

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

(2014/C 196/08)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li wiehed joġġezzjona għat-talba skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

DOKUMENT UNIKU

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

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-origini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽²⁾

“WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL”

Nru tal-KE: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013

IĠP (X) DPO ()

1. Isem

“Westfälischer Pumpernickel”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Il-Ġermanja

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

3.1. It-tip ta' prodott

Il-kategorija 2.4. Hobż, għagina, kejkijiet, oġġetti tal-helu, gallettini u oġġetti ohra tal-furnar

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt (1)

Deskrizzjoni ġenerali tal-prodott: Hobż ismar ta' lewn iswed jew skur hafna li jkun bla qoxra u jkun magħmul mill-qamh tas-segala mithun ohxon. Fil-frac tal-hobż wiehed jista' jara biċ-ċar l-istruttura tal-ħbub tas-segala. Il-hobż huwa helu iżda fl-ahhar iħallilek toghma morra tipika hafna.

Huwa jkun tond jew kwadru. Il-hidma ma' xulxin, il-frac mhux niexef, u t-tip ta' zokkor li jinholoq minhabba li l-lamtu fis-segala jiddizintegra matul il-perjodu twil ta' hami ta' dan it-tip ta' hobż iwasslu biex il-biċċiet tal-hobż imqatta' tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” jehlu ma' xulxin malajr.

Il-kompożizzjoni: Hobż ismar li jkun magħmul minn tal-inqas 90 % qamh tas-segala mithun ohxon u/jew qamh ismar tas-segala mithun ohxon, ilma, melh, hmira, u hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” li jkun inhema qabel; u li jista' jkun fih ukoll ingredjenti ohra li ġejjin miċ-ċereali (bhax-xghir) jew il-pitravi taz-zokkor (bħal, pereżempju, il-melassa (jew ġulepp) tal-pitravi taz-zokkor jew prodotti pproċessati ohrajn). Mal-ingredjenti ma jistgħu jiżdiedu l-ebda preżervattivi.

Il-karatteristiċi kimiċi/mikrobijoloġiċi

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Mil-lat tal-karatteristiċi kimiċi, il-hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” ivarja minn tipi ta’ hobż ismar oħrajn, minhabba li fih il-lamtu (il-polisakkaridu) jinqasam f’ammonti konsiderevoli ta’ monosakkaridi, disakkaridi u oligosakkaridi peress li jidm hafna jinhema.

Il-fatt li l-hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” huwa hobż tas-segala biss diġà jiddistingwih minn hafna mit-tipi oħra ta’ hobż. Minhabba f’dan, il-karatteristiċi tiegħu jvarjaw minn hafna mit-tipi oħra ta’ hobż. Fil-fatt, fl-ghaġina tal-qamh tas-segala, il-glutina ma tistax tiffirma qafas ta’ twaħhil minhabba l-livell tal-pentosani fis-segala (li huwa ta’ 6 sa 8 %, meta mqabbel mal-livell ta’ 2 sa 3 % fil-qamh). Minhabba f’hekk, l-ghaġina tal-qamh tas-segala jkun fiha inqas gass milli dik tal-qamh. Dan iwassal biex il-hobż tas-segala ma jkunx daqshekk hafif daqs il-hobż tal-qamh u biex il-frak tiegħu jkun eħxen. Minhabba dawn il-karatteristiċi partikulari tal-hami tas-segala, li hafna drabi wiehed ma jkunx jixtieqhom, il-hobż magħmul minn tahlita ta’ qamh u segala huwa iktar popolari u komuni minn dak magħmul mis-segala biss.

Il-hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” jibqa’ tajjeb għal żmien twil. Fil-fatt, meta jitgeżwer go film tal-plastika, jibqa’ tajjeb għal diversi xhur, filwaqt li meta jinħażen għol-laned, idum tajjeb anki sa sentejn.

3.3. *Il-materja prima (għall-prodotti pprocessati biss)*

Tal-inqas 90 % qamh tas-segala mithun oħxon u/jew qamh ismar tas-segala mithun oħxon, ilma, melh, ħmira, u hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” li jkun inhema qabel u li jkun jikkonforma mal-ispeċifikazzjonijiet; u jista’ jkun ukoll ingredjenti oħra li ġejjin miċ-ċereali (bħax-xgħir) jew il-pitravi taz-zokkor (bħal, pereżempju, il-melassa (jew gulepp) tal-pitravi taz-zokkor jew prodotti pprocessati oħrajn).

