

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni mill-ġdid ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 7(5) u l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2011/C 284/05)

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

SOMMARJU

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

“KRAŠKI PRŠUT”

Nru tal-KE: SI-PDO-005-0417-29.10.2004

DOP () IĠP (X)

Dan is-sommarju jstipula l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodotti għal għanijiet informativi.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Indirizz: Dunajska cesta 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
Posta elettronika: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupp li qed japplika:

Isem: GIZ Kraški pršut
Indirizz: Šepulje 31
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA

Tel. +386 57310300
Fax +386 57310330
Posta elettronika: —
Kompost minn: Produtturi/processuri (X) ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Grupp 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajjar, immellah, affumikat, eċċ.)

4. Speċifikazzjoni:

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

4.1. Isem:

“Kraški pršut”

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

4.2. Deskrizzjoni:

Il-Kraški pršut huwa prodott tal-laham innixxef/immaturat mir-riglejn ta' wara tal-majjal frisk.

Karatteristika li tiddistingwixxi l-“Kraški pršut” hija l-forma standard u li tingharaf tiegħu. Ir-riglejn ta' wara friski jiġu ppreparati mingħajr is-saqajn, iżda bil-ġilda u x-xaham, jekk ikun fihom. Rigel ta' wara frisk għandu jkun jiżen mill-inqas 9 kg. Il-laham tal-muskolu jrid jestendi 5-7 cm minn taht ir-ras tal-ghadma tal-koxxa (*Caput ossis femoris*). Fuq in-naħa ta' ġewwa tar-rigel ta' wara, il-laham tal-muskolu jinkixef; il-ġilda u x-xaham jitraqqmu kemm kemm iktar lejn il-qasba.

Kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli fil-Kras (Karst) jippermettu li jtnixxfu riglejn ta' wara shah. Karatteristika tal-“Kraški pršut” huwa t-tnixxif bl-użu ta' melh tal-baħar oħxon biss Il-proprietajiet organolettiċi karatteristiċi tiegħu, li jidhru mill-kontenut aktar baxx ta' likwidu minhabba livell oghla ta' deidratazzjoni, jiżviluppaw matul perjodu twil biżżejjed ta' tnixxif/maturazzjoni. Tipikament għandu kontenut kemmxejn oghla ta' melh (sa 7.4 %), u l-qatgħat tal-laham jinħassu fil-halq bhala aktar fermi. Il-grad ta' deidratazzjoni u perjodu twil biżżejjed ta' maturazzjoni jgħinu biex jipproduċu l-kulur karatteristiku tal-perżut meta jinqata', li huwa aħmar fir-roża b'kulur iktar skur madwar it-truf. Għandu aroma u toġhma qawwijin. L-aroma pikkanti hafna tiegħu hija karatteristika tal-grad ta' maturazzjoni, u din ukoll tiddistingwixxih minn prieżet oħrajn.

4.3. Żona ġeografika:

Ir-reġjun tal-Kras jinstab fil-punent tal-Primorska ċentrali. It-tmelli, it-tnixxif u l-maturazzjoni tal-“Kraški pršut” isiru fiż-żona limitata tal-Kras fejn il-prieżet jiġu prodotti b'mod tradizzjonali.

Il-konfini ta' din iż-żona jwasslu minn Kostanjevica na Krasu sa Opatje Selo, minn hemm għall-fruntiera bejn is-Slovenja u l-Italja u tul dik il-fruntiera sal-punt tal-qsim tal-fruntiera ta' Lipica, minn hemm matul it-triq lejn Lokev, inkluża din il-belt, imbagħad tul it-triq lejn Divača, minn hemm għar-raħal ta' Brestovica pri Povirju u għall-l-irhula ta' Štorje, Kazlje, Dobravlje, Ponikve u Kobdilj, minn Mali Dol għal Škrbina, Lipa u Temnica u jergħu lura lejn Kostanjevica na Krasu.

