ATTI OĦRAJN

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

(2015/C 281/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"TERNERA DE ALISTE"

Nru tal-UE: ES-PGI-0005-01134 — 29.7.2013

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem**

"Ternera de Aliste"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Spanja

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

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.1. Laħam frisk (u l-ġewwieni)

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

Laħam ta' bhejjem tal-ifrat żgħar ta' razez imrobbija għall-laħam tagħhom, adattati għaż-żona ġeografika u prodotti bl-użu ta' għalf u metodi ta' ġestjoni tradizzjonali taż-żona, ta' bejn 8 u 12-il xahar meta jinqatlu.

Skont il-metodu ta' produzzjoni, issir distinzjoni bejn dawn il-kategoriji ta' annimali:

— Mitmugħa l-ħalib: laħam minn annimali li jinżammu fi stalel mit-twelid u li mhumiex miftuma qabel il-qatla.

— Jingħalfu bil-mergħa: laħam minn annimali mitmugħa l-ħalib ta' ommhom u r-riżorsi tal-mergħa fiż-żona u sussegwentement jinżammu fi stalel sal-qatla tagħhom.

Il-laħam frisk kopert mill-IĠP huwa kkaratterizzat mix-xaħam abjad bħall-avorju mqassam uniformement fuq tes-sut muskolari sod u kemxejn niedi. F'termini organolettiċi, il-laħam huwa tari u sukkulenti ħafna, b'togħma u riħa delikata u ħafifa li ma hijiex wisq evidenti u li ddub fil-ħalq.

Il-perjodu minimu ta' maturazzjoni tal-laħam huwa ta' erbat ijiem.

Il-konformazzjoni tal-karkassi tinkludi t-tipi E, U, R u O, u l-livell ta' xaħam huwa ta' 2 jew 3 fil-każ tal-irġiel u 2, 3 jew 4 fil-każ tan-nisa. Skont it-tip ta' annimal li minnju kun inkiseb il-laħam, il-kulur ivarja minn roża ċar fil-każ ta' annimali mitmugħa l-ħalib għal bejn roża u aħmar fil-każ ta' annimali li jingħalfu bil-mergħa.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Għoġġiela nisa użati għat-trobbija jitrabbew b'sistemi mħallta ta' stalel u ragħa ta' kuljum fi rziezet żgħar u tradiz-zjonali. L-għalf tal-annimali huwa bbażat fuq riżorsi naturali taż-żona supplimentati, meta r-riżorsi jsiru skarsi, b'ħuxlief minn mergħat, ħxejjex tal-għeruq u prodotti agrikoli lokali. Matul il-perjodu tal-ftim, jirċievu wkoll suppli-ment ta' ċereali u legumi mill-istess razzett.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Matul iż-żmien żviluppaw b'mod parallel żewġ tipi ta' għalf li jistgħu jiġu distinti kif ġej:

Vitella mitmugħa l-ħalib li għaliha l-għalf bażiku huwa l-ħalib tal-omm issupplimentat b'għalf mir-razzett tagħhom stess, għalf u konċentrati, sakemm tintlaħaq l-età tal-qatla tal-annimal, mingħajr ma tiġi miftuma. Mill-ewwel ftim, l-għoġol jitpoġġa f'post speċifiku f'ambjent xieraq u jinżamm fi stalel wara t-twelid sabiex ikun jista' jiġi magħluf mill-omm. Mill-età ta' xahar, il-ħuxlief jiġi inkluż mal-għalf sabiex jibda jiżviluppa tal-annimal li jiżviluppaw l-kirxa u sabiex ikunu jistgħu jibdew jiġu miżjuda konċentrati mal-għalf.

Il-vitella mgħallfa bil-mergħa li għaliha hemm żewġ stadji differenti, l-ewwel fil-mergħat imbagħad fl-istallel.

— L-ewwel stadju jikkonsisti fir-ragħa mal-omm tal-annimal filwaqt li jingħalfu l-ħalib ta' ommhom. Minn tliet xhur, delu tal-għalf speċjali li jkun fih konċentrati jitqiegħdu fil-mergħa sabiex jottimizzaw it-tkabbir tal-għoġol u biex jgħinuh jaddatta għall-għalf ta' konċentrati meta jkun infatam. It-tul ta' żmien imqatta' fil-mergħa jiddependi minn fatturi klimatiċi u d-disponibbiltà ta' riżorsi naturali, b'perjodu minimu ta' 5 xhur,

— It-tieni stadju jseħħ fi stalel fejn l-annimali huma miżmuma u jingħalfu l-għalf, it-tiben taċ-ċereali u konċentrati, sal-qatla.

