ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2012/C 48/10)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni 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.

DOKUMENT UNIKU

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

"KRANJSKA KLOBASA"

Nru tal-KE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem:**

"Kranjska klobasa"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz:**

Is-Slovenja

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

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 1.2 – Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellħin, affumikati, eċċ).

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1:*

Il-"Kranjska klobasa" huwa tip ta' zalzett seminiexef pasturizzat prodott mil-laħam tal-majjal tal-kategoriji I u II ikkapuljat f'biċċiet kbar (l-għonq, l-ispalla, il-koxxa), u mix-xaħam tal-majjal (tad-dahar). Il-laħam taz-zalzett "Kranjska klobasa" jiġi mmellaħ b'melħ tan-nitrit, imħawwar bit-tewm u l-bżar u mimli f'rita ta' msaren tal-majjal li t-truf tagħha jingħalqu permezz ta' seffud biex jinħoloq par zalzett. Iz-zalzett jiġi iffukimat fis-sħana u ppasturizzat.

Wara li jissaħħan malajr f'ilma jagħli, iz-zalzett jittiekel sħun għaliex huwa b'hekk li jikseb il-karatteristiċi organolettiċi u l-valur gastronomiku għoli tiegħu. Minn barra z-zalzett huwa ta' lewn aħmar kannelli u jerħi riħa pjaċevoli ta' duħħan. Il-laħam imqatta' huwa ta' lewn aħmar fir-roża, b'xaħam mhux maħlul abjad li jagħti f'lewn il-krema. Il-konsistenza tiegħu hija soda, tqarmeċ u mmerqa, u l-aroma tiegħu hija intensa u tipika ta' laħam tal-majjal affumikat, immellaħ u mħawwar.

L-għamla kimika taz-zalzett mhux imsaħħan hija din li ġejja:

— kwantità totali ta' proteini: minimu ta' 17 %

— kontenut ta' xaħam: massimu ta' 29 %

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Materja prima:*

Laħam tal-majjal u xaħam.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:*

L-għażla tal-laħam u tax-xaħam

Il-"Kranjska klobasa" jiġi prodott minn qatgħat ta' laħam tal-majjal ta' kwalità għolja tal-kategoriji I u II (l-għonq, l-ispalla, il-koxxa) u minn xaħam tad-dahar tal-majjal. Il-laħam irid ikun frisk u mkessaħ (bejn 0 °C u 7 °C) jew iffriżat (Temperatura < – 18 °C) u jitħalla jinħall mis-silġ skont regoli preċiżi. Ix-xaħam tad-dahar mingħajr il-ġilda jista' jiġi mkessaħ (bejn 0 °C u 7 °C) jew iffriżat.

L-ikkapuljar tal-laħam u tax-xaħam

Il-laħam jiġi kkapuljat f'biċċiet b'dijametru ta' 12-il mm

u x-xaħam jitqatta' f'biċċiet bi ħxuna bejn 8 u 10 mm.

Preparazzjoni tal-laħam taz-zalzett

Il-laħam u x-xaħam ikkapuljati jitħalltu skont dawn il-proporzjonijiet: 75-80 % laħam u massimu ta' 20-25 % xaħam solidu.

Mat-taħlita li tirriżulta jiżdied massimu ta' 5 % ilma (f'forma ta' silġ imfarrak).

It-taħlita titlesta biż-żieda ta' bżar iswed mitħun (massimu ta' 0,3 %), tewm imfarrak jew mitħun (massimu ta' 0,3 %) jew kwantità proporzjonali ta' tewm skont il-kwalità użata u biż-żieda ta' 1,8 % sa 2,2 % melħ tan-nitrit.

Taħlita tal-laħam taz-zalzett

L-ikkapuljat diġà mħawwar jiġi mħawwad bl-idejn jew b'mezzi mekkaniċi sakemm tirriżulta taħlita mħallta b'mod uniformi u magħquda sew.

Il-mili

L-ikkapuljat jitpoġġa bl-idejn jew b'mezzi mekkaniċi f'rita ta' msaren tal-majjal b'dijametru ta' 32-34 mm b'mod li jibqa' magħqud.

