-ipproċessar tal-laħam tar-renna huma proprjetà ta' familji li għandhom ir-renni. Il-produtturi kollha tal-laħam tar-renna msemmija hawn fuq, jiffurmaw netwerk uniku ta' kompetenza fil-qasam tat-trobbija tar-renni, bis-snajja' u l-kapaċità li jipproċessaw f'"Lapin Poron kuivaliha" xi ftit mil-laħam tar-renna prodott fiż-żona tat-trobbija tar-renni bl-użu ta' metodi tradizzjonali.

Il-"Lapin Poron kuivaliha" jitnixxef barra fl-arja skont metodi tradizzjonali antiki hafna. It-tnixxif isir bejn Frar u April f'għoli biżżejjed 'il fuq mill-art fi spazju mgħotti mibni jew iddisinnjat apposta għat-tnixxif tal-laħam li jkollu art solida biżżejjed u "netting" li jevitaw id-dhul tal-parassiti. Il-preparazzjoni tal-laħam tar-renna mnixxef jirnexxi biss fir-reġjuni tat-Tramuntana fejn il-varjazzjonijiet tat-temperatura fl-aħħar tax-xitwa huma kbar biżżejjed. Il-varjazzjonijiet sinifikanti tat-temperatura fl-aħħar tax-xitwa fir-reġjuni tat-Tramuntana minn -30 °C sa +7 °C, irattbu l-laħam u jagħtu togħma naturali. Karatteristiċi naturali oħrajn tar-reġjun, bħal pereżempju staġuni distinti, id-dieta tar-renni u s-snajja' tradizzjonali għall-għażla u l-preparazzjoni ta' materja prima għal-laħam tar-renna jagħmlu l-laħam tar-renna mnixxef dak li hu: prodott tar-renna bit-togħma distinta tiegħu.

4.7. Korp ta' spezzjoni:

Isem: L-Awtorità Finlandiża għas-Sikurezza tal-Ikel (Evira)
Indirizz: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 20772003
Feks +358 207724350
Posta elettronika: kirjaamo@evira.fi

4.8. Tikketta:

Il-prodotti tal-"Lapin Poron kuivaliha" jinħażnu u jinbiegħu ppakkjati f'imballaġġ tal-ikel approvat ta' daqsijiet differenti. In-naħa ta' barra tal-pakketti għandha tkun immarkata bil-marka "Lapin Poron kuivaliha" (pereżempju b'timbru jew stiker) segwita bil-kliem "suojattu alkuperäimäty" (denominazzjoni tal-oriġini protetta) jew is-simbolu Komunitarju uffiċjali korrispondenti. Ikun hemm indikat ukoll jekk il-laħam joriġinax minn renna adulta jew renna żgħira. Marki simili huma meħtieġa għal-laħam mibjugħ direttament.