

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 329/06)

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

“SALAM DE SIBIU”

Nru tal-UE: RO-PGI-0005-01280 – 21.11.2014

DOP () IĠP (X)

1. Isem

“Salam de Sibiu”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Ir-Rumanija

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

3.1. Tip ta' prodott

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

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

“Salam de Sibiu” huwa salami nej immixxef, miksi b'moffa nobbli. Għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Organolettiċi:

Dehra minn barra: ċilindrika, stiekek ta' forma regolari u ħxuna uniformi, b'tul ta' bejn 15 u 100 ċentimetru u dijametru ta' bejn 45 mm u 75 mm, u li jkollhom piż ta' bejn 300 g u 1 kilo.

Il-kejsing tal-istikka għandu xquq żgħar, uniformi u jkun mgħotti b'saff irqiq u uniformi ta' moffa nobbli bajda. Il-moffa jista' jkollha sfumatura bajda-safranija jew bajda fil-griż. Il-porzjonijiet tal-moffa bajda-safranija jew bajda fil-griż u l-porzjonijiet mhux koperti mill-moffa huma permissibbli, iżda flimkien ma għandhomx ikunu iktar minn 10 % tal-wiċċ totali tal-kejsing.

L-istikka għandha konsistenza bejn semi-iebess u iebess fil-wiċċ, u konsistenza iktar ratba fil-parti biswit it-tfettit, iżda soda u elastika lejn iċ-ċentru. Il-biċċiet tas-“Salam de Sibiu” għandhom konsistenza li hija kemm soda kif ukoll semi-elastika fl-istess hin.

It-toghma u r-riħa huma tipiċi ta' prodott affumikat bl-użu ta' injam iebess, b'distribuzzjoni ta' moffa nobbli u soġġett għal proċess twil ta' maturazzjoni u tnixxif. L-intensità tat-toghma hija dovuta għall-komponenti proteolettiċi u lipolettiċi suffiċjenti li jirriżultaw minn maturazzjoni xierqa. Ma għandux toghma jew riħa mhux tas-soltu.

Fir-rigward tad-dehra tal-biċċiet, il-parti l-kbira tal-kompożizzjoni għandha kulur minn kannella fl-aħmar għal aħmar skur u tkun leqqiena, kompatta, konsistenti u mhux raffinata, bi rqaġja' żgħar ta' xaham abjad distribwiti b'mod uniformi fis-sezzjoni trasversali kollha. Sfumatura iktar skura hija permissibbli fis-sezzjoni trasversali fuq porzjon sa 10 mm mit-tarf. Il-biċċiet tas-“Salam de Sibiu” iżommu l-konsistenza tagħhom u ma jiddiżintegrawx. Biċċiet ta' gheruq u qarquċ kif ukoll toqob tal-arja mhumiex permissibbli.

“Salam de Sibiu” għandu jiġi maturat għal tal-inqas 60 jum.

Il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi fl-aħħar tal-perjodu ta' maturazzjoni u tnixxif: Umdità: massimu 30 %; Xaham: massimu 46 %; Proteina: minimu 20 %; Melh: < 6 %; Nitrati tas-sodju (in-nitrati użati jsiru nitriti permezz ta' riduzzjoni kimika) < 50 mg/kg.

Il-karatteristiċi mikrobijoloġiċi fl-aħħar tal-perjodu ta' maturazzjoni: *Listeria monocytogenes* - assenti/25 gramma; *Salmonella* - assenti/25 grammes; *E. Coli* - 500 - 5 000 CFU/g

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

“Salam de Sibiu” huwa pprezentat f'wahda miż-żewġ (2) forom li ġejjin: *stikek ċilindriċi*, ikklippjati fiż-żewġ itruf; *imfettet*, *minghajr il-kejsing* (il-kejsing immuffat jitneħha qabel jiġi mfettet).

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

M'hemmx rekwiżiti speċifiċi għall-kwalità jew l-oriġini tal-għalf.

Il-materja prima ewlenija hija magħmula minn minimu ta' 70 % majjal magħżul meta jkun nej (meta jkun hemm, biċċiet żgħar ta' għadam, xaħam artab, gheruq, ligamenti, qarquċa, vini tad-demmi kbar, partijiet li qegħdin inixxu d-demmi, gangliji, u partijiet mgħaffġa għandhom jitneħhew mil-laħam) u massimu ta' 30 % xaħam iebes, minn qżieqez li jkunu mmaturaw (li għandhom piż haj ta' iktar minn 100 kg).

L-użu ta' prodotti sekondarji tal-biċċeriji u s-separazzjoni b'mod mekkaniku tal-laħam mhumiex permessi.