It-truf jiġu ffurmati u magħluqin billi jiddaħħal seffud minn ġol-imsaren (u mhux minn ġol-laħam taz-zalzett) biex b'hekk jirriżultaw pari ta' zalzett li jiżnu minn 200 sa 250 g.

Is-seffud huwa tal-injam, bi ħxuna bejn 2,5 u 3 mm, tul bejn 3 u 6 cm u jiġi maqsum jew maqtugħ.

Tnixxif taz-zalzett

Qabel it-trattament termali, iz-zalzett irid jitlef l-umdità tiegħu tal-wiċċ sabiex jippermetti affumikazzjoni iżjed mgħaġġla u iżjed uniformi.

Il-fażi tat-tnixxif isseħħ f'post partikolari jew f'kamra tal-affumikar fejn it-temperatura tvarja bejn 50 u 55 °C.

Il-proċess tat-tmellieħ u l-istabbilizzazzjoni tal-laħam taz-zalzett isiru wkoll waqt it-tnixxif.

Trattament termali bl-affumikazzjoni fis-sħana

Iz-zalzett jiddendel ma' struttura ta' appoġġ filwaqt li s-seffud jinżamm 'il fuq. It-trattament termali jdum minn tal-anqas sagħtejn, u matulu t-temperatura tiżdied bil-mod il-mod sakemm tilħaq 70 +/– 2 °C fin-nofs. It-trattament termali jinkludi l-affumikazzjoni li ddum bejn 20-30 minuta. Fl-affumikazzjoni jista' jintuża biss il-fagu. Iz-zalzett irid ikun ta' lewn aħmar kannelli b'intensità medja u m'għandux ikun ta' lewn skur ħafna li jkanġi fl-iswed kannelli jew inkella ċar ħafna ("mitfi") u fil-griż.

Ladarba jintemm it-trattament termali, inkluż l-affumikazzjoni, iz-zalzett jiġi mkessaħ minnufih b'arja kiesħa jew b'ilma kiesaħ.

Kontroll tal-proċess tal-produzzjoni u tat-tikkettar

Wara t-tkessiħ (qabel il-ħażna) iz-zalzett jiġi ċċekkjat u ġġudikat skont l-aspett esterjuri tiegħu (il-lewn, l-aspett esterjuri tal-imsaren, is-seffud).

Konservazzjoni – ħażna taz-zalzett

Iz-zalzett jiġi kkonservat f'temperatura massima ta' 8 °C.

Jista' jitqiegħed fis-suq kemm ippakkjat kif ukoll le.

Jekk iz-zalzett (kull biċċa) jitqiegħed fis-suq mingħajr ma jkun ippakkjat, kull par zalzett għandu jkollu tikketta.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

Kull "Kranjska klobasa" għandu jkollu tikketta b'mod uniformi:

— kull biċċa (par) għandu jkollha strixxa uniformi li teħel waħedha;

— kull prodott ippakkjat irid ikollu tikketta.

Il-marka standard "Kranjska klobasa" tinkludi:

— il-logo "Kranjska klobasa",

— il-logo tal-produttur,

— il-marka korrispondenti ta' kwalità nazzjonali u tal-UE.

Kull produttur, wara li jkun kiseb iċ-ċertifikat ta' produzzjoni tal-"Kranjska klobasa" irid, obbligatorjament, iwaħħal il-logo tal-"Kranjska klobasa" fuq il-prodott, indipendentement mill-fatt jekk ikunx membru jew le tal-assoċjazzjoni kummerċjali tal-produtturi (GIZ) tal-"Kranjska klobasa".

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Il-produzzjoni tal-"Kranjska klobasa" ssir fit-territorju Sloven, li huwa mdawwar bl-Alpi u bil-bajjiet tal-baħar Adrijatiku u fil-Punent imiss mal-Italja, fit-Tramuntana mal-Awstrija, fin-Nofsinhar mal-Kroazja u fil-Lvant mal-Ungerija u jgħaddi mill-Pjanura Pannonika.