L-għalf għandu jkun ta' oriġini mill-pjanti, u għandu jkun prinċipalment ċereali (b'minimu ta' 60 % tal-kompożizzjoni kwantitattiva tiegħu) u ma jistax jaqbeż il-50 % tal-ammont annwali ta' materja niexfa. L-użu ta' prodotti li jistgħu jinterferixxu mat-tkabbir u l-iżvilupp naturali tal-annimali huwa espressament ipprojbit.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

It-twelid, it-trobbija u t-tismin ta' annimali protetti sa meta jinqatlu għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Il-prodott jista' jkun ippreżentat f'porzjonijiet, fi fletti jew f'biċċiet ladarba dawn l-operazzjonijiet jitwettqu minn operaturi suġġetti għall-kontroll.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Kemm il-qatgħat tal-laħam u kemm il-pakketti li jkun fihom porzjonijiet, fletti jew biċċiet jintbagħtu b'tikketta li jkun fiha għall-inqas it-termini "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" u "Ternera de Aliste", kif ukoll il-logo tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta u l-logo Ewropew tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta.

TERNERA DE ALISTE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

Iż-żona ta' produzzjoni tinkludi d-distretti ta' Aliste, Sayago u Sanabria, li jinsabu fil-parti tal-Punent tal-provinċja ta' Zamora.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-prodott "Ternera de Aliste" hija bbażata fuq il-kwalitajiet speċifiċi tal-prodott u r-reputazzjoni tiegħu.

Karatteristiċi fiżiċi

Id-distretti ta' Aliste, Sayago u Sanabria huma ddominati minn riljievi baxxi kemxejn immewġa, b'altitudni ta' iktar minn 600 metru. Il-ħamrija fiż-żona, mill-bażi palaeozoika, li tinsab fuq il-granit, blat metamorfiku u lavanji, hija kkaratterizzata mill-fond baxx tagħhom, iż-żamma tal-ilma u l-livell għoli ta' aċidità, u hija għalhekk meqjusa bħala "ħamrija uniformement fqira". Iż-żona għalhekk ma tistax tintuża għal uċuħ tar-raba' b'rendiment għoli, u b'hekk tintużaw għar-ragħa.

Il-klima tvarja skont l-altitudni, il-post u l-orjentazzjoni tal-ktajjen tal-muntanji. Il-medja annwali tax-xita tvarja minn kważi 2 000 mm fuq il-qċaċet tas-Sierra Segundera sa 600 mm fil-parti tal-Punent, li għandha impatt pożittiv fuq it-tkabbir tal-pjanti u l-ħaxix fil-mergħat u l-imraġ.

Fatturi naturali

Din hija żona ta' mergħat li talterna ma' meded bl-arbuxelli. Jippredominaw il-ħaxix fin (*Agrostis, Poa, Briza u Bromus*) u l-pjanti leguminużi. Il-veġetazzjoni spontanja, li tkopri iktar minn 80 % tal-Punent ta' Zamora, hija prinċipalment bwar bi msaġar tal-ballut u ballut tal-Pirinei. Il-ġummar (*Erica arborea, Erica australis v. aragonensis u Calluna vulgaris*), iċ-ċistu (*Cistus ladanifer, Cistus laurifolius*), il-ġummar Skoċċiż, il-ġenistra safra u l-ġenistra komuni huma wkoll abbundanti. Minħabba li ż-żona mhijiex mittiefsa mill-bniedem, il-mergħat huma varjati ħafna u mhux għonja fin-nitroġenu iżda pjuttost xotti u ħorox, fenomenu li jiddiversifika l-alimentazzjoni tal-baqar.

Iż-żona ġeografika kienet u għada l-ambjent naturali tal-lupu Iberiku (*Canis lupus signatus*), u bħalissa hija r-riżerva naturali bl-ogħla densità ta' popolazzjoni tal-ispeċi fl-Ewropa. Il-preżenza tal-lupu f'din iż-żona influwenzat bil-kbir il-ġestjoni tal-għoġġiela, ladarba l-preżenza tal-lupu nisslet fost ir-raħħala l-ħtieġa li jipproteġu l-annimali żgħar biex jiġi evitat it-telf possibbli tagħhom u b'hekk ukoll l-impatt negattiv li jirriżulta fuq id-dħul tal-familji, li kien jiġi kważi esklużivament mill-bejgħ tal-vitella. Din hija r-raġuni għalfejn il-baqar kienu jinżammu fi stalel u l-għoġġiela dejjem baqgħu jikbru fihom għall-kenn, sabiex jiġu protetti mil-lupu.