3.4. *L-ghalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

3.5. *L-istadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata*

Il-proċess tal-produzzjoni tal-hobż, mill-ghaġna tal-ghaġina sal-hami, irid jitwettaq fiż-żona ġeografika identifikata. Jekk mal-ingredjenti jżied il-hobż tal-oħxon ismar li jkun inhema qabel, dan irid ikun hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” li jkun ġie prodott skont din l-ispeċifikazzjoni fiż-żona ġeografika identifikata. Meta mal-ingredjenti jżied il-hobż tal-oħxon ismar li jkun inhema qabel, il-prodott iżomm tajjeb iktar fit-tul u jkollu toġhma iktar qawwija. Dan l-ingredjent irid ikun ġej miż-żona ġeografika identifikata, minhabba li tradizzjonalment il-hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” dejjem sar bl-użu tal-istess tip ta’ hobż li jkun inhema qabel u l-konsumaturi jhossu li l-furnara jkunu qed iqarrqu bihom jekk, biex jagħmluh, jużaw tip ta’ hobż ieħor. L-ispeċjegazzjoni għal dan hija li dan l-ingredjent jżied biss biex ma jintremewx il-fdalijiet, li jistgħu jkunu biċċiet tal-hobż imqatta’, fdalijiet oħrajn li jibqa’ meta jkun qed jiġi prodott il-hobż tal-oħxon ismar, jew hobż tal-oħxon ismar li jista’ jiġi kkummerċjalizzat iżda li ma jkunx inbiegħ.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċc.*

Jekk il-hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” ikun se jiġi kkummerċjalizzat bħala prodott imqatta’ u ppakkjat minn qabel, irid jitqatta’ u jiġi ppakkjat fl-impriza fejn ikun ġie prodott. Minhabba li l-hobż tat-tip “Westfälischer Pumpernickel” ikun bla qoxra, malajr jispicċa impestat bl-organizmi mikrobijoloġiċi, u pereżempju jimmoffa. Minhabba f’hekk, it-trasport tiegħu mill-impriza fejn ikun ġie prodott għal post ieħor biex jiġi pprocessat aktar tkun t’fisser riskju ta’ kontaminazzjoni li mhuwiex aċċettabbli.

3.7. *Ir-regoli speċifiċi għat-tikkettar*

—

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

Iż-żona tal-produzzjoni tiffirma parti mir-reġjun Ġermaniż ta’ Nordrhein-Westfalen, u hija ż-żona tal-awtorità reġjonali ta’ Westfalen-Lippe, minbarra d-distrett ta’ Lippe.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-prodott igawdi minn fama tajba, li hija marbuta mal-orijini tiegħu. Barra minn hekk, bis-saħħa tat-tradizzjoni twila tal-produzzjoni tiegħu f’dan ir-reġjun, li tmur lura sal-1570, il-produtturi lokali għandhom hiliet partikulari li wkoll iwasslu għall-fama tajba tal-prodott.

5.1. *L-ispeċifità taż-zona ġeografika*

Minbarra n-naħa t'isfel ta' Westfalen, li flimkien mar-reġjun ta' Sauerland tiffirma parti mir-reġjun tal-gholjiet centrali tal-Ġermanja, ir-reġjun ta' Westfalen jiffirma parti min-naħa ta' fuq tal-Ġermanja. Is-segala hija għalla li titkabbar b'mod tradizzjonali f'dan ir-reġjun, minhabba l-klima marittima li nsibu fih, li hija influwenzata mill-Baħar tat-Tramuntana (u li hija kkaratterizzata minn hafna xita mqassma fuq hafna granet, minn sjuf li fihom ma taghmilx daqshekk shana u minn xtiewi li mhumiex daqshekk qliel). Is-segala u l-qamh għandhom karatteristiċi differenti tal-hami. Għalhekk, it-tkabir mifruħ tas-segala fir-reġjun ta' Westfalen wassal minn kmieni biex jiġu prodotti tipi ta' hobż speċjali, fosthom il-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel".

5.2. *L-ispeċifità tal-prodott*

Il-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel" għandu storja twila u fama tajba msejsa proprju fuq din l-istorja. Dan il-hobż għadu jżomm din il-fama tajba hafna tiegħu saħansitra sal-ġurnata tal-lum. Il-fatt li jeżistu kitbiet bħal dawk imsejnin "Pumpernickel - Das schwarze Brot der Westfalen" ("Il-hobż tal-ohxon ismar — Il-hobż l-iswed tar-reġjun ta' Westfalen") u "Kulinarische Randgebiete neu entdeckt — Band 1 Pumpernickel" ("Niskopru mill-ġdid ir-reġjuni kulinari periferali — L-ewwel volum — Il-hobż tal-ohxon ismar") juri l-fama tajba li għadu jgawdi minnha l-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel" fir-reġjun ta' Westfalen illum il-ġurnata. Dan jidher ukoll, fost l-ohrajn, mill-fatt li wiehed jista' jsib il-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel" għall-bejgħ kważi fil-ktajjen kollha tas-supermarkits Ġermaniżi.