Qabel, taħt l-imperu Ġermaniż u, iżjed tard, taħt il-monarkija Awstro-Ungeriża, ir-reġjun imsejjaħ "Kranjska" (Karnjola) kien l-uniku reġjun kompletament Sloven. Barra minn hekk, it-terminu "Kranjec" (abitant f'Karnjola) kien xi drabi jintuża bħala sinonimu ta' "Sloven" u għadu jintuża fil-lingwa tal-lum biex jirreferi għal parti mill-abitanti tas-Slovenja. Fis-Slovenja, l-aġġettiv "kranjski" (ta' Karnjola) għadu jintuża anki llum f'numru kbir ta' espressjonijiet u denominazzjonijiet oħrajn.

Il-kelma "Kranjska" ġejja mill-kelma Slovena "krajina", li kienet tfisser reġjun (l-ewwel xhieda bil-miktub tmur lura għas-sena 973 u kienet tintuża fit-taħdit popolari bħala "Creina", jew aħjar "Karnjola"). Fis-seklu XIII inħolqot il-forma Slovena "Kranjska" (bil-Ġermaniż "Krain" u "Krainburg"). Fl-1002 ir-reġjun ta' Karnjola sar kontea awtonoma fost kontej ġirien oħrajn. B'mod amministrattiv, din kienet marbuta mal-imperu sakru. Fis-seklu XIV il-parti l-kbira tat-territorju attwali tas-Slovenja waqgħet taħt id-dominju ta' Habsburg. It-territorju Sloven ġie maqsum f'aktar reġjuni: Kranjska (Karnjola), Trst (Trieste),

Istria, Goriška (Gorizja), Koroška (Carinthia) u Štajerska (Styria ta' taħt). Bil-waqgħa tal-imperu Awstro-Ungeriż fl-1918, il-Kranjska, jew Karnjola, tilfet l-istatus speċjali tagħha. Is-Slovenja hija Stat relattivament ġdid li l-indipendenza tiegħu tmur lura biss għall-1991, wara s-seċessjoni tar-Repubblika federattiva soċjalista tal-Jugoslavja. Ir-Repubblika attwali tas-Slovenja hija "l-eredi territorjali" tar-reġjun antik ta' Kranjska (Karnjola) li issa sar parti integrali minnu.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Id-definizzjoni taż-żona ġeografika hija marbuta mill-qrib mal-istorja tal-"Kranjska klobasa".

Il-kundizzjonijiet naturali għall-produzzjoni tal-ikel, anki bħall-klima, kellhom influwenza determinanti fuq l-iżvilupp tal-ispeċifiċità kulinari f'kuntest fejn l-agrikoltura ta' sussistenza hija l-mudell dominanti. F'art imħattba ħafna, b'għoljiet, widien, taħfir naturali u pjanuri, l-abitanti rnexxielhom jippreservaw uċuh ikkultivati għall-produzzjoni tal-għalf iddestinati għall-ikel tal-majjali, u dan it-tkabbir ta bidu għall-ħolqien tal-fabbriki tal-laħam. L-ewwel xhieda b'rabta mal-ħolqien tal-fabbriki tal-laħam u mal-produzzjoni taz-zalzett tmur lura f'epoka antika ħafna, kif juru l-opri tal-arti tal-Medjuevu u r-rappreżentazzjonijiet li jidhru f'dokumenti arkivjati (b'mod partikolari messaġġ tas-seklu XVII miktub bil-lingwa Slovena mill-gwardjan tal-kastell ta' Vrbovec lil sidu). Madankollu, din ix-xhieda kollha tirreferi għal-laħam u għaz-zalzett. Fost il-laħam tipiku kien hemm b'mod partikolari tip ta' zalzett tal-laħam seminiexef li, minħabba l-kompetenzi u l-għarfien proprju tal-abitanti tar-reġjun fejn inħoloq u minħabba l-ispeċifiċità li tingħaraf mill-bqija (it-togħma), kiseb il-fama tiegħu fil-bidu tas-seklu XIX, fl-epoka tal-imperu Awstro-Ungeriż, bl-isem ta' "Kranjska klobasa".