Jintużaw l-ingredjenti li ġejjin:

- tahlita ta' timliħ u thawwir (magħmula minn melħ tal-ikel – massimu ta' 5 %; kondimenti naturali: bżar, bżar tal-Ġamajka u tewm; preservattivi: melħ imħallat man-nitrit jew in-nitrat tas-sodju, skont il-liġi);
- antiossidanti (aċidu askorbiku u l-imluħa tiegħu), approvati skont il-liġi;
- aġenti tal-maturazzjoni – kulturi li jibdeu il-fermentazzjoni u/jew kulturi tal-bijoprotezzjoni, zokkrijiet - massimu 1 %.

L-ingredjenti li ġejjin jistgħu jintużaw b'mod fakultattiv:

- aġenti tal-maturazzjoni alkoholiċi – wiehed minn dawn li ġejjin: inbid abjad/inbid aħmar/inbid rosé/brandy/Vinars/inbejjeż frizzanti/birra skura.

NOTA: Aġenti tal-maturazzjoni alkoholiċi jintużaw fil-produzzjoni ta' edizzjonijiet limitati/edizzjonijiet tal-kollekturi tas-“Salam de Sibiu” u jiġu indikati b'mod ċar fl-isem tal-varjetà. Id-doża użata għal kull tip ta' aġent tal-maturazzjoni hija massimu ta' 3 %.

Dawn li ġejjin mhumiex awtorizzati: sustanzi aromatizzanti (eż. glutamat tal-monosodju); aġenti tal-aċidifikazzjoni (eż. delta-latto tal-aċidu D-glukoniku); sustanzi kuluranti; addittivi tal-proteina (proteina tal-haxix, proteina tal-annimali); kwalunkwe addittiv iehor li jista' jissostitwixxi l-laħam; melħ tal-baħar.

Il-pejst li jinkiseb jitpoġġa f'kejsing tal-kollaġen b'dijametru ta' bejn 60 mm u 90 mm u/jew f'kejsing naturali taż-żwiemel.

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

Il-passi speċifiċi tal-produzzjoni li jseħħu fiż-żona ġeografika definita huma dawn li ġejjin:

1. l-aċċettazzjoni u l-ħażna tal-materja prima u l-ingredjenti;
2. it-tqattigh f'kubi/jit-tqattigh tal-laħam u x-xaħam f'kontenitur tat-tqattigh (bowl cutter) f'daq ta' rossa (appros. 2-4 mm), sabiex jinkiseb il-pejst;
3. it-tgħaġin tal-pasta bit-tahlita tat-timliħ u t-thawwir, l-antiossidanti u l-aġenti tal-maturazzjoni;
4. il-mili tal-pejst f'kejsings tal-kollaġen jew naturali;
5. it-tnixxif tal-istikek għal 24 siegħa f'temperatura minima ta' +10 °C, b'ċirkolazzjoni tal-arja moderata;
6. l-affumikar kiesaħ - li jsir f'temperatura tal-arja ta' bejn +9 °C u +24 °C u umdià relattiva tal-arja ta' 85-92 %, esklussivament permezz tal-użu ta' injam iebes mir-Rumanija (fagu jew ballut jew tahlita ta' fagu u ballut). L-affumikar idum għal minimu ta' 3 ijiem u massimu ta' għaxart (10) ijiem.
7. Maturazzjoni u tnixxif – idum minimu ta' 60 jum, isir f'imħażen imfassla apposta u li għandhom il-klima kkontrollata bejn +8 °C u +24 °C u li jinvolvi l-istadji li ġejjin:
 - (a) distribuzzjoni tal-moffa: ladarba l-maħzen tal-maturazzjoni u tnixxif ikun imtela, tiġi sprejjata soluzzjoni li tinkludi spori tal-moffa nobbli (*Penicillium nalgiovensis* jew tahlita ta' tipi differenti ta' *Penicillium*, iżda l-*Penicillium nalgiovensis* għandu jkun preżenti fit-tali tahlitiet) fuq il-wiċċ tal-istikek tas-salami. Wara 10-12-il jum mid-distribuzzjoni tal-moffa, l-istikek jitgħattew bil-moffa miċelju. Matul dan il-perjodu, it-temperatura għandha tkun bejn +10 °C u +24 °C.

- (b) maturazzjoni u tfarfir tal-istikek: bejn 25 u 45 jum wara l-applikazzjoni tal-moffa, u ladarba l-istikek ikunu kompletament mgħottija bil-moffa, l-istikek għandhom jitfarfru bl-idejn. Il-moffa li tifforma fl-aħħar tal-maturazzjoni, taht kondizzjonijiet ta' umdità għolja, ikollha kulur abjad-safrani u abjad fil-griż. Matul dan l-istadju, it-temperatura għandha tkun bejn +10 °C u +15 °C.
- (c) tnixxif tal-istikek: dan isir gradwalment billi titnaqqas l-umdità relattiva tal-arja fl-imħażen tal-maturazzjoni permezz ta' ventilazzjoni b'temperatura u umdità kkontrollati sabiex il-prodott jinxef f'umdità standard ta' massimu ta' 30 %. Matul dan il-perjodu, it-temperatura għandha tkun bejn +10 °C u +15 °C.