4.4. Prova tal-orijini:

Il-produtturi kollha tal-“Kraški pršut” għandhom jipproduċuh fiż-żona ġeografika stipulata għall-produzzjoni tal-“Kraški pršut”. Sabiex jiġu żgurati t-traċċabbiltà u l-kwalità, l-istadji kollha tal-produzzjoni jseħhu fi hdan dik iż-żona ġeografika. Jinzamm reġistru tal-produtturi u l-istabbilimenti li jipproduċu l-“Kraški pršut”. Il-kwantità ta' “Kraški pršut” prodott tiġi rreġistrata għal kull produttur. L-istadji kollha tal-produzzjoni jiġu mmonitorjati mill-entità ta' spezzjoni speċifikata fil-punt 4.7., li hi akkreditata skont l-istandard Ewropew EN 45011.

Qabel ma jitmelfu, ir-riglejn ta' wara friski tinkwilhom timbru fpost fuq il-ġilda li jkun jidher. Il-marka jkun fiha s-serje u l-jum, ix-xahar u s-sena. Dawn l-indikazzjonijiet huma obligatorji u jiffurmaw parti integrali mill-kontrolli fuq il-proċess tal-produzzjoni kollu u t-traċċabbiltà. Jinzamm reġistru għal kull produttur, bl-għadd ta' prieżet għal kull lott. In-numru tal-lott jidher flimkien mad-dettalji tal-kontrolli fuq il-proċessi ewlenin tal-produzzjoni.

Meta t-tnixxif u l-maturazzjoni jitlestew, il-prieżet jgħaddu minn testijiet sensorji u tal-laboratorju biex tiġi ddeterminata l-kwalità, u tinghatalhom id-denominazzjoni “Kraški pršut”. Prieżet shah, nofsijiet u kwartijiet għandhom id-denominazzjoni “Kraški pršut” u n-numru tal-produttur ittimbrati bil-hadida tal-kiwi fuq il-ġilda. L-immakar bil-hadida tal-kiwi jiggarantixxi l-kwalità tal-prodott u li kien prodott fiż-żona ġeografika speċifikata skont l-ispeċifikazzjoni u li kien soġġett għal sorveljanza xierqa.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

— Ebda razza speċifika ta' hnieżer ma hija speċifikata għall-produzzjoni tal-“Kraški pršut”.

— Ir-riglejn ta' wara friski jingabru mill-inqas 24 siegħa, iżda mhux iżjed minn 120 siegħa, wara l-qatla, iżda r-riglejn ta' wara li huma b'xi hsara u dawk li jiżnu inqas minn 9 kg ma jiġux aċċettati. Ir-riglejn ta' wara jridu jinżammu f'hażna mkessha f'temperatura ta' - 1 °C sa + 4 °C. Ma għandhomx jiġu ffrizati. Il-hxuna tax-xaham li jkopri n-naħa ta' barra tar-rigel ta' wara frisk u mirqum, imkejje minn taht r-ras l-ghadma tal-koxxa (*Caput ossis femoris*), ma għandhiex tkun inqas minn 10 mm.

- Il-bidu tat-tmellih huwa mmarkat permezz ta' kiwi bis-shana. Il-jum, ix-xahar, is-sena u l-lott.
- Il-proċess tat-tmellih fin-niexef: jinghorok, jithalla joqtor id-demm, l-użu ta' melh tal-bahar ohxon; l-ammont tal-melhu huwa determinat mill-piż tar-riglejn ta' wara.
- Ir-riglejn ta' wara mmellha jitpoġġew fuq xkaffi.
- It-tmellih u t-tmellih mill-ġdid jitwettaq f'temperatura ta' + 1 °C sa + 4 °C; it-tul tal-proċess tat-tmellih jiddependi mill-piż tar-riglejn ta' wara.
- Jitneħħa l-melhu minn fuq il-wiċċ tar-riglejn ta' wara.
- It-tnixxif fil-ksieħ farja li tiċċirkola ta' temperatura ta' of + 1 °C sa + 5 °C.
- It-tnixxif fil-ksieħ farja li tiċċirkola bil-mod f'temperatura ta' + 1 °C sa + 7 °C. Il-tul tal-istadju kollu tat-tnixxif fil-ksieħ, inkluż it-tmellih, huwa mill-inqas ta' 75 jum, il-grad tat-tnixxif li jinkiseb huwa mill-inqas 16 %.
- Ir-riglejn ta' wara jinħaslu filma shun, jitnixxfu billi jiġu xxottati u jiġu ppreparati għat-tnixxif/il-maturazzjoni.
- Il-laħam tal-muskoli madwar ir-ras tal-għadma tal-koxxa (*Caput ossis femoris*) jitraqqam u, jekk meħtieġ, il-postijiet fejn tkun tneħħiet l-għadma tal-pelvi.
- It-tnixxif/il-maturazzjoni f'temperaturi ta' + 12 °C sa + 18 °C. Jekk ir-riglejn ta' wara jiżnu 9 kg fil-bidu tal-proċess, il-perjodu shiħ tal-produzzjoni huwa mill-inqas 12-il xahar. il-perjodu ta' produzzjoni huwa korrispondentement itwal jekk ikunu jiżnu iżjed.
- Il-laħam tal-muskolu jixxahham f'diversi stadji matul il-proċess ta' tnixxif/maturazzjoni. L-ammont tax-xaham jiddependi mill-kontenut tal-ilma, il-valur a_w u l-grad ta' tnixxif milhuq. Ix-xaham tal-majjal bil-melhu, b'żar, d'iq u (jekk meħtieġ) antiossidanti miżjuda jintuza għat-thaxxim.
- Jitkejjel il-grad tat-tnixxif miksub li għandu jkun mill-inqas 33 % tal-piż inizjali tar-riglejn ta' wara.
- Il-prieżet immaturati jithallew f'post niexef b'ventilazzjoni tajba. Prieżet u perżut imqatta', ippakkjat bil-vakum jew imgeżwer f'atmosfera kontrollata, jinżammu f'temperatura li ma taqbiżx + 8 °C.
- It-testijiet sensorji biex jiddeterminaw jekk l-aroma hix korretta jitwettqu billi tiddaħhal il-ponta ta' labra tal-għadam taż-żiemel fil-laħam tal-muskolu.
- It-testijiet tal-laboratorju jitwettqu biex jiddeterminaw il-kontenut tal-melhu (il-massimu tal-kontenut tal-melhu huwa 7.4 %) u l-valur a_w għandu jkun inqas minn 0,93).

Sabiex jinżammu l-proċeduri speċifiċi ta' kwalità, il-“Kraški pršut” tista' jitneħħielu l-għadma, jitqatta' f'biċċiet (nofsijiet jew kwarti) u jitgeżwer f'imballaġġ tal-imnut biss fi stabbilimenti ċertifikati għall-produzzjoni tal-“Kraški pršut”. Biex tkun żgurata is-sikurezza mikrobijoloġika u l-preservazzjoni tal-karatteristiċi tipiċi organolettiċi tal-perżut, bħall-aroma, il-kulur, u l-għamla, dawn l-istabbilimenti biss jistgħu jqattgħu l-perżut u jippakkjaw il-biċċiet f'vakum jew f'atmosfera modifikata.

4.6. Rabta:

L-indikazzjoni ġeografika hija fuq kollox ibbażata fuq it-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-“Kraški pršut” u l-fama tiegħu stabbilita għal tul ta' żmien.

Il-Kras (Karst) hija qortin b'pajżaġġ varjat fil-Lbiċ tas-Slovenja. Tiffirma unità naturali distinta u hija definita b'mod ċar mir-reġjuni oħrajn fil-qrib. Il-Kras kien l-ewwel reġjun fl-Ewropa, u saħansitra fid-dinja, deskritta bħala li għandu karatteristiċi tal-aħrax (karst). Il-hamrija hija kalkarja; il-parti tal-art li tinħadem, il-“hamrija l-hamra”, trendi ftit li xejn. Il-Kras huwa l-post fejn klima Meditteranja moderata tiltaqa' ma' arja kiesha kontinentali li tonfoħ 'l isfel mill-Grigal lejn il-Golf ta' Trieste, ġeneralment magħruf bħala “Bora”. Il-varjetà tal-qortin tal-Kras u l-qribija mmedjata tal-bahar ifissru li dejjem hemm rih jew fewġa u li l-umdità relattiva hija komparattivament baxxa, u dawn, flimkien mal-kompożizzjoni tal-hamrija u l-veġetazzjoni, ipprovdew minn żmien il-qedem kundizzjonijiet mikroklimatiċi favorevoli lin-nies tal-lokal biex inixxfu l-laħam.

Is-suċċess f'termini ta' kobor, fama u żvilupp attwali tal-produzzjoni tal-perżut fil-Kras ġej mit-tekniki tradizzjonali u individwali użati mill-bdiewa. It-tnixxif ta' biċċiet tal-laħam imur lura għaž-żmien meta l-Kras kellha l-ewwel popolazzjoni. L-iżvilupp ta' Trieste bħala centru urban ewlieni u l-iżvilupp ta' rotot bħal dawk li jgħaqqu Vjenna ma' Trieste, li kienu jgħaddu mill-Kras, żiedu d-domanda għal perżut fost il-kummerċjanti u s-sidien tal-lukandi żgħar. Il-fama tal-perżut kibret fl-istess waqt. Hekk kif żdiedet id-domanda għall-perżut, kif ukoll il-fama tiegħu, hekk ukoll żdied l-interess fil-produzzjoni tal-“Kraški pršut”.

Fl-1689 Valvasor kiteb hekk fuq in-nies tal-Kras:

“Dawn in-nies twajba jgħinu lilhom infushom kif jistgħu u jgħixu hajja fqira; ikunu ferhanin hafna jekk ikollhom biċċa xaham tal-majjal (li jistgħu jiddiġerixxuha minhabba x-xogħol iebs tagħhom), basla, u kiswa hobż tal-mahlut b'xejn fuqha. F'xi lokalitajiet hemm nuqqas konsiderevoli ta' injam, u speċjalment fis-sajf, ta' ilma nadif.” (Rupel, 1969)

Fl-1960, fil-ktieb “Slovensko Primorje”, A. Melik kiteb hekk:

“It-trobbija tal-ħnieżer hija żviluppata sew fil-Kras. Hija x-xewqa ta' kull bidwi li jkun jista' joqtol il-ħnieżer għall-ħtiġijiet tiegħu stess. It-trobbija tal-ħnieżer għandha rabta mal-produzzjoni alimentari fil-gonna u l-għelieqi għas-suq. It-temperaturi fix-xitwa huma adattati, u l-laħam jiġi ppreżervat 'nej', imnixxef fil-forma ta' ‘Kraški pršut’.”

Għalhekk, matul iż-żminijiet, is-sengħa teknika evolviet mal-esperjenza u saret tradizzjoni. Fil-produzzjoni ta' prodotti ta' laħam imnixxef, in-nies tal-Kras dejjem jużaw il-metodu tat-trattament bil-melħ u jużaw il-melħ b'moderazzjoni, sabiex il-prodotti tagħhom ikollhom dak il-bilanċ tajjeb fit-togħma ta' bejn mielħa u helwa. Ir-riglejn ta' wara u l-isपाले jitmellhu shah. F'żoni oħrajn tas-Slovenja r-riglejn ta' wara normalment jinqasmu f'biċċiet iżgħar u tintuża s-salmura, b'taħlita ta' tmellih niexef u mxarrab.

Il-kwalità titlob standards eżatti u sorveljanza permanenti matul il-proċess tal-produzzjoni. Hidma konsiderevoli minn individwi wasslet għal esperjenza għanja, li saret tradizzjoni. Is-sengħa tal-fażijiet individwali tal-produzzjoni taħt kundizzjonijiet klimatiki naturali wasslet, bis-saħħa tal-proċess ta' maturazzjoni, għall-iżvilupp tal-karatteristiċi tipiċi organolettiċi tal-perżut, ir-riħa, it-togħma, il-kulur u l-għamla tiegħu. Dawn il-karatteristiċi issa saru n-norma u jikkontribwixxu għall-fama tal-Kraški pršut. dan huwa eżempju tal-armonija bejn il-bnedmin u n-natura. L-għarfien ibbażat fuq l-esperjenza żviluppa matul iż-żmien, u dan wassal biex il-Kraški pršut ikollu l-forma rikonoxxibbli u l-karatteristiċi organolettiċi tiegħu.

Fl-1953, seħħ xiri organizzat ta' prieżet. Il-koperattivi tal-bdiewa xtraw 3 000-4 000 perżuta fis-sena f'dak iż-żmien. Il-prieżet kienu jinxtraw minn bdiewa fiż-żona usa' tal-Kras. Il-prieżet kienu jiżnu aktar minn 8 kg u l-perjodu tat-tnixxif u l-maturazzjoni kien ta' 18-il xahar. Xi wħud mill-prieżet kienu esportati lejn is-suq Taljan. Lukandi kbar u żgħar fis-Slovenja kienu jixtru wkoll il-prieżet, li kkontribwixxew għal dak li seta' joffri s-settur tal-lukandi u tal-ikel. Sabiex tintlaħaq id-domanda fis-suq, koperattivi u impriži dahlu għall-produzzjoni tal-perżut. Mill-1963 sal-1977, it-tekniki tat-tmellih, l-iffumigar u t-tnixxif użati kienu l-istess eżatt bħal dawk użati fil-farms. Il-perżut beda jingħata t-tikketta “Kraški pršut” wkoll fl-1963.

L-1977 gabet epoka ġdida fil-produzzjoni ta' “Kraški pršut” u speċjalitajiet ta' laħam mnixxef ieħor, meta l-produtturi bdew joperaw unitajiet tal-produzzjoni tal-perżut mghammra b'teknoloġija speċjali (magħrufa bħala “pršutarne”). Id-dehra tipika u l-karatteristiċi organolettiċi tal-perżut jirriflettu l-kultura gastronomika tal-Kras.

4.7. Entità li tispezzjona:

Isem: Bureau Veritas d.o.o.
 Indirizz: Linhartova 49a
 SI-1000 Ljubljana
 SLOVENIJA
 Tel. +386 14757670
 Fax +386 14747602
 Posta elettronika: info@bureauveritas.si

4.8. Tikkettar:

Id-denominazzjoni “Kraški pršut” tiġi ttimbrata bil-ħadida tal-kiwi fuq il-ġilda ta’ priezet shah bil-ghadma, priezet bla għadma, u priezet f’nofsijiet jew kwarti.

Karatteristika rikonoxxuta tal-“Kraški pršut” hija l-logo fil-forma ta’ perżuta stillizzata, bid-denominazzjoni “Kraški pršut”. Din tidher flimkien man-numru tal-produttur. Il-logo titqiegħed fuq it-tikketta tal-prodott finali, bħal priezet bil-ghadma, priezet bla għadma, nofsijiet u kwarti u perżut imqatta’ u ppakkjat f’vakum jew f’atmosfera modifikata.

It-tikketta “Kraški pršut” turi wkoll l-iskrizzjoni “indikazzjoni ġeografika protetta”, jew is-simbolu Komunitarju korrispondenti, in-numru taċ-certifikat u s-simbolu tal-kwalità tar-Repubblika tas-Slovenja.