Il-karatteristiċi oġġettivi tal-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel" li l-iktar jolqtuk huma l-fatt li dan huwa magħmul biss mis-segala u li, minhabba f'hekk biss, ukoll ivarja minn hafna mit-tipi l-ohra ta' hobż, u l-fatt li dan jinhema għal mill-inqas 16-il siegħa fi fran bil-fwar jew f'forom issiġillati fi fran bil-gradilji. Fil-Ġermanja nsibu hafna tipi ta' hobż differenti, fosthom hafna tipi ta' hobż ta' lewn iswed. Madankollu, il-hin twil hafna ta' hami ta' 16-il siegħa jew iżjed huwa tipiku biss ta' dan it-tip ta' hobż, u ma jeżisti l-ebda tip ta' hobż iehor li jdum jinhema daqshekk. It-temperaturi tal-hami jattivaw l-enzimi li jkun hemm fil-hbub, li mbagħad wara jiġu diżattivati, fxi punt wara l-perjodu ta' mill-inqas 16-il siegħa ta' hami. L-ewwel u qabel kolloxx huma l-amilożi (il-lamti) li jinsabu fiċ-ċereali li jinqas fil-partijiet li jiffurmawhom, jiġifieri fil-monosakkaridi u d-disakkaridi differenti (li huma tipi ta' zokkor differenti), u li jagħtu lil dan it-tip ta' hobż it-toghma tipika tiegħu. Hekk kif ikompli jinhema l-hobż, iz-zokkor li jkun irriżulta minn dan jispiċċa jsir karamella. Il-lewn skur tal-hobż jiġi minhabba l-hekk imsejha "reazzjoni ta' Maillard". Minhabba dan il-"qsim" tal-lamtu, ma jkunx hemm biżżejjed lamtu biex il-hobż isir ġelatina u ma jkunx magħqud flimkien, hekk kif ikun mixtieq fil-każ tat-tipi l-ohra kollha ta' hobż. Il-proċess l-ohra kollha tal-produzzjoni tal-hobż huma mfasslin b'tali mod li jinibixxu l-enzimi msemmijin hawn fuq. Din it-tahlita tal-attivazzjoni u l-inibizzjoni tal-enzimi li jinsabu fiċ-ċereali stess permezz tal-proċess tal-hami fuq perjodu daqshekk twil hija unika. Għalhekk, dan huwa proċess tal-produzzjoni kompletament differenti. Il-hami tal-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel" m'għandu xejn x'jaqşam ma' kif jinhmew b'mod tradizzjonali t-tipi l-ohra ta' hobż ta' lewn iswed.

Dan il-proċess uniku jwassal biex il-hobż ikun helu iżda fl-ahħar ihallilek toghma morra tipika, u biex il-fraħ tiegħu ikun ta' lewn kannella skur u kważi iswed. Din it-toghma tipika tiegħu, li hija kemm kemm helwa u xi kultant naqra qawwija u kemm kemm qarsa, iżda li fl-istess hin hija naqra aromatika, tikkaratterizza b'mod partikulari l-din l-ispeċjalità.

Dawn il-karatteristiċi oġġettivi, li huma tipiċi għal dan ir-reġjun u li ġejjin mill-proċess partikulari tal-produzzjoni, iwasslu wkoll għall-fama tajba li minnha jgawdi dan it-tip ta' hobż, li ġejja wkoll mill-hiliet partikulari tal-furnara tal-post. Wiehed irid ikollu hafna esperjenza biex jirnexxilu jikkontrolla t-temperatura għal perjodu ta' hami ta' mill-inqas 16-il siegħa - esperjenza li f'dan ir-reġjun inkisbet bis-saħħa tat-tradizzjoni twila ta' produzzjoni ta' dan it-tip ta' hobż fih. Dan il-hin twil ta' hami huwa tipiku għal dan ir-reġjun. Fih, jekk isir dan it-tip ta' hobż, dan jinhema għal perjodi ta' bejn 12 u 16-il siegħa, għalkemm dan ma jwassalx għall-karatteristiċi speċjali li jiddistingwu l-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel" minn tipi ta' hobż oħrajn.

5.3. *Ir-rabta kawżali bejn iż-zona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IGP)*

Il-fama tajba u d-dehra u t-toghma partikulari tal-prodott ġejjin mill-proċess tal-produzzjoni partikulari tiegħu, li ilu marbut maż-zona tal-produzzjoni u li żviluppa fiha permezz tat-tradizzjoni twila ta' tkabir tas-segala. Il-hami tal-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel" għal 16-il siegħa huwa proċess mhux tas-soltu hafna, li jinfluwenza b'mod konsiderevoli l-karatteristiċi kimiċi u fiżiċi tal-hobż. Dan il-proċess ta' produzzjoni tal-hobż tal-ohxon ismar jintuża kważi esklussivament fir-reġjun ta' Westfalen, inbeda fih u jintuża l-iktar fih. B'hekk, għall-konsumaturi, dan il-proċess u wkoll il-prodott li johroġ minnu, jiġifieri l-hobż tat-tip "Westfälischer Pumpernickel", huma żewġ affarijiet tipiċi ta' dan ir-reġjun. Slogan popolari li kien jintuża bħala riklam fuq il-kartolini tal-bliet tar-reġjun ta' Westfalen madwar l-1900 kien dan li ġej:

“Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken (Tista' tara l-bibien ta' Westfalen fil-bogħod),
das Land der Pumpernickel und der Schinken? (ir-reġjun tal-hobż tal-ohxon ismar u tal-perżut?)
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise (Ejja s'hawn waqt li qed tivvjaġġa u nilqgħuk bil-ferh),
und esst mit uns des schönen Landes Speise!” (u kul magħna l-ikel bnin ta' dan ir-reġjun!).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽³⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/38550>

⁽³⁾ Ara n-nota ta' qiegħ il-paġna 2.