Fatturi storiċi u umani

Il-parti tal-Punent ta' Zamora hija magħmula minn għadd ta' distretti periferali li ġew marġinalizzati għal sekli sħaħ, u fejn persuni għexu u aġġustaw ruħhom skont l-ambjent biex jieħdu l-ftit riżorsi li setgħu, biex fil-prattika jkunu jistgħu jiġġeneraw ekonomija ta' sussistenza. It-trobbija tal-ifrat kienet il-mezz ta' għajxien prinċipali tagħhom minħabba ħamrija fqira u d-diffikultà tal-biedja. Dawn id-diffikultajiet wasslu għal użu aħjar tar-riżorsi tal-mergħa fl-azjendi tat-trobbija tal-bhejjem bovini mill-għadd kbir ta' rziezet żgħar tal-familji. Il-baqar kellhom rwol doppju, bħala l-annimali tax-xogħol u bħala dħul addizzjonali għall-familja, b'żewġ funzjonijiet bażiċi: bħala prodott tal-ikel (il-ħalib prodott kien jiġi kkunsmat), u bħala riżorsa ekonomika (mill-bejgħ tal-vitella).

Il-fatturi fiżiċi taż-żona ġeografika, il-fatturi naturali u storiċi/umani jiddefinixxu sistema ta' produzzjoni tradizzjonali li fihom il-bdiewa li jrabbu l-bhejjem tal-ifrat kellhom jużaw kull tip ta' mergħat u riżorsi naturali, u stabbilew għadd kbir ta' azjendi agrikoli għat-trobbija tal-bhejjem tal-ifrat żgħar, fejn il-bhejjem nisa għat-tgħammir jitrabbew f'sistemi li jinkludu kemm iż-żamma fl-istalel u kemm il-mergħa. F'dawn l-irziezet storikament eżistew flimkien żewġ tipi ta' ġestjoni tal-bhejjem skont il-ħtiġijiet tar-razzett, b'vitella mitmugħa l-ħalib tiġi prodotta meta l-ħtiġijiet kienu minimi, u b'vitella mgħalfa bil-mergħa meta l-baqra kien hemm bżonnha għall-ħidma jew biex jiġi prodott il-ħalib għall-bżonnijiet tal-familja. L-irziezet jixhdu simbjożi speċjali bejn il-baqar, l-erħiet u l-ambjent naturali, u jibbenefikaw mill-kura u l-ħiliet tar-raħħala, li ngħaddew mill-antenati tagħhom, b'ġestjoni artiġjanali u kawta u attenzjoni għall-ħtiġijiet tar-razzett u b'mod speċifiku għall-bżonnijiet ta' kull annimal.

Speċifiċità tal-prodott

Il-metodi ta' trobbija speċifiċi, ibbażati l-aktar fuq it-trobbija tal-għoġġiela mitmugħa l-ħalib, flimkien mal-qatla f'età żgħira, jipproduċu laħam bil-karatteristiċi tiegħu u li jiddistingwi ruħu permezz tal-kulur roża ċar għall-għoġġiela mitmugħa l-ħalib, u kulur roża għal dawk li jingħalfu bil-mergħa (L*=41,2-43,1, a*=12,1-12,9, b*=11,5-12,4), b'togħma delikata u apprezzat għax immerraq (12,2 % telf mit-tisjir (CL) sa 100 °C) u tari (3,31-3,71 kg/cm^2, it-test Warner-Bratzler), b'xaħam abjad bħall-avorju u sod.

Il-kulur tipiku tat-"Ternera de Aliste" huwa dovut għall-fatt li l-annimali jinżammu fi stalel u għall-qtil ta' età żgħira, u dan jipproduċi konċentrazzjoni baxxa ta' mijoglobina (2,8-3,2 mg/gr. laħam) fil-muskoli kif ukoll inqas fibri ħomor minn fibri bojod. Dan jirriżulta f'kulur roża ċar għall-vitella mitmugħa l-ħalib, u f'roża ftit aktar profond fil-vitella li tingħalef bil-mergħa, billi tkun għaddiet l-ewwel stadju ta' ħajjitha fil-mergħa u tinqatel ta' età ikbar.