Fl-aħħar tal-perjodu ta' produzzjoni, wara minimu ta' 70 jum, il-prodott għandu jaqa' taht il-parametri definiti fil-punt 3.2.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ tal-prodott li jirreferi għalih l-isem irreġistrat

Is-“Salam de Sibiu” jiġi ppakkjat individwalment, biċċa biċċa, manwalment jew permezz ta' mezzi awtomatiċi (fil-każijiet tal-istikek), f'imballaġġ ta' mikroperforazzjoni tas-selofejn permeabbli, f'ambjent protettiv jew ippakkjat f'vakwu, wara li jitneħħa l-kejsing immuffat fil-każ tal-biċċiet.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat

L-isem “Salam de Sibiu”, flimkien mal-kliem “Indikazzjoni Ġeografika Protetta” jew l-akronimu IĠP (tradott fil-lingwa tal-pajjiż fejn il-prodott jiġi kkummerċjalizzat) għandu jitwahaħhal fuq it-tikketta jew fuq l-ologramma (jekk ikun hemm), b'mod li l-isem jiġi distint minn kwalunkwe kitba oħra. Il-logo tal-UE għall-IĠP kif ukoll l-isem kummerċjali tal-manifattur għandhom jidhru wkoll.

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona fejn jiġi magħmul is-“Salam de Sibiu” tkopri t-territorju tar-reġjuni amministrattivi li ġejjin: il-kontea Bacău, il-kontea Braşov, il-belt ta' Bucharest, il-kontea Covasna, il-kontea Călăraşi, il-kontea Ilfov, il-kontea Prahova u l-kontea Sibiu.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifità taż-żona ġeografika

Il-kundizzjonijiet klimatiċi fiż-żoni ta' produzzjoni (jiġifieri klima kontinentali moderata bi xtiewi keshin u sjuf shan) iwasslu sabiex jinkiseb dan it-tip ta' salami nej niexef bil-moffa. Iż-żoni ta' produzzjoni huma dominati minn sensiela ta' forom topografiċi speċifiċi għal inhawi bl-gholjiet, fejn l-gholjiet huma separati minn widien ta' xmajjar u pjanuri wesghin, fejn it-tradizzjoni tal-produzzjoni ta' prodotti tax-charcuterie tmur lura sekli, inizjalment fl-irziezet tar-raħħala u iktar tard, b'mod dejjem jiżdied f'kundizzjonijiet industrijali f'facilitajiet speċjalizzati. Dawn l-inhawi jinkludu wkoll abbondanza ta' foresti, li minnhom il-produtturi kisbu u jkomplu jiksbu l-injam iebes li tant huwa parti integrali mis-suċċess tal-affumikar tal-prodott.

L-istorja tal-produzzjoni ta' dan it-tip ta' salami hija marbuta mill-qrib mal-iżvilupp taż-żoni agrikoli fit-territorju msemmi hawn fuq u mat-taħriġ fil-livell lokali ta' gruppi ta' haddiema speċjalizzati fil-produzzjoni ta' din il-varjetà. Matul is-snin, dawn il-persuni kkontribwixxew sabiex il-produzzjoni tinfirex barra miż-żona ta' Mediaş-Sinaia u għall-konsolidazzjoni tat-tradizzjoni fil-partijiet l-oħra taż-żoni tal-produzzjoni speċifikati.

Speċifità tal-prodott

Is-“Salam de Sibiu” huwa differenti minn prodotti oħra fl-istess kategorija kummerċjali minhabba t-toghma tiegħu, il-konsistenza semi-iebsa tiegħu, flimkien mal-umdità baxxa hafna tal-prodott finali u permezz tal-kulur aħmar skur fis-sezzjoni trasversali.

It-toghma tas-“Salam de Sibiu” hija derivata direttament mil-laħam, mix-xaħam, mill-mel u mill-kondimenti użati, mis-sustanzi aromatiċi fid-duħħan u s-sustanzi aromatiċi li jiffurmaw matul il-fermentazzjoni miz-zokkrijiet, il-proteini u l-lipidi.

L-iktar kontribuzzjoni importanti sabiex tinholoq it-toghma ġejja mill-prodotti aromatiċi li jiffurmaw matul il-fermentazzjoni (li tibda mill-mument li l-kejsing jimtela u li tintemm permezz tal-proċessi tal-affumikar kiesaħ u tal-maturazzjoni u tnixxif) miz-zokkrijiet miżjuda, mill-aċidu amminiku preżenti jew iffurmat mill-idroleżi tal-proteini u daww iffurmati mid-diżintegrazzjoni tal-lipidi.

