

## 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**

(2013/C 361/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oppożizzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

DOKUMENT UNIKU

**IR-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 <sup>(2)</sup>**

**“TØRRFISK FRA LOFOTEN”**

**Nru tal-KE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012**

**IĠP ( X ) DPO ( )**

**1. Isem**

“Tørrfisk fra Lofoten”

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

In-Norveġja

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

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi.1.7: Hut frisk, molluski u krustacji u l-prodotti dderivati minnhom

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

Tørrfisk fra Lofoten huwa bakkaljaw tal-Atlantiku (*Gadus morhua*) immixxef b'mod naturali minn Lofoten. Id-denominazzjoni tinkludi hut immixxef li jissodisfa r-rekwiżiti għall-klassifikazzjoni tal-istandard Industrijali Norveġiż għall-klassifikazzjoni ta' hut immixxef, NBS 30-01.

Tørrfisk fra Lofoten għandu jkollu kontenut ta' ilma ta' bejn 16 % u 27 %, kontenut ta' proteini ta' bejn 68 % u 78 %, u kontenut ta' xaham ta' madwar 1 %. Tørrfisk fra Lofoten għandu toghma u aroma ikkoncentrata ta' hut, gilda b'lewn dehbi u daqs ta' bejn 40 cm u 90 cm.

**3.3. Materja prima (għal prodotti pprocessati biss)**

Tørrfisk fra Lofoten għandu jiġi manifatturat minn bakkaljaw tal-Atlantiku maqbud miż-zoni ta' Lofoten u Vesterålen minn Jannar sa April. F'dak iż-żmien, bakkaljaw matur tal-ilmijiet polari keshin tal-Baħar ta' Barents ipassi lejn il-baħar hdejn Lofoten u Vesterålen biex joqroq. Iż-żona tas-sajd hija dik

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

ta' bejn  $\emptyset$  010°00' sa  $\emptyset$  016°08' u N 67°00' sa N 69°30' fiż-żoni ICES li ġejjin; żona 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 u oħrajn tal-25, żona 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Hut li jinqabad f'din iż-żona għandu struttura differenti minn dik tal-hut tal-baħar fond, b'mod partikolari laħam b'tessuti muskulari riżultat ta' migrazzjoni twila, li jagħtih karatteristika essenzjali biex ikun jiflah għall-proċess tat-tnixxif. Għas-sajjeda li jistadu mal-kosta d-distanza għas-sajd hija qasira, u b'hekk il-hut jista' jinqabad u jitwassal fejn meħtieġ fl-istess ġurnata. Dan huwa importanti għall-kwalità tal-hut.

3.4. *Għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-animalli biss)*

—

3.5. *Stadij speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika identifikata*

Tørrfisk fra Lofoten għandu jitnixxef b'mod naturali u jintgħazel f'Lofoten.

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

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Deskrizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Hut għall-produzzjoni ta' Tørrfisk fra Lofoten għandu jinqabad viċin ta' Lofoten u Vesterålen bejn  $\emptyset$  010°00' sa  $\emptyset$  016°08' u N 67°00' sa N 69°30' fiż-żoni ICES li ġejjin; żona 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 u oħrajn tal-25, żona 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48., għandu jitwassal f'faċilità għall-hatt f'Lofoten, u jitnixxef b'mod naturali u jintgħazel f'Lofoten. Lofoten tinkludi magħha l-municipalitajiet ta' Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy u Vågan.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *L-ispeċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-baħar ta' madwar Lofoten u Vesterålen huwa fost iż-żoni tas-sajd l-aktar rikki fid-dinja, u s-sajd ta' Lofoten huwa l-aktar tip ta' sajd staġjonali importanti għall-bakkaljaw fin-Norveġja.

Il-merluzz tal-Atlantiku jqatta' l-biċċa l-kbira ta' hajtu fil-Baħar ta' Barents, iżda fil-perjodu ta' bejn Jannar u April ipassi lejn il-baħar viċin Lofoten u Vesterålen biex ibid. Minhabba t-temperatura u l-aċċess għall-ikel fil-baħar f'dak il-perjodu tas-sena, il-kondizzjonijiet għat-tfaqis f'din iż-żona huma ferm favorevoli.

Il-baħar madwar Lofoten u Vesterålen minn dejjem kien l-aktar sit importanti għar-riproduzzjoni għall-merluzz tal-Atlantiku. Hawnhekk il-blata kontinentali hija dejqa, u mhux hafna 'l bogħod mill-kosta jgħaddi fluss ta' ilma mogħni b'hafna nutrijenti. Dan johloq l-aqwa kundizzjonijiet possibbli għat-tkabbir u l-ghixien.

L-influss enormi ta' merluzz tal-Atlantiku lejn iż-żona ġeografika jsehh eżatt fil-perjodu meta l-kundizzjonijiet klimatiċi huma speċjalment adattati għat-tnixxif naturali.