It-"Ternera de Aliste" huwa karatteristikament tari minħabba l-qatla ta' età żgħira, u l-fatt li l-annimal jinżamm fi stalel li jnaqqas it-ton tal-muskoli; dawn iż-żewġ fatturi jrendu l-kollaġen fil-laħam inqas stabbli fil-preżenza ta' sħana waqt it-tisjir.

Il-laħam tat-"Ternera de Aliste" huwa mmerraq ħafna minħabba li l-ifrat jinżammu fi stalel, minħabba l-użu ta' dieti b'enerġija qawwija, u minħabba l-età żgħira tal-qatla. Dan kollu jfisser li l-laħam jimmatura malajr, u b'hekk il-proteina tal-muskoli jkollha kapaċità ta' żamma tal-ilma għolja ħafna. Dan ifisser li l-laħam jerħi iktar meraq meta jintmagħad, grazzi għall-fatt li huwa daqstant tari u anki għal-livell tipiku ta' xaħam.

It-togħma delikata karatteristika tat-"Ternera de Aliste" hija dovuta għall-fatt li l-annimali jiġu mitmugħa l-ħalib ta' ommhom, li fih aċidi xaħmija ta' katina qasira u medja li minnhom tinkiseb it-togħma. Dan, flimkien mal-fatt li l-annimali jkollhom sistema diġestiva li tkun għadha mhux żviluppat b'mod sħiħ minħabba l-età bikrija li fiha jinqatlu, ifisser li dawn l-aċidi grassi ma jgħaddux minn proċessi diġestivi u jiġu inkorporati direttament fil-kontenut lipidu, li huwa responsabbli għat-togħma karatteristika tal-laħam.

Reputazzjoni

Sistema ta' produzzjoni dettaljata, b'metodu tradizzjonali ta' ġestjoni u għalf li huma speċifiċi għal din iż-żona, jagħtu ċerti karatteristiċi apprezzati ħafna lill-prodott u jagħmlu minnu prodott b'reputazzjoni gastronomika importanti.

Il-laħam "Ternera de Aliste" għandu reputazzjoni u huwa ppreferut mill-konsumaturi minħabba l-kwalità eċċezzjonali tiegħu. Numru ta' dokumenti storiċi jiċċertifikaw ir-reputazzjoni eċċellenti ta' dan il-laħam, bħal dawk li dehru fir-rapporti tal-aħbarijiet dwar il-provinċja ta' Zamora u fil-gazzetta *El Correo de Zamora* minn Frar 1976, li jikkostitwixxu l-kwalitajiet ta' dan il-laħam, b'opinjonijiet u kummenti bħal: "sukkulenti u tari", "skwiżit", "l-itjeb laħam fid-dinja", "l-ebda laħam ma huwa daqshekk tajjeb" jew "ma ssibx vitella fi Spanja li tħabbatha ma' din".

Issib għadd kbir ta' referenzi għalih fil-midja: f'gazzetti lokali u reġjonali u fl-istampa speċjalizzata (*Eurocarne, Cárnica 2 000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero*, eċċ.), kif ukoll dokumentarji fuq it-televiżjoni u r-radjijiet lokali u nazzjonali.

It-"Ternera de Aliste" jidher ukoll f'kotba tat-tisjir u rivisti dwar ir-ristoranti, bħal pereżempju l-ktieb "*Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelín*" ippublikat minn Bon Vivant (2008), bi prologu ta' Ferrán Adrià, u l-artiklu "*Boccato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste*" fil-Crónica de Guadalajara.

It-"Ternera de Aliste" jaf ir-reputazzjoni u l-fama tiegħu lit-tradizzjoni gastronomika vasta ħafna, li għal bosta snin sarrfet fil-fatt li dan il-prodott deher fuq il-menù ta' għadd kbir ta' ristoranti fi Spanja, speċjalment f'Kastilja u León. Ta' min isemmi wkoll l-iktar avvenimenti reċenti li jiffokaw fuq it-"Ternera de Aliste", li saru fil-Parador Nacional de los Condes de Alba f'Aliste, f'Zamora, fil-qafas ta' għadd ta' avvenimenti ġenerali tal-ikel li kellhom l-isem ta' "*Muestras gastronómicas de los productos de España. Carnes con Origen*".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(It-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html