Bħala riżultat, il-perjodu twil ta' maturazzjoni u tnixxif (minimu ta' 60 jum, fil-preżenza tal-moffa nobbli) jikkontribwixxi għall-holqien tal-aroma tas-“Salam de Sibiu”.

Matul id-deċennji ta' tradizzjoni, li matulhom il-proċess ta' produzzjoni baqa' prattikament ma nbidilx, b'mod ċar inholqot konnessjoni qawwija fl-imhuh tal-konsumaturi bejn il-prodott, ismu u ż-żona ġeografika. Konsegwentement, meta l-konsumaturi jaħsbu dwar is-"Salam de Sibiu", huma jaħsbu fl-istess salami nej niexef magħmul fiż-żona ġeografika indikata mix-xaham iebes u l-laħam tal-majjal iebes imhallta bil-melħ u l-kondimenti, b'kulur aħmar skur, b'kejsing miksi b'moffa nobbli bajda-safranija jew bajda fil-griz u aroma u toghma li prinċipalment jirriżultaw mill-affumikar kiesaħ bl-użu ta' injam iebes u l-proċess fit-tul ta' maturazzjoni u tnixxif.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra speċifiċi tal-prodott

Ir-reputazzjoni tas-"Salam de Sibiu" hija attestata minn biblijografija rikka ta' referenza u kwotazzjonijiet.

Fanalizi storika tal-prodott, artikolu ddatat 15 ta' Lulju 2009 f'suppliment għall-gazzetta ta' kuljum "Academia Cașavenca" qal li s-"Salam de Sibiu kien u jibqa' emblema kulinarja".

Ir-referenzi għall-prodott u l-bejgħ tas-"Salam de Sibiu" kienu diġà dehru fl-aħħar tas-seklu dsatax (19). Fil-bidu kien magħruf bħala "Salam de iarnă" [salami tax-xitwa]. L-apprezzament ċar tal-konsumaturi nazzjonali tal-prodott inxetered ukoll lil hinn mill-fruntieri tal-pajjiż. Dan ippermetta lis-salami magħmul fi Sinaia, Mediaș, eċċ. biex jiġi esportat permezz tal-posta doganali ta' Sibiu. Bħala riżultat tal-esportazzjonijiet ripetuti permezz ta' dik il-posta doganali, il-prodott sar magħruf bħala s-salami mill-posta doganali ta' Sibiu, u konsegwentement bħala "Salam de Sibiu" [salami ta' Sibiu]. L-isem malajr stabbilixxa ruhu fis-suq domestiku u nsibuh fir-reklami ta' dak iż-żmien u fil-menus tar-ristoranti (mill-1890 sal-lum il-ġurnata).

Il-karatteristiċi tas-"Salam de Sibiu" huma r-riżultat tar-rabtiet mill-qrib hafna mal-ambjent; il-kunċett hawnhekk ikopri kemm il-fatturi klimatiki (ġeografiċi) kif ukoll il-fatturi umani.

L-interazzjoni ta' dawn l-elementi turi l-kontinwità fil-produzzjoni tas-"Salam ta' Sibiu" mill-origini tiegħu sal-lum il-ġurnata.

Il-proċess industrijali għall-produzzjoni tas-"Salam de Sibiu" jinkludi stadji manwali li żammew il-metodu ta' produzzjoni intatt. Il-koordinazzjoni bejn l-ghajnejn u l-idejn meħtieġa, it-tqattigh f'daqx ta' "rossa", il-metodu *în ploaie* ["bħal xita niezla"] użat sabiex jiżdiedu l-melħ u t-taħlita tal-hwawar, il-verifika manwali tas-sodezza tal-istikek matul l-affumikar, il-maturazzjoni u t-tnixxif, it-tagħbija tal-imħażen bl-idejn u t-tfarfir bl-idejn ta' kull stikka, jirrikjedu livell għoli ta' għarfien u hila, li hafna drabi jgħaddu minn generazzjoni għal generazzjoni, f'haddiema li għandhom l-esperjenza u l-intuwizzjoni meħtieġa sabiex jiksibu t-toghma karatteristika tas-"Salam de Sibiu".

Is-"Salam de Sibiu" huwa prodott emblematiku li l-produtturi kostantament jipprezentaw fil-fieri kummerċjali nazzjonali u internazzjonali. Huwa dejjem l-ewwel prodott li l-viżitaturi, il-konsumaturi, l-awtoritajiet u l-midja jis-taqsu għalih sabiex iduquh.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

<http://www.madr.ro/ro/industrie-alimentara/systeme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2014.html>