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

L-element essenzjali li permezz tiegħu l-"Kranjska klobasa", prodott tipiku tat-territorju Sloven, jiddistingwi ruħu miz-zalzett l-ieħor tal-istess tip, jinsab fil-fatt li jiġi prodott skont ir-riċetta tradizzjonali Slovena ta' Felicita Kalinšek (awtriċi tal-ktieb tar-riċetti "Slovenska kuharica" tal-1912). L-unika bidla li saret kienet l-adattament taz-zalzett għall-ħtiġijiet tekniċi moderni fir-rigward ta' sikurezza tal-prodotti tal-ikel (użu ta' melħ tan-nitrat u pasturizzazzjoni). Il-"Kranjska klobasa" huwa bl-istess mod ikkaratterizzat minn laħmu, magħmul b'mod esklussiv minn biċċiet tal-laħam tal-majjal u ta' xaħam tal-ogħla kwalità immellħin u mqattgħin b'mod ħarx, imħawrin bit-tewm u l-bżar u affumikati f'temperatura baxxa. Jintuża biss melħ tal-baħar. Il-laħam taz-zalzett jiġi mimli fl-imsaren tal-majjal li t-truf tagħhom jingħalqu bi sfiefed li jgħaddu minn ġol-imsaren biex b'hekk it-truf tagħhom jingħaqdu u jinħolqu pari ta' zalzett. Il-"Kranjska klobasa" huwa kkaratterizzat minn seffud ta' ħxuna bejn 2.5 u 3 mm, tul ta' bejn 3 u 6 cm, miksur jew maqtugħ.

Il-"Kranjska klobasa" ma jeħtieġ l-ebda għajnuna ta' xi mezz tekniku (pereżempju konċentrat tal-laħam) jew sustanzi miżjuda oħrajn (bħall-polifosfati) li jintużaw f'tipi oħrajn ta' zalzett tal-laħam. L-ikkapuljat jiġi mimli b'mod esklussiv f'rita ta' msaren tal-majjal li t-truf tagħha jingħalqu b'seffud biex b'hekk tirriżulta f'par zalzett. It-trattament termali f'ambjent umdu u l-affumikazzjoni fis-sħana (iz-zalzett huwa prodott ippasturizzat) jagħtu 'l-wiċċ iz-zalzett il-lewn karatteristiku aħmar kannelli b'intensità medja. Fl-aħħar, il-"Kranjska klobasa" jingħażel minn zalzett ieħor minħabba l-mod kif jiġi kkunsmat u l-ħarsien tal-pariri ta' kif għandu jittiekel, li jippermettu li tinkiseb togħma mill-aqwa. Il-"Kranjska klobasa" ma jisserviex imsajjar iżda msaħħan biss f'ilma sħun ħafna b'mod li jkollu konsistenza partikolari ħafna, kemxejn ħarxa iżda tqarmeċ u b'togħma tajba, u biċċiet maqtugħin ta' lewn aħmar fir-roża kif ukoll aroma tipika ta' laħam immellaħ tal-majjal, imħawwar bit-tewm u l-bżar u affumikat.

Fl-affumikazzjoni jista' jintuża biss il-fagu.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IĠP):*

Il-fama tal-"Kranjska klobasa" tmur lura għall-epoka tal-monarkija Awstro-Ungeriża li kienet tgħaqqad diversi popli. Il-"Kranjska klobasa" huwa bla dubju wieħed mill-ispeċjalitajiet tal-laħam l-aktar oriġinali u l-aktar tipiċi tas-Slovenja, kif wieħed jista' jara wkoll billi jagħmel riċerka fuq l-internet li fil-biċċa l-kbira tad-drabi tindika li l-"Kranjska klobasa" huwa prodott awtentiku Sloven. Il-"Kranjska klobasa" huwa wkoll preżenti fil-letteratura speċjalizzata l-aktar reċenti (ara "Meat products handbook", Gerhard Feiner, CRC Press, 2006, http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky), li fih huwa ppreżentat bħala zalzett tipiku mhux iffermentat li ġej mis-Slovenja.