Il-pożizzjoni ta' din iż-żona, li tgawdi mill-influenzi tal-Kurrent tal-Golf, toffri kundizzjonijiet partikolarment favorevoli għat-tnixxif naturali tal-hut u hija essenzjali għall-kwalità finali tat-Tørrfisk fra Lofoten. Minhabba l-Kurrent tal-Golf, ix-Xitwa minn Jannar sa April f'Lofoten hija wahda moderata b'temperatura medja ta' bejn  $-0,8$  u  $+2,2$  °C, u r-Rebbiegħa hija wahda niexfa, bi precipitazzjoni ta' xita ta' bejn 132 u 108 mm. Dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi huma prekundizzjoni biex il-hut jinxef kif suppost minflok jiffriża jew jiddekomponi.

L-gharfien dwar il-klassifikazzjoni huwa essenzjali għall-kwalità tal-prodott finali. Il-klassifikazzjoni teħtieġ għarfien fid-dettall, u ssir mill-hekk imsejja "discorders". Storikament, dik tal-valutazzjoni tal-kwalità hija hila u kapacità li nrtitet minn generazzjoni għall-oħra f'familji u/jew kumpaniji. Fl-imghoddi, il-persuni li kienu jikklassifikaw il-prodott finali kienu jiġu mharrġa mill-kumpanija li kienu assoċjati magħha, iżda dan l-aħħar ġie stabbilit taħriġ fit-teorija għall-industrija għal persuni li jokkupaw dan ir-rwol. It-taħriġ fit-teorija jingħata flimkien ma' taħriġ prattiku f'kumpanija tal-manifattura tal-hut imnixxef.

L-gharfien speċjalizzat fil-manifattura u fir-rigward tal-htigijiet tas-suq ukoll ġew mgħoddija minn generazzjoni għall-ohra skont it-tradizzjoni f'Lofoten.

Dan l-gharfien huwa essenzjali sabiex jinkiseb Tørrfisk fra Lofoten ta' kwalità tajba.

#### 5.2. L-ispeċifità tal-prodott

Tørrfisk fra Lofoten huwa magħmul minn bakkaljaw tal-Atlantiku (*Gadus morhua*) matur imnixxef b'mod naturali, li jiġi mnaddaf u li titneħħilu rasu. It-tnixxif b'mod naturali jippreżerva l-hut u jistaġ-  
junah, prinċipalment bhala riżultat tat-tnaqqis konsiderevoli tal-kontenut tal-ilma. Dan jagħtih durabi-  
lità u kontenut nutrittiv għoli, pereżempju kontenut għoli ta' proteini ta' bejn 68 % u 78 % meta  
mqabbel mat-18 % li fih il-laħam tal-bakkaljaw frisk. Il-hut ikun lest mit-tnixxif meta johroġ "il-hoss  
tal-huta" mixtieq meta wiehed itektku. Il-hoss għandu jkun dak ta' 'klikk', u għandu jkun solidu u  
qawwi. Sabiex ikun jista' jivvaluta l-"hoss tal-huta" korrett, wiehed irid ikollu għarfien tajeb u esper-  
jenza twila.

#### 5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew karatteristika speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi ohra tal-prodott (għall-IĠP)

Ir-rabta hija bbażata fuq il-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw mill-origini ġeografika tiegħu.

Tradizzjoni:

It-tnixxif tal-hut b'mod naturali ilu jsir f'Lofoten sa mill-bidu tas-seklu tnax, u huwa parti importanti mill-wirt Norveġiż. L-gharfien dwar it-tnixxif u l-klassifikazzjoni intiret minn generazzjoni għall-ohra f'Lofoten. Il-hut imnixxef kien u għadu prodott ta' esportazzjoni Norveġiż importanti.

Karatteristiċi li jirriżultaw mill-origini ġeografika:

Il-migrazzjoni twila tal-hut mill-ilmijiet ta' temperatura kiesha tal-Baħar ta' Barents lejn Lofoten u Vesterålen twassal biex il-hut ikun irqiq u jkollu laħam sod b'tessuti muskulari. Materja prima ta' kwalità bħal din hija essenzjali fir-rigward tat-tolleranza għall-proċess ta' tnixxif.

It-temperatura, ix-xita, ir-riħ, ix-xemx u l-borra huma kollha fatturi essenzjali għall-proċess tat-tnixxif, u jagħmlu minn din iż-żona ġeografika waħda partikolarment tajba għat-tnixxif tal-hut. It-temperatura taż-żona ġeografika tiżgura li l-hut jinxf, u li ma jiffriżax jew jiddekomponi. Livelli xierqa ta' xita, flimkien ma' rjeh kostali, jirriżultaw f'kundizzjonijiet tajba għat-tnixxif naturali. Barra minn hekk, ir-rifless tax-xemx fuq il-borra li jkun hemm mal-art jagħti lewn dehbi lill-hut. Il-proċess tat-tnixxif jagħti l-konsistenza speċjali u t-toġhma u l-aroma kkonċentrati lill-hut imnixxef.

Flimkien mal-materja prima ta' kwalità għolja li tintuża, il-klima hija essenzjali għall-kwalità finali tat-Tørrfisk fra Lofoten. Lofoten huwa l-uniku post fid-dinja fejn wiehed isib din it-tip ta' klima u fejn fl-istess hin hemm ukoll aċċess għal bakkaljaw matur ta' kwalità għolja.

#### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://www.lovdata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

<sup>(3)</sup> Ara n-nota fqiegħ il-paġna Nru 2.