Il-karatteristiċi tal-"Kranjska klobasa" huma r-riżultat tal-kompetenzi u tal-għarfien tal-abitanti tat-territorju attwali tas-Slovenja, li fl-epoka Awstro-Ungeriża kien jifforma r-reġjun tal-"Kranjska" (Karnjola). Il-kwalità tal-"Kranjska klobasa" kienet tinsab ukoll fl-użu ta' qatgħat ta' laħam prim u fl-użu sistematiku ta' melħ tal-baħar, li fil-Kransjka l-antika kien kompetitur permanenti, saħansitra strateġiku, tal-melħ tal-ġebla (J, Bogataj, "The Food and Cooking of Slovenia", Annes Publishing, Londra, 2008).

L-aktar xhieda antiki marbutin mal-produzzjoni tal-"Kranjska klobasa" (b'din id-denominazzjoni) jinsabu f'żewġ kotba tar-riċetti: "Süddeutsche Küche" ta' Katharina Prato (1896) u s-sitt edizzjoni ta' "Slovenska kuharica" ta' Felicita Kalinšek (1912). Anki jekk fil-ktieb ta' Katharina Prato fil-verità ma hemmx riċetti għall-produzzjoni tal-"Kranjska klobasa", hemm referenza bil-miktub għal din il-varjetà ta' zalzett li aktarx hija waħda mill-aktar referenzi antiki (1896). Min-naħa l-oħra, Felicita Kalinšek, fil-ktieb tagħha "Slovenska kuharica" (1912), diġà kienet qed tagħti spjegazzjoni ta' kif għandu jsir il-"Kranjska klobasa".

Fis-Slovenja teżisti bosta xhieda fir-rigward tal-"Kranjska klobasa" jew iz-zalzett tal-Karnjola, li b'mod partikolari ġejja mit-tradizzjoni orali u li tirreferi għall-postijiet ta' produzzjoni u għar-reputazzjoni tiegħu fost il-varjetajiet reġjonali l-oħrajn kollha taz-zalzett. Huma ħafna wkoll il-leġġendi popolari dwar minn fejn ġej eżattament il-"Kranjska klobasa" u għall-post fejn ġie prodott l-ewwel darba, u ħafna drabi jissemma l-villaġġ ta' Trzin, li jinsab bejn Lubljana u Kamnik. Jidher li, sa mis-seklu XIX, numru kbir ta' biċċiera f'dan il-villaġġ kienu jfornu s-swieq taz-zalzett tal-Karnjola u kienu jinsabu anki fi Vjenna. Skont xi tradizzjonijiet orali, dan iz-zalzett ħa ismu mill-belt ta' Kranj, filwaqt li oħrajn jisħqu li kien jiġi prodott fl-ibliet il-kbar kollha u fl-imsieraħ kollha tar-reġjun ta' Karnjola f'dik l-epoka. Barra minn hekk jingħad li l-imperatur Francesco Giuseppe, huwa u sejjer lejn Trieste fil-karozzin minn Vjenna, waqaf fil-villaġġ ta' Naklo pri Kranju fit-tverna famuża Marinšek li tinsab fit-triq nazzjonali. Billi xtaq jiekol xi ħaġa, staqsa lil-lukandiera x'kellha x'toffrilu. "Ma għandna xejn ħlief sempliċi zalzett li għamilnih aħna" wieġbet il-lukandiera. L-imperatur ordna z-zalzett u x'ħin daqu qal b'entużjażmu: "Dan mhuwiex sempliċi zalzett. Dan huwa z-zalzett ta' Karnjola!".

Il-karatteristika kulinarja tar-reġjuni kollha tas-Slovenja hija li l-"Kranjska klobasa" jiġi prodott u mibjugħ kullimkien u din hija prova li dan il-prodott jappartjeni lit-territorju Sloven kollu. Il-fama tal-"Kranjska klobasa" hija bl-istess mod riflessa fil-platt tipiku Sloven, jiġifieri kabboċċi mqattgħin u mmarinati biz-zalzett ta' Karnjola.

Il-fama tal-"Kranjska klobasa" qabżet il-fruntiera, kif jidher mit-traduzzjonijiet ta' ismu fid-diversi lingwi tal-imperu antik Awstro-Ungeriż (J. de Moor& N. de Rooj/ed., "European Cookery, Tradition & Innovation", Utrecht 2004).

Mill-2003 fis-Slovenja beda jsir festival tal-"Kranjska klobasa" bħal kompetizzjoni tal-aqwa "Kranjska klobasa".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf