

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni skont l-Artikolu 26(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel fir-rigward ta' isem għal speċjalità tradizzjonali garantita

(2016/C 188/06)

Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 26(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill⁽¹⁾, il-Polonja sottomettiet⁽²⁾ l-ismijiet “Półtorak staropolski tradycyjny”, “Dwójniak staropolski tradycyjny”, “Trójniak staropolski tradycyjny”, “Czwórniak staropolski tradycyjny”, “Kiełbasa jałowcowa staropolska”, “Kiełbasa myśliwska staropolska”, “Olej rydzowy tradycyjny” u “Kabanosy staropolskie” bhala ismijiet ta' Speċjalità Tradizzjonali Garantita (STG), li jikkonformaw mar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. L-ismijiet “Półtorak”, “Dwójniak”, “Trójniak”, “Czwórniak”, “Kiełbasa jałowcowa”, “Kiełbasa myśliwska”, “Olej rydzowy” u “Kabanosy”, kienu ġew irregistrati qabel⁽³⁾ bla riżerva tal-isem skont l-Artikolu 13(1) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006⁽⁴⁾ bhala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u bhalissa huma protetti skont l-Artikolu 25(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Wara l-proċedura ta' oppożizzjoni nazzjonali msemmija fit-tieni subparagrafu tal-Artikolu 26(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012:

- l-ismijiet “Półtorak”, “Dwójniak”, “Trójniak” u “Czwórniak” ġew ikkomplementati bit-terminu “staropolski tradycyjny”;
- l-ismijiet “Kiełbasa jałowcowa” u “Kiełbasa myśliwska” ġew ikkomplementati bit-terminu “staropolska”;
- l-isem “Olej rydzowy” ġie kkomplementat bit-terminu “tradycyjny”;
- l-isem “Kabanosy” ġie kkomplementat bit-terminu “staropolskie”.

Dawn it-termini kollha li jikkomplementaw jidentifikaw il-karattru tradizzjonali u speċifiku tal-isem, skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 26(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, il-Kummissjoni qiegħda b'dan tippubblika l-ismijiet

“Półtorak staropolski tradycyjny”

“Dwójniak staropolski tradycyjny”

“Trójniak staropolski tradycyjny”

“Czwórniak staropolski tradycyjny”

“Kiełbasa jałowcowa staropolska”

“Kiełbasa myśliwska staropolska”

“Olej rydzowy tradycyjny”

“Kabanosy staropolskie”

bil-hsieb li tippermettilhom jiġu rregistrati fir-reġistru tal-Ispeċjalitajiet Tradizzjonali Garantiti previst fl-Artikolu 22 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

⁽¹⁾ Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

⁽²⁾ Nru tal-UE: PL-TSG-0107-01407 – 22.12.2015.

⁽³⁾ Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 729/2008 tat-28 ta' Lulju 2008 li jdahħal ċerti denominazzjonijiet fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti (Czwórniak (STG), Dwójniak (STG), Półtorak (STG), Trójniak (STG)) (ĠU L 200, 29.7.2008, p. 6).

Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 379/2011 tat-18 ta' April 2011 li jdahħal denominazzjoni fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti (Kiełbasa jałowcowa (STG)) (ĠU L 103, 19.4.2011, p. 2).

Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 382/2011 tat-18 ta' April 2011 li jdahħal denominazzjoni fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti (Kiełbasa myśliwska (STG)) (ĠU L 103, 19.4.2011, p. 6).

Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 506/2009 tal-15 ta' Ġunju 2009 li jdahħal denominazzjoni fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti (Olej rydzowy (STG)) (ĠU L 151, 16.6.2009, p. 26).

Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 1044/2011 tad-19 ta' Ottubru 2011 li jdahħal denominazzjoni fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti (Kabanosy (STG)) (ĠU L 275, 20.10.2011, p. 16).

⁽⁴⁾ Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel bhala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti (ĠU L 93, 31.3.2006, p. 1). Ir-Regolament thassar u ġie sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt li titressaq oppożizzjoni li l-ismijiet “Półtorak staropolski tradycyjny”, “Dwójniak staropolski tradycyjny”, “Trójniak staropolski tradycyjny”, “Czwórniak staropolski tradycyjny”, “Kiełbasa jałowcowa staropolska”, “Kiełbasa myśliwska staropolska”, “Olej rydzowy tradycyjny” u “Kabanosy staropolskie” jiddaħħlu fir-registru tal-Ispječjalitajiet Tradizzjonali Garantiti stipulat fl-Artikolu 22 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, skont l-Artikolu 51 ta’ dak ir-Regolament.

F’każ li l-ismijiet “Półtorak staropolski tradycyjny”, “Dwójniak staropolski tradycyjny”, “Trójniak staropolski tradycyjny”, “Czwórniak staropolski tradycyjny”, “Kiełbasa jałowcowa staropolska”, “Kiełbasa myśliwska staropolska”, “Olej rydzowy tradycyjny” u “Kabanosy staropolskie” jiddaħħlu fir-registru, skont l-Artikolu 26(4) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-ispeċifikazzjoni attwali tal-prodott tal-STG “Półtorak”, “Dwójniak”, “Trójniak”, “Czwórniak”, “Kiełbasa jałowcowa”, “Kiełbasa myśliwska”, “Olej rydzowy” u “Kabanosy” għandha titqies li tkun l-ispeċifikazzjoni msemmija fl-Artikolu 19 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 għall-STG “Półtorak staropolski tradycyjny”, “Dwójniak staropolski tradycyjny”, “Trójniak staropolski tradycyjny”, “Czwórniak staropolski tradycyjny”, “Kiełbasa jałowcowa staropolska”, “Kiełbasa myśliwska staropolska”, “Olej rydzowy tradycyjny” u “Kabanosy staropolskie” rispettivament, protetti bir-riżerva tal-isem.

Għall-finijiet ta’ kompletizza u f’konformità mal-Artikolu 26(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, din il-pubblikazzjoni tinkludi l-ispeċifikazzjoni tal-STG “Półtorak”, “Dwójniak”, “Trójniak”, “Czwórniak”, “Kiełbasa jałowcowa”, “Kiełbasa myśliwska” u “Olej rydzowy” kif diġà giet ippubblikata fl-*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ⁽⁵⁾ u tal-STG “Kabanosy”, kif ippubblikata fl-Anness II tar-Regolament (UE) Nru 1044/2011 ⁽⁶⁾.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA’ SPEĊJALITAJIET TRADIZZJONALI GARANTITI (STG)

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

“PÓŁTORAK”

Nru tal-KE: PL-TSG-007-0034-6.9.2005

1. Isem u indirizz tal-grupp applikant

Isem: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
 Indirizz: ul. Czackiego 3/6
 00-043 Warszawa
 POLSKA/POLAND
 Tel. +48 228282721
 Posta Elettronika: krwim@sitspoz.pl

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Polonja

3. Speċifikazzjoni tal-Prodott

3.1. Isem li għandu jiġi rreġistrat

“Półtorak”

Meta l-prodott jitqiegħed fis-suq, it-tikketta jista’ jkun fiha t-tagħrif kif ġej: “miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (*mead magħmul skont tradizzjoni Pollakka antika*). Dan it-tagħrif għandu jiġi tradott fil-lingwi uffċjali l-oħra.

3.2. Indika jekk l-isem

- hux speċifiku fih innifsu
- jesprimix in-natura speċifika tal-prodott agrikoli jew tal-oġġett tal-ikel

⁽⁵⁾ Półtorak, Nru tal-KE PL-TSG-007-0034-6.9.2005 (ĠU C 267, 9.11.2007, p. 40).
 Dwójniak, Nru tal-KE: PL-TSG-007-036-6.9.2005 (ĠU C 268, 10.11.2007, p. 22).
 Trójniak, Nru tal-KE PL-TSG-007-0033-6.9.2005 (ĠU C 265, 7.11.2007, p. 29).
 Czwórniak, Nru tal-KE PL-TSG-007-0035-6.9.2006 (ĠU C 266, 8.11.2007, p. 27).
 Kiełbasa jałowcowa, Nru tal-KE: PL-TSG-007-0047-5.12.2006 (ĠU C 158, 11.7.2009, p. 24).
 Kiełbasa myśliwska, Nru tal-KE: PL-TSG-0007-0053-19.3.2007 (ĠU C 160, 14.7.2009, p. 12).
 Olej rydzowy, Nru tal-KE: PL-TSG-007-0049-28.12.2006 (ĠU C 244, 25.9.2008, p. 27).

⁽⁶⁾ Ara n-nota 3 f’qiegħ il-paġna.

Id-denominazzjoni “póltorak” ġeja min-numru “1,5” (PL: “póltora”) u jirrelata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta’ produzzjoni storiċi stabbiliti ta’ “póltorak” – il-proporzjonijiet ta’ għasel u ilma fil-*mead wort* li jkun parti għasel ma’ 0,5 parti ilma. L-isem għalhekk jesprimi n-natura speċifika tal-prodott. Billi t-terminu “póltorak” huwa kelma li tintuża biss għal tip speċifiku ta’ *mead*, l-isem għandu jitqies bħala speċifiku fih innifsu.

3.3. *Indika jekk hix meħtieġa r-riżerva tal-isem skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

- Reġistrazzjoni b’riżerva tal-isem
- Reġistrazzjoni minghajr riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta’ prodott*

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1*

“Póltorak” huwa *mead*, xarba ċara iffermentata mill-*mead wort*, magħrufa minhabba l-aroma karatteristika tagħha tal-għasel u t-toghma tal-materja prima użata.

It-toghma ta’ “póltorak” tista’ tittejjeb permezz tal-hwawar li jintużaw. Lewn il-“póltorak” ivarja bejn dehbi u ambra skur u jiddependi mit-tip ta’ għasel użat fil-produzzjoni.

L-indikaturi fiziko-kimiċi tipiċi tal-*mead* “póltorak” huma:

- kontenut ta’ alkoħol: 15-18 % vol.,
- zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni: aktar minn 300 g/l,
- aċidità totali espressa f’aċidu maliku: 3,5-8 g/l,
- aċidità volatili espressa f’aċidu aċetiku: massimu ta’ 1,4 g/l,
- zokkor totali, abbażi tal-koncentrazzjoni reali tal-alkoħol (f% vol.) multiplikat bi 18: min. 600 g,
- estratt mhux taz-zokkor: mhux anqas minn
 - 30 g/l,
 - 35 g/l fil-każ ta’ *mead* tal-frott (melomel),
- irmied: minimu ta’ 1,3 g/l – fil-każ ta’ *mead* tal-frott.

Huwa projbit l-użu ta’ preżervattivi, stabilizzaturi u koloranti artifiċjali u sustanzi artifiċjali li jagħtu toghma fil-produzzjoni ta’ “póltorak”.

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodi ta’ produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1*

Materja prima:

- Għasel naturali skont il-parametri li ġejjin:
 - kontenut ta’ ilma: massimu ta’ 20 % (m/m),
 - kontenut ta’ zokkor għar-riduzzjoni: minimu ta’ 70 % (m/m),
 - kontenut ta’ tahlita ta’ sukrożju u meleziżozi: massimu ta’ 5 % (m/m),
 - aċidità totali - 1 mol/soluzzjoni ta’ NaOH għal kull 100 g għasel: ta’ kontenut bejn 1-5 ml,
 - 5-hydroxy-methyl-furfurol (HMF): massimu ta’ 4,0 mg għal kull 100 g għasel.
- Hmira tal-*mead* b’attenwazzjoni għolja – adegwata għall-attenwazzjoni ta’ estratti għoljin fil-wort miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*)
- Hxejjex aromatiċi u hwawar: insiemer tal-qronfol, kannella, noċemuskata jew ġinger.
- Meraq tal-frott naturali jew frott frisk.
- Alkoħol etiliku ta’ oriġini agrikola (possibbilment).

Metodu ta' produzzjoni:

Faži 1

Produzzjoni tal-birra (tghollija) tal-*mead wort* f'temperatura ta' 95-105 °C. Il-proporzjonijiet mehtieġa ta' għasel u ilma għall-“póltorak” huma parti għasel ma' 0,5 parti ilma (jew ilma mħallat mal-meraq tal-frott) fil-prodott finali. Minhabba l-fatt li l-konċentrazzjoni taz-zokkor hija għolja wisq għall-hmira biex thalli effett fil-proċess ta' fermentazzjoni, jithejja *wort* bil-proporzjonijiet li ġejjin: parti għasel ma' żewġ partijiet ilma, li magħhom jistgħu jiżdiedu hxejjex aromatiċi jew hwawar. F'każ ta' *meads* tal-frott, tal-anqas 30 % tal-ilma huwa sostitwit bil-meraq tal-frott. Sabiex jinżammu l-proporzjonijiet adegwati ta' għasel u ilma li huma karatteristiċi tal-“póltorak”, tiżdied il-bqija tal-għasel fil-faži finali tal-fermentazzjoni jew matul il-maturazzjoni.

Osservanza stretta tal-proporzjonijiet tal-ilma u tal-għasel u l-ksib tal-estratt mehtieġ fit-tank tal-*wort* li jkollu kopertura biex iżzomm is-shana bil-fwar (*steam jacket*). Dan il-metodu ta' tghollija jimpedixxi l-karamelizzazzjoni taz-zokkor.

Faži 2

It-tkessiġ tal-*wort* għal 20-22 °C, it-temperatura ideali biex il-hmira tippropoga. It-tkessiġ tal-*wort* għandu jsir dakinhar stess tal-produzzjoni, u l-perjodu tat-tkessiġ jiddependi mill-effiċjenza tal-kessiġ. It-tkessiġ jiggerantixxi s-sikurezza mikrobijoloġika tal-*wort*.

Faži 3

Pitching – iż-żieda ta' soluzzjoni tal-hmira mal-*wort* f'tank tal-fermentazzjoni.

Faži 4

- A. Fermentazzjoni mghaġġla – bejn 6-10 jjiem. Iż-żamma tat-temperatura għal-livell massimu ta' 28 °C tiggerantixxi li l-proċess ta' fermentazzjoni jimxi b'mod tajjeb.
- B. Fermentazzjoni bil-mod – bejn 3-6 ġimgħat. Il-perjodu ta' fermentazzjoni jiggerantixxi li jintlahqu l-parametri fiżiko-kimiċi tajbin.

F'din il-faži huwa possibbli li tiżdied il-bqija tal-għasel sabiex tinkiseb il-proporzjon mehtieġa fil-“póltorak”.

Faži 5

Tiswib (*racking*) tal-*wort* attenwat miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*).

Wara li jkun intlaħaq kontenut ta' alkoħol ta' għall-inqas 12 % vol, għandu jsir it-tiswib qabel il-maturazzjoni. Dan jiggerantixxi li l-*mead* ikollu l-karatteristiċi fiżiko-kimiċi u organolettiċi xierqa. Jekk il-*pitched wort* jithalla fuq fis-sediment [*lees*] għal aktar żmien mill-perjodu ta' fermentazzjoni bil-mod dan jaffettwa negattivament il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu, minhabba l-awtolizi [*autolysis*] tal-hmira.

Faži 6

Il-maturazzjoni u s-sifonaġġ (it-tferriegħ mingħajr ma jitqanqal il-fond [*decanting*]) – dan jirrepeti ruħu kemm-il darba jkun neċessarju biex jipprevjeni milli jseħħu proċessi mhux mixtieqa fis-sediment [*lees*] (awtolizi tal-hmira). Matul il-perjodu ta' maturazzjoni jkun possibbli li jsiru operazzjonijiet bħall-pasturizzazzjoni u l-filtrazzjoni. F'din il-faži u fil-każ li dan ma jkunx sar fil-faži finali tal-fermentazzjoni, huwa possibbli li tiżdied il-bqija tal-għasel sabiex jinkiseb il-proporzjon mehtieġa fil-“póltorak”. Din il-faži hija essenzjali sabiex jiġi żgurati li l-prodott ikollu l-karatteristiċi organolettiċi korretti.

Il-perjodu ta' maturazzjoni minimu għall-“póltorak” huwa ta' tliet snin.

Faži 7

L-aġġustament fit-toghma (il-kompożizzjoni) – din il-faži tikkonċerna t-thejġja tal-prodott finali bil-karatteristiċi organolettiċi u fiżiko-kimiċi xierqa għall-“póltorak”, kif speċifikat fil-punt 3.5 – Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel. Sabiex jiġi żgurati li l-parametri mehtieġa jintlahqu, jkun possibbli li jiġu kkoreġuti l-karatteristiċi organolettiċi u fiżiko-kimiċi billi:

- jiżdied l-għasel biex il-*mead* isir helu
- jiżdiedu l-hxejjex aromatiċi u l-hwawar,
- jiżdied l-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola.

L-għan ta' din il-faži huwa li jinkiseb prodott bil-*bouquet* karatteristika tal-“póltorak.”

Fażi 8

Tferrigh f'kontenituri individwali f'temperatura ta' 18-25 °C. Huwa rrakkomandat li l-"póltorak" jiġi ppreżentat fi ppakkjar tradizzjonali, bhal: damiġġjani, kontenituri taċ-ċeramika jew btieti tal-ballut.

3.7. *In-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew l-oġġett tal-ikel*

In-natura speċifika tal-"póltorak" tirriżulta minn:

- thejjija tal-wort (il-kompożizzjoni u l-proporzjon tal-materja prima),
- il-maturazzjoni,
- il-karatteristiċi fiżiko-kimiċi u organolettiċi tiegħu.

It-thejjija tal-wort (kompożizzjoni)

In-natura speċifika tal-"póltorak" tirriżulta b'mod partikolari mill-użu ta' u l-osservanza stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma – parti għasel ma' 0,5 parti ilma – fil-*mead* wort. Dan il-proporzjon huwa l-fattur determinanti f'kull fażi ieħor li ssegwi fil-produzzjoni tal-"póltorak" li jagħti l-karatteristiċi uniċi tiegħu.

Maturazzjoni:

Skond riċetta antika tradizzjonali Pollakka, in-natura tal-prodott jiddependi mill-maturazzjoni tiegħu għal perjodu ta' żmien speċifiku. Fil-każ ta' "póltorak" dan il-perjodu għandu jkun mhux anqas minn tliet snin.

Karatteristiċi fiżiko-kimiċi u organolettiċi:

L-osservanza tal-fażijiet kollha tal-produzzjoni inklużi fl-ispeċifikazzjoni tigarantixxi li jinkiseb prodott b'toġhma u aroma uniċi. It-toġhma u l-aroma uniċi tal-"póltorak" jirriżultaw minn kontenut adegwat ta' zokkor u alkohol:

- zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni; > 300 g/l,
- zokkor totali, abbażi tal-koncentrazzjoni reali tal-alkohol (f% vol.) multiplikat bi 18: min. 600 g,
- alkohol: 15-18 % vol.

Minhabba l-proporzjonijiet stretti definiti tal-ingredjenti użati fil-produzzjoni tiegħu, il-"póltorak" għandu konsistenza tipikament likwida u viskuża li tiddistingwih minn tipi ohra ta' *mead*.

3.8. *In-natura tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel*

Metodu tal-produzzjoni tradizzjonali:

Il-produzzjoni tal-*mead* fil-Polonja hija tradizzjoni li tmur lura eluf ta' snin u hija kkaratterizzata minn diversità kbira. L-iżvilupp u t-titjib tal-metodu tal-produzzjoni matul is-sekli irriżultaw f'hafna tipi ta' *mead*. L-istorja tal-produzzjoni tal-*mead* tmur lura għall-bidu tas-sovranià Pollakka. Fid-966, id-diplomatiku, negozjant u vjaġġatur Spanjol, Ibrahim ibn Jaqub kiteb: "Minbarra l-ikel, il-laham u l-art għall-hrit, il-pajjiż ta' Mieszko I jabbonda bil-*mead*, kif jissejhu l-inbejjed u x-xorb li jsakkar Slavi" (Mieszko I kien l-ewwel re storiku tal-Polonja). Il-Kronaki ta' Gallu Anonimu, li rreġistraw l-istorja Pollakka fi tmiem is-sekli 11 u 12, kien fihom ukoll bosta referenzi għall-produzzjoni tal-*mead*.

Il-poeżija epika nazzjonali Pollakka "Pan Tadeusz" ta' Adam Mickiewicz, li tirrakkonta l-istorja tan-nobbiltà bejn l-1811 u l-1812, fiha hafna informazzjoni dwar il-produzzjoni, il-konsum u t-tipi differenti ta' *mead*. Il-*mead* jissemma wkoll fil-poeżiji ta' Tomasz Zan (1796–1855) u fit-trilogija ta' Henryk Sienkiewicz li tiddeskrivi l-ġrajniet tal-Polonja tas-seklu 17 ("Ogniem i mieczem", ippubblikata fl-1884; "Potop", ippubblikata fl-1886 u "Pan Wołodyjowski", ippubblikata fl-1887 u 1888).

Is-sorsi oriġinali li jiddeskrivu d-drawwiet kulinarji Pollakki tas-sekli 17 u 18 mhux biss fihom referenzi ġenerali dwar il-*mead*, iżda wkoll referenzi għat-tipi differenti ta' *mead*. Dawn kienu jissejhu "póltorak", "dwójniak", "trójniak" u "czwórniak" skont il-metodu tal-produzzjoni. Kull wiehed minn dawn l-ismijiet jirrigwarda tip differenti ta' *mead*, prodott abbażi ta' proporzjonijiet differenti ta' għasel u ilma jew meraq tal-frott, u ta' perjodi tal-maturazzjoni differenti. It-teknika tal-produzzjoni ta' "póltorak" ilha tintuża, bi ftit modifiki, għal sekli shah.

Kompożizzjoni tradizzjonali:

Il-qsim tradizzjonali tal-mead f"pótorak", "dwójniak", "trójniak" u "czwórniak" fil-Polonja ilu jeżisti sekli shah u hekk għadu llum il-ġurnata f'mohh il-konsumaturi. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija saru tentattivi sabiex il-qsim tradizzjonali tal-mead tiġi rregolata f'erba' kategoriji. Dan il-qsim fl-1948 fl-aħħar ġie mnaqqax fil-liġi Polakka permezz tal-Att dwar il-produzzjoni tal-inbejjes, most tal-inbid, meads u l-kummerċ f'dawn il-prodotti b'hal dawn (Gazzetta tal-Liġijiet tar-Repubblika tal-Polonja tat-18 ta' Novembru 1948). Dan l-Att fih regoli dwar il-produzzjoni tal-meads, u jispeċifika l-proporzjonijiet ta' għasel u ilma u r-rekwiżiti teknoloġiċi. Il-proporzjon ta' ilma u għasel għall-"pótorak" jingħata hekk: "Il-mead prodott esklussivament minn parti għasel naturali u nofs parti ilma jista' jissejjah "pótorak".

3.9. Rekwiżiti minimi u proċeduri ta' kontroll tan-natura speċifika tal-prodott

Il-kontroll obbligatorju jinkludi:

- l-osservanza tal-proporzjonijiet stabbiliti tal-ingredjenti fil-mead wort.
- l-osservanza tal-perjodu tal-maturazzjoni
- karatteristiċi organolettiċi tal-prodott finali (toghma, fwieha, kulur, ċarezza),
- l-indikaturi fiżiko-kimiċi tal-prodott finali: kontenut ta' alkohol, zokkor totali, zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni, aċidità totali, aċidità volatili, estratt mhux ta' zokkor u rmied fil-każ tal-meads tal-frott – il-valuri għandhom jikkorrispondu ma' daww indikati fil-punt 3.5 tal-ispeċifikazzjoni.

Kontrolli obbligatorji jsiru tal-anqas darba fis-sena.

Huwa rrakkomandat li kontrolli jsiru wkoll matul il-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn. Il-kontrolli fil-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn m'humiex obbligatorji, iżda huma rrakkomandati minhabba li jgħinu fl-eliminazzjoni tal-iżbalji li jistgħu jsiru matul il-fażijiet differenti tal-produzzjoni:

Fażi 4:

Matul il-proċess ta' fermentazzjoni, għandhom isiru testijiet fil-laboratorji regolari fuq il-karatteristiċi organolettiċi (toghma u fwieha) u l-parametri fiżiko-kimiċi bħall-kontenut tal-alkohol u l-kontenut taz-zokkor li huma soġġetti għal bidla matul il-proċess tal-fermentazzjoni alkoholiku.

Fażi 6:

Matul il-maturazzjoni, għandhom isiru kontrolli regolari abbażi tal-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott u l-indikaturi fiżiko-kimiċi bħall-kontenut tal-alkohol, iz-zokkor totali u l-aċidità volatili.

Fażi 8:

Qabel it-tqeghid fil-fliexken, għandhom isiru kontrolli fuq il-parametri fiżiko-kimiċi u organolettiċi speċifikati f'3.5 – Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-ikel.

4. Awtoritajiet jew entitajiet li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

4.1. Isem u Indirizz

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
 Indirizz: ul. Wspólna 30
 00-930 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900

Faks: +48 226232998

Posta Elettronika: —

Pubblika Privata

4.2. *Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-entità*

L-awtorità ta' spezzjoni msemmija hawn hija responsabbli għall-verifika tal-ispeċifikazzjonijiet kollha.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA' SPEĊJALITAJIET TRADIZZJONALI GARANTITI (STG)

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006**“DWÓJNIAK”**

Nru tal-KE: PL-TSG-007-0036-6.9.2005

1. Isem u indirizz tal-grupp applikant

Isem: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Indirizz: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228282721
Posta elektronika: krwim@sitspoz.pl

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Il-Polonja

3. Speċifikazzjoni tal-prodott3.1. *Isem li għandu jiġi rreġistrat*

“Dwójniak”

Meta l-prodott jitqiegħed fis-suq, it-tikketta jista' jkun fiha din l-informazzjoni li ġejja: “miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (*mead* prodott b'konformità mat-tradizzjoni qadima Pollakka). Din l-informazzjoni għandha tiġi tradotta fil-lingwi uffiċjali l-oħra.

3.2. *Indika jekk l-isem*

- huwiex speċifiku fih innifsu
- jesprimix l-ispeċifità tal-prodott agrikolu jew tal-oġġetti tal-ikel

Id-denominazzjoni “dwójniak” ġejja min-numru “2” (“dwa” bil-Pollakk) u jirrigwarda direttament il-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni storiċi stabbiliti ta' “dwójniak” – il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fil-*mead wort* huma 1:1 għall-għasel u għall-ilma rispettivament. Għalhekk, l-isem jesprimi l-ispeċifità tal-prodott. Billi t-terminu “dwójniak” huwa kelma li tintuża esklussivament biex tindika tip speċifiku ta' *mead*, l-isem għandu jitqies ukoll bħala speċifiku fih innifsu.

3.3. *Indika jekk hijiex meħtieġa r-riżerva tal-isem skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

- Reġistrazzjoni b'riżerva tal-isem
- Reġistrazzjoni mingħajr riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1*

“Dwójniak” huwa *mead*, xarba ċara ffermentata mill-*mead wort* li tingħaraf mill-aroma ta' għasel karatteristika tagħha u t-toghma tal-materja prima użata.

It-toghma ta' “dwójniak” tista' titjeb bit-toghma tal-hwawar użati. Lewn id-“dwójniak” ivarja bejn dehbi u ambra skur u jiddependi mit-tip ta' għasel użat fil-produzzjoni.

L-indikaturi fiżiko-kimiċi tipiċi tal-*mead* “dwójniak” huma:

- kontenut ta' alkohol: 15-18 % vol.
- zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni: 175-230 g/l,

- aċidità totali espressa faċidu maliku: 3,5-8 g/l,
- aċidità volatili espressa faċidu aċetiku: massimu ta' 1,4 g/l,
- zokkor totali (g) flimkien mal-kontenut ta' alkohol effettiv (% vol.) multiplikat bi 18: minimu ta' 490,
- estratt mhux ta' zokkor: mhux inqas minn
 - 25 g/l
 - 30 g/l fil-każ ta' *mead* tal-frott (melomel),
- irmied - minimu ta' 1,3 g/l fil-każ ta' *mead* tal-frott.

Huwa projbit l-użu ta' preżervattivi, stabilizzaturi u koloranti artifiċjali u sustanzi artifiċjali li jaghtu t-toghma fil-produzzjoni tad-"dwójniak".

3.6. Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1

Materja prima:

- Għasel naturali skont il-parametri li ġejjin:
 - kontenut ta' ilma: massimu ta' 20 % (m/m),
 - kontenut ta' zokkor għar-riduzzjoni: minimu ta' 70 % (m/m),
 - kontenut ta' taħlita ta' sukrożju u melezitożju: massimu ta' 5 % (m/m),
 - aċidità totali - 1 mol/l soluzzjoni ta' NaOH għal kull 100 g għasel: bejn 1-5 ml,
 - kontenut ta' 5-hydroxy-methyl-furfurol (HMF): massimu ta' 4,0 mg għal kull 100 g għasel.
- Hmira tal-*mead* b'attenwazzjoni għolja – adattata għall-attenwazzjoni ta' estratti għoljin fil-wort miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*).
- Hxejjex aromatiċi u hwawar: imsiemer tal-qronfol, kannella, noċemuskata jew ġiŋġer.
- Meraq tal-frott naturali jew frott frisk.
- Alkohol etiliku ta' oriġini agrikola (possibbilment)

Metodu ta' produzzjoni:

Faži 1

Produzzjoni tal-birra (tghollija) tal-*mead wort* f'temperatura ta' 95-105 °C. Il-proporzjonijiet mehtieġa ta' għasel u ilma għad-"dwójniak" huma 1:1 għall-għasel honey u għall-ilma (jew ilma mħallat bil-meraq tal-frott) rispettivament fil-prodott finali. Minhabba l-fatt li l-konċentrazzjoni taz-zokkor hija għolja wisq għall-hmira biex thalli effett fil-proċess ta' fermentazzjoni, jithejja wort bil-proporzjonijiet li ġejjin: parti għasel ma' żewġ partijiet ilma, li magħhom jistgħu jiżdiedu hxejjex aromatiċi jew hwawar. Fil-każ ta' *meads* tal-frott, talanqas 30 % tal-ilma huwa sostitwit bil-meraq tal-frott. Sabiex jinżammu l-proporzjonijiet adegwati ta' għasel u ilma li huma karatteristiċi tad-"dwójniak", tiżdied il-bqija tal-għasel fil-faži finali tal-fermentazzjoni jew matul il-maturazzjoni.

Osservanza rigoruża mal-proporzjonijiet tal-ilma u l-għasel u l-ksib tal-estratt mehtieġ fit-tank tal-wort li jkollu kopertura biex iżżomm is-shana bil-fwar (*steam jacket*). Dan il-metodu tal-produzzjoni tal-birra jimpedixxi l-karamellizzazzjoni taz-zokkor.

Faži 2

Tkessih tal-wort għal 20-22 °C, it-temperatura ideali biex il-hmira tippropaga. It-tkessih tal-wort għandu jsir dak inhar stess tal-produzzjoni u l-perjodu tat-tkessih jiddependi mill-effiċjenza tal-kessieħ. It-tkessih jiggarantixxi s-sikurezza mikrobijoloġika tal-wort.

Faži 3

Pitching – żieda tas-soluzzjoni tal-hmira mal-wort fit-tank tal-fermentazzjoni.

Faži 4

- A. Fermentazzjoni mghaġġla – bejn 6-10 jjiem. Iż-żamma tat-temperatura għal livell massimu ta' 28 °C tiggarrantixxi li l-proċess tal-fermentazzjoni jseħh b'mod korrett.
- B. Fermentazzjoni bil-mod – bejn 3-6 ġimghat. Il-perjodu tal-fermentazzjoni bil-mod jiggarantixxi li jintlaħqu l-parametri fiżiko-kimiċi korretti.

F'din il-faži huwa possibbli li tiżdied il-bqija tal-għasel sabiex tinkiseb il-proporzjon mehtieġa fid-"dwójniak".

Fażi 5

Tiswib (*racking*) tal-wort attenwat miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*).

Wara li jinkiseb kontenut ta' alkohol ta' tal-anqas 12 % vol., għandu jsir it-tiswib qabel il-maturazzjoni. Dan jiggarrantixxi li d-“dwójniak” ikollu l-proprjetajiet fiżiko-kimiċi u organolettiċi xierqa. Jekk il-*pitched wort* jithalla fuq is-sediment [*lees*] aktar mill-perjodu tal-fermentazzjoni bil-mod, il-proprjetajiet organolettiċi jintlaqtu negattivament minhabba l-awtolizi tal-hmira.

Fażi 6

Maturazzjoni u sifonaġġ (tferrigh mingħajr ma jitqanqal il-fond [*decanting*]) – dan jiġi ripetut meta neċessarju biex jipprevjeni milli jsehħu proċessi mhux mixtieqa fis-sediment (awtolizi tal-hmira). Huwa possibbli li jitwettqu operazzjonijiet bhall-pasturizzazzjoni u l-filtrazzjoni waqt il-maturazzjoni.

F'din il-fażi, u fil-każ li dan ma jkunx sar fil-fażi finali tal-fermentazzjoni, huwa possibbli li tiżdied il-bqija tal-ghasel sabiex tinkiseb il-proporzjon meħtieġa fid-“dwójniak”. Din il-fażi hija fundamentali biex jiġi garantit li l-prodott ikollu l-proprjetajiet organolettiċi korretti.

Il-perjodu ta' maturazzjoni minimu għad-“dwójniak” huwa ta' sentejn.

Fażi 7

L-Agġustament fit-toghma (kompożizzjoni) – din il-fażi tikkonċerna t-thejjija tal-prodott finali bil-proprjetajiet organolettiċi u fiżiko-kimiċi xierqa għad-“dwójniak”, kif indikat fil-punt 3.5 - Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel. Bil-ghan li jiġi garantit li jintlahqu l-parametri meħtieġa, huwa possibbli li l-proprjetajiet organolettiċi u fiżiko-kimiċi jiġu kkoreġuti permezz ta':

- zieda ta' għasel biex il-*mead* isir helu,
- zieda ta' hxejjex aromatiċi u hwawar,
- zieda tal-alkohol etiliku ta' oriġini agrikola

L-ghan ta' din il-fażi huwa dak li jinkiseb prodott bil-*bouquet* karatteristiku tad-“dwójniak”.

Fażi 8

Tferrigh f'kontenituri individwali f'temperatura ta' 18-25 °C. Huwa rakkomandat li d-“dwójniak” jiġi pprezentat f'ippakkjar tradizzjonali, eż.: damiġġjani, kontenituri taċ-ċeramika jew btieti tal-ballut.

3.7. *Speċifità tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel*

L-ispeċifità tad-“dwójniak” tirriżulta minn:

- thejjija tal-wort (kompożizzjoni u proporzjon tal-materja prima),
- maturazzjoni,
- il-proprjetajiet fiżiko-kimiċi u organolettiċi tiegħu.

Thejjija tal-wort (kompożizzjoni u proporzjon tal-materja prima):

L-ispeċifità tad-“dwójniak” tirriżulta partikolarment mill-użu u l-osservanza rigoruża tal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma – 1:1 għall-ghasel u għall-ilma rispettivament – fil-*mead wort*. Dan il-proporzjon huwa l-fattur determinanti fil-fażijiet ulterjuri kollha fil-produzzjoni tad-“dwójniak” li jagħti l-proprjetajiet uniċi tiegħu.

Maturazzjoni:

Skond ir-riċetta tradizzjonali antika Pollakka, in-natura tal-prodott tiddependi mill-maturazzjoni tiegħu għal perjodu ta' żmien speċifiku. Fil-każ tad-“dwójniak”, dan il-perjodu għandu jkun mhux inqas minn sentejn.

Proprjetajiet fiżiko-kimiċi u organolettiċi:

L-osservanza tal-fażijiet kollha tal-produzzjoni inklużi fl-ispeċifikazzjoni tiggarantixxi li jinkiseb prodott b'toghma u aroma uniċi. It-toghma u l-fwieha uniċi tad-“dwójniak” huma r-riżultat ta' kontenut adegwat ta' zokkor u alkohol:

- zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverzjoni: 175-230 g/l,
- zokkor totali (g) flimkien mal-kontenut ta' alkohol effettiv (% vol.) multiplikat bi 18: minimu ta' 490,
- alkohol: 15-18 % vol.

Minhabba l-proporzjonijiet definiti b'mod rigoruż tal-ingredjenti użati fil-produzzjoni tiegħu, id-“dwójniak” għandu konsistenza tipikament viskuża u fluwida li tidistingwiha mit-tipi oħra ta' *mead*.

3.8. *Natura tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel*

Metodu tal-produzzjoni tradizzjonali:

Il-produzzjoni tal-*mead* fil-Polonja tmur lura għal aktar minn elf sena u hija kkaratterizzata minn diversità kbira. Tul is-sekli, l-iżvilupp u t-titjib tal-metodu ta' produzzjoni waslu għal bosta tipi ta' *mead*. L-istorja tal-produzzjoni tal-*mead* tmur lura għall-bidu tas-sovranità Pollakka. Fid-966, Ibrahim ibn Jaqub, diplomatiku, negozjant u vjaġġatur Spanjol, kiteb: “Minbarra l-ikel, il-laħam u l-art għall-hrit, il-pajjiż ta' Mieszko I jabbonda bil-*mead*, kif jissejhu l-inbejied u x-xorb li jsakkar Slavi” (Mieszko I kien l-ewwel re storiku tal-Polonja). Il-Kronaki ta' Gallu Anonimu, li rreġistraw l-istorja Pollakka fil-bidu tas-sekli 11 u 12, fihom ukoll bosta referenzi għall-produzzjoni tal-*mead*.

Il-poezija epika nazżjonali Pollakka “Pan Tadeusz” ta' Adam Mickiewicz, li tirrakonta l-istorja tan-nobbiltà bejn l-1811 u l-1812, fiha hafna informazzjoni dwar il-produzzjoni, il-konsum u t-tipi differenti ta' *mead*. Il-*mead* jissemma wkoll fil-poeziji ta' Tomasz Zan (1796–1855) u fit-trilogija ta' Henryk Sienkiewicz li tiddekrivi l-ġrajjet tal-Polonja tas-seklu 17 (“Ogniem i mieczem”, ippublikata fl-1884; “Potop”, ippublikata fl-1886 u “Pan Wołodyjowski”, ippublikata fl-1887 u fl-1888).

Is-sorsi li jiddeskrivu d-drawwiet kulinarji Pollakki tas-sekli 17 u 18 mhux biss fihom referenzi generali għall-*mead*, iżda wkoll referenzi għat-tipi differenti ta' *mead*. Dawn jissejhu “półtorak”, “dwójniak”, “trójniak” u “czwórniak” skont il-metodu ta' produzzjoni. Kull wiehed minn dawn l-ismijiet jirrigwarda tip differenti ta' *mead*, prodott abbażi ta' proporzjonijiet differenti ta' għasel u ilma jew meraq tal-frott, u ta' perjodi tal-maturazzjoni differenti. It-teknika tal-produzzjoni tad-“dwójniak” ilha tintuża, bi ftit modifiki, għal sekli shah.

Kompożizzjoni tradizzjonali:

Il-*mead* tradizzjonalment jinqasam f’“półtorak”, “dwójniak”, “trójniak” u “czwórniak” u dan fil-Polonja ilu jeżisti sekli shah u hekk għadu llum il-ġurnata f'moħħ il-konsumaturi. Wara it-Tieni Gwerra Dinjija saru xi tentattivi biex jiġi rregolat il-qsim tradizzjonali tal-*mead* f'erba' kategoriji. Dan il-qsim ġie sa fl-aħħar imnaqqax fil-liġi Pollakka fl-1948 permezz tal-Att dwar il-produzzjoni ta' nbejied, most tal-inbid, *meads* u l-kummerċ f'dawn il-prodotti (Gazzetta tal-Liġijiet tar-Repubblika tal-Polonja tat-18 ta' Novembru 1948). Dan l-Att fih ir-regoli rigward il-produzzjoni tal-*meads* u jispeċifika l-proporzjonijiet ta' għasel u ilma u r-rekwiziti teknoloġiċi. Il-proporzjon ta' ilma u għasel għad-“dwójniak” hija stabbilita hekk: “Il-*mead* prodott esklussivament minn parti għasel naturali u parti ilma jista' jissejjah “dwójniak”.

3.9. *Rekwiziti minimi u proċeduri ta' kontroll tal-ispeċifiċità tal-prodott*

Il-kontroll obligatorju jinkludi:

- l-osservanza tal-proporzjonijiet stabbiliti tal-ingredjenti fil-*mead* wort,
- l-osservanza tal-perjodu ta' maturazzjoni,
- il-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott finali (toġhma, fwieħa, kulur, ċarezza),
- l-indikaturi fiżiko-kimiċi tal-prodott finali: kontenut ta' alkohol, zokkor totali, zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverzjoni, aċidità totali, aċidità volatili, estratt mhux ta' zokkor u rmied fil-każ tal-*meads* tal-frott – il-valuri għandhom jikkorrispondu ma' dawk indikati fil-punt 3.5 tal-ispeċifikazzjoni.

Il-kontrolli obligatorji għandhom isiru tal-anqas darba fis-sena.

Huwa rrakkomandat li l-kontrolli jsiru wkoll matul il-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn taht. Il-kontrolli fil-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn taht m'humix obligatorji, iżda mhegga, minhabba li jgħinu fl-eliminazzjoni ta' żbalji eventwali li jokkorru f'fażijiet differenti tal-produzzjoni:

Faži 4:

Matul il-proċess tal-fermentazzjoni, għandhom isiru testijiet regolari fil-laboratorju fir-rigward tal-proprjetajiet organolettiċi (toghma u fwieha) u l-parametri fiżiko-kimiċi bhall-kontenut ta' alkoħol u l-kontenut ta' zokkor li huma suġġetti għal tibdil matul il-proċess tal-fermentazzjoni alkoħolika.

Faži 6:

Matul il-maturazzjoni, għandhom isiru kontrolli regolari fir-rigward tal-proprjetajiet organolettiċi bażiċi tal-prodott u l-indikaturi fiżiko-kimiċi bhall-kontenut ta' alkoħol, iz-zokkor totali, l-aċidità totali u l-aċidità volatili.

Faži 8:

Qabel ma jitferra' fil-fliexken, għandhom isiru kontrolli fir-rigward tal-parametri fiżiko-kimiċi u organolettiċi varji indikati fil-punt 3.5 – Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel.

4. Awtoritajiet jew entitajiet li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

4.1. Isem u indirizz

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
Indirizz: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900

Faks: +48 226232998

Posta elettronika: —

Pubblika Privata

4.2. Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-korp

L-awtorità ta' spezzjoni ta' hawn fuq hija responsabbli mill-verifika tal-ispeċifikazzjoni fl-intier tagħha.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA' SPEĊJALITAJIET TRADIZZJONALI GARANTITI (STG)

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

“TRÓJNIAK”

Nru tal-KE PL-TSG-007-0033-6.9.2005

1. Isem u indirizz tal-grupp applikant

Isem: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Indirizz: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228282721

Posta Elettronika: krwim@sitspoz.pl

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Il-Polonja

3. Speċifikazzjoni tal-prodott

3.1. Isem li għandu jiġi rreġistrat:

“Trójniak”

Meta l-prodott jitqiegħed fis-suq, it-tikketta jista' jkun fiha t-tagħrif kif ġej: “miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (mead magħmul skont it-tradizzjoni Pollakka antika). Dan it-tagħrif għandu jiġi tradott fil-lingwi uffiċjali l-oħra.

3.2. *Indika jekk l-isem:*

- hux speċifiku fih innifsu
- jesprimix in-natura speċifika tal-prodott agrikoli jew tal-oġġett tal-ikel

Id-denominazzjoni “trójniak” ġejja min-numru “3” (PL: “trzy”) u jirrelata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta’ produzzjoni storiċi stabbiliti ta’ “trójniak” – il-proporzjonijiet ta’ għasel u ilma fil-*mead wort* li jkun parti għasel ma’ żewġ partijiet ilma. L-isem għalhekk jesprimi n-natura speċifika tal-prodott. Billi t-terminu “trójniak” huwa kelma li tintuża biss għal tip speċifiku ta’ *mead*, l-isem għandu jitqies bħala speċifiku fih innifsu.

3.3. *Indika jekk hijiex meħtieġa r-riżerva tal-isem skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006:*

- Reġistrazzjoni b’riżerva tal-isem
- Reġistrazzjoni mingħajr riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta’ prodott*

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1*

“Trójniak” huwa *mead*, xarba ċara iffermentata mill-*mead wort*, li tingharaf mill-aroma karatteristika tagħha tal-għasel u mit-togħma tal-materja prima użata.

It-togħma ta’ “trójniak” tista’ tittejjeb permezz tal-ħwawar li jintużaw. Lewn it-“trójniak” ivarja bejn dehbi u ambra skur u jiddependi mit-tip ta’ għasel użat fil-produzzjoni.

L-indikaturi fiżiko-kimiċi tipiċi tal-*mead* “trójniak” huma:

- kontenut ta’ alkohol: 12-15 % vol.,
- zokkor għar-riduzzjoni wara inverzjoni: 65-120 g/l,
- aċidità totali espressa f’aċidu maliku: 3,5-8 g/l,
- aċidità volatili espressa f’aċidu aċetiku: massimu ta’ 1,4 g/l,
- zokkor totali, abbażi tal-konċentrazzjoni attwali tal-alkohol (f% vol.) immultiplikat bi 18: minimu ta’ 323 g,
- estratt mhux taz-zokkor: mhux anqas minn
 - 20 g/l,
 - 25 g/l fil-każ ta’ *mead* tal-frott (melomel),
- irmied: minimu ta’ 1,3 g/l – fil-każ ta’ *mead* tal-frott.

Huwa projbit l-użu ta’ preżervattivi, stabilizzaturi u koloranti artifiċjali u sustanzi artifiċjali li jagħtu togħma fil-produzzjoni ta’ “trójniak”.

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodi ta’ produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1*

Materja prima:

- Għasel naturali skont il-parametri li ġejjin:
 - kontenut ta’ ilma: massimu ta’ 20 % (m/m),
 - kontenut ta’ zokkor għar-riduzzjoni: minimu ta’ 70 % (m/m),
 - kontenut ta’ tahlita ta’ sukrożju u meleziżozi: massimu ta’ 5 % (m/m),
 - aċidità totali - 1 mol/soluzzjoni ta’ NaOH għal kull 100 g għasel: ta’ kontenut bejn 1-5 ml,
 - 5-*hydroxy-methyl-furfurol* (HMF): massimu ta’ 4,0 mg għal kull 100 g għasel.

- Hmira tal-*mead* b'attenwazzjoni għolja – adegwata għall-attenwazzjoni ta' estratti għoljin fil-wort miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*)
- Hxejjex aromatiċi u hwawar: insiemer tal-qronfol, kannella, noċemuskata jew ġinger.
- Meraq tal-frott naturali jew frott frisk.

Metodu ta' produzzjoni:

Faži 1

Produzzjoni tal-birra (tghollija) tal-*mead wort*, li tikkonsisti f'parti għasel ma' żewġ partijiet ilma (jew ilma mhallat bil-meraq tal-frott), li magħhom jistgħu jiżiedu l-hxejjex aromatiċi u l-hwawar, f'temperatura ta' 95-105 °C. Fil-każ ta' *meads* tal-frott, talanqas 30 % tal-ilma jiġi sostitwit bil-meraq tal-frott.

Osservanza stretta tal-proporzjonijiet tal-ilma u tal-għasel u l-ksib tal-estratt meħtieġ fit-tank tal-*wort* li jkollu kopertura biex iżzomm is-shana bil-fwar (*steam jacket*). Dan il-metodu ta' tghollija jimpedixxi l-karamelizzazzjoni taz-zokkor.

Faži 2

It-tkessih tal-*wort* għal 20-22 °C, it-temperatura ideali biex il-hmira tippropoga. It-tkessih tal-*wort* għandu jsir dakinhar stess tal-produzzjoni, u l-perjodu tat-tkessih jiddependi mill-effiċjenza tal-kessieh. It-tkessih jiggarrantixxi s-sikurezza mikrobijoloġika tal-*wort*.

Faži 3

Pitching – iż-żieda tas-soluzzjoni tal-hmira mal-*wort* fit-tank tal-fermentazzjoni.

Faži 4

- A. Fermentazzjoni mgħaġġla – bejn 6-10 ijiem. Iż-żamma tat-temperatura għal-livell massimu ta' 28 °C tiggarantixxi li l-proċess ta' fermentazzjoni jimxi b'mod tajjeb.
- B. Fermentazzjoni bil-mod – bejn 3-6 ġimgħat. Il-perjodu ta' fermentazzjoni jiggarrantixxi li jintlahqu l-parametri fiżiko-kimiċi tajbin.

Faži 5

Tiswib (*racking*) tal-*wort* attenwat miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*).

Wara li jkun intlaħaq kontenut ta' alkoħol ta' għall-inqas 12 % vol, għandu jsir it-tiswib qabel il-maturazzjoni. Dan jiggarrantixxi li l-*mead* ikollu l-karatteristiċi fiżiko-kimiċi u organolettiċi xierqa. Jekk il-*pitched wort* jithalla fuq fis-sediment [*lees*] għal aktar żmien mill-perjodu ta' fermentazzjoni bil-mod dan jaffettwa negattivament il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu, minhabba l-awtolizi [*autolysis*] tal-hmira.

Faži 6

Il-maturazzjoni u s-sifonagġ (it-tferriegħ mingħajr ma jitqanqal il-fond [*decanting*]) – dan jirrepeti ruħu kemm-il darba jkun neċessarju biex jipprevjeni milli jseħħu proċessi mhux mixtieqa fis-sediment [*lees*] (awtolizi tal-hmira). Matul il-perjodu ta' maturazzjoni jkun possibli li jsiru operazzjonijiet bhall-pasturizzazzjoni u l-filtrazzjoni. Din il-faži hija essenzjali sabiex jiġi żgurat li l-prodott ikollu l-karatteristiċi organolettiċi korretti.

Il-perjodu ta' maturazzjoni minimu għat-“trójniak” huwa ta' sena.

Faži 7

L-aġġustament fit-togħma (il-kompożizzjoni) – din il-faži tikkonċerna t-thejjija tal-prodott finali bil-karatteristiċi organolettiċi u fiżiko-kimiċi xierqa għat-“trójniak”, kif speċifikat fil-punt 3.5 – Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel. Sabiex jiġi żgurat li l-indikaturi meħtieġa jintlahqu, jkun possibbli li jiġu kkoreġuti l-karatteristiċi organolettiċi u fiżiko-kimiċi billi:

- jiżdied l-għasel biex il-*mead* isir helu
- jiżdiedu l-hxejjex aromatiċi u l-hwawar.

L-għan ta' din il-faži huwa li jinkiseb prodott bil-*bouquet* karatteristika tat-“trójniak.”

Fażi 8

Tferrigh f'kontenituri individwali f'temperatura ta' 55-60 °C. Huwa rrakkomandat li t-“trójniak” jiġi ppreżentat f'pakkjar tradizzjonali, bhal: damiġġjani, kontenituri taċ-ċeramika jew btieti tal-ballut.

3.7. *In-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew l-oġġett tal-ikel*

In-natura speċifika tat-“trójniak” tirriżulta minn:

- thejjija tal-wort (il-kompożizzjoni u l-proporzjon tal-materja prima),
- il-maturazzjoni,
- il-karatteristiċi fiżiko-kimiċi u organolettiċi tiegħu.

Thejjija tal-wort (il-kompożizzjoni u l-proporzjon tal-materja prima):

In-natura speċifika tat-“trójniak” tirriżulta b'mod partikolari mill-użu ta' u l-osservanza stretta mal-proporzjonijiet ta' għasel u ilma – parti għasel ma' żewġ partijiet ilma – fil-*mead* wort. Dan il-proporzjon huwa l-fattur determinanti f'kull fażi iehor li ssegwi fil-produzzjoni tat-“trójniak” li jagħti l-karatteristiċi uniċi tiegħu.

Maturazzjoni:

Skond riċetta antika tradizzjonali Pollakka, in-natura tal-prodott tiddependi mill-maturazzjoni tiegħu għal perjodu ta' żmien speċifiku. Fil-każ ta' “trójniak” dan il-perjodu għandu jkun mhux anqas minn sena.

Karatteristiċi fiżiko-kimiċi u organolettiċi:

L-osservanza tal-fażijiet kollha tal-produzzjoni inklużi fl-ispeċifikazzjoni tiggarantixxi li jinkiseb prodott b'toġhma u aroma uniċi. It-toġhma u l-aroma uniċi tat-“trójniak” jirriżultaw minn kontenut adegwat ta' zokkor u alkohol

- zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni; > 65-120 g/l,
- zokkor totali, abbażi tal-koncentrazzjoni reali tal-alkohol (f% vol.) multiplikat bi 18: min. 323 g,
- alkohol: 12-15 % vol.

Minhabba l-proporzjonijiet stretti definiti tal-ingredjenti użati fil-produzzjoni tiegħu, it-“trójniak” għandu konsistenza tipikament likwida u viskuża li tiddistingwih minn tipi ohra ta' *mead*.

3.8. *In-natura tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel*

Metodu tal-produzzjoni tradizzjonali:

Il-produzzjoni tal-*mead* fil-Polonja hija tradizzjoni li tmur lura eluf ta' snin u hija kkaratterizzata minn diversità kbira. L-iżvilupp u t-titjib tal-metodu tal-produzzjoni matul is-sekli irriżultaw f'hafna tipi ta' *mead*. L-istorja tal-produzzjoni tal-*mead* tmur lura għall-bidu tas-sovranià Pollakka. Fid-966, id-diplomatiku, negozjant u vjaġġatur Spanjol, Ibrahim ibn Jaqub kiteb: “Minbarra l-ikel, il-laham u l-art għall-hrit, il-pajjiż ta' Mieszko I jabbonda bil-*mead*, kif jissejhu l-inbejjed u x-xorb li jsakkar Slavi” (Mieszko I kien l-ewwel re storiku tal-Polonja). Il-Kronaki ta' Gallu Anonimu, li rreġistraw l-istorja Pollakka fi tmiem is-sekli 11 u 12, kien fihom ukoll bosta referenzi għall-produzzjoni tal-*mead*.

Il-poeżija epika nazzjonali Pollakka “Pan Tadeusz” ta' Adam Mickiewicz, li tirrakkonta l-istorja tan-nobbiltà bejn l-1811 u l-1812, fiha hafna informazzjoni dwar il-produzzjoni, il-konsum u t-tipi differenti ta' *mead*. Il-*mead* jissemma wkoll fil-poeżiji ta' Tomasz Zan (1796–1855) u fit-trilogija ta' Henryk Sienkiewicz li tiddeskrivi l-ġrajniet tal-Polonja tas-seklu 17 (“Ogniem i mieczem”, ippubblikata fl-1884; “Potop”, ippubblikata fl-1886 u “Pan Wołodyjowski”, ippubblikata fl-1887 u 1888).

Is-sorsi oriġinali li jiddeskrivu d-drawwiet kulinarji Pollakki tas-sekli 17 u 18 mhux biss fihom referenzi ġenerali dwar il-*mead*, iżda wkoll referenzi għat-tipi differenti ta' *mead*. Dawn kienu jissejhu “półtorak”, “dwójniak”, “trójniak” u “czwórniak” skont il-metodu tal-produzzjoni. Kull wiehed minn dawn l-ismijiet jirrigwarda tip differenti ta' *mead*, prodott abbażi ta' proporzjonijiet differenti ta' għasel u ilma jew meraq tal-frott, u ta' perjodi tal-maturazzjoni differenti. It-teknika tal-produzzjoni ta' “trójniak” ilha tintuża, bi ftit modifiki, għal sekli shah.

Kompożizzjoni tradizzjonali:

Il-qsim tradizzjonali tal-mead f'“pótorak”, “dwójniak”, “trójniak” u “czwórniak” fil-Polonja ilu jeżisti sekli shah u hekk għadu llum il-ġurnata f'mohh il-konsumaturi. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija saru tentattivi sabiex il-qsim tradizzjonali tal-mead tiġi rregolata f'erba' kategoriji. Dan il-qsim fl-1948 fl-ahħar ġie mnaqqx fil-liġi Polakka permezz tal-Att dwar il-produzzjoni tal-inbejjed, most tal-inbid, meads u l-kummerċ f'dawn il-prodotti bhal dawn (Gazzetta tal-Liġijiet tar-Repubblika tal-Polonja tat-18 ta' Novembru 1948). Dan l-Att fih regoli dwar il-produzzjoni tal-meads, u jispeċifika l-proporzjonijiet ta' għasel u ilma u r-rekwiżiti teknoloġiċi. Il-proporzjon ta' ilma u għasel għat-“trójniak” jingħata hekk: “Il-mead prodott esklussivament minn parti għasel naturali u żewġ partijiet ilma jista' jissejjah “trójniak”. Ir-rekwiżiti u proċeduri minimi għall-verifika tan-natura speċifika.

3.9. Rekwiżiti minimi u proċeduri ta' kontroll tan-natura speċifika tal-prodott

Il-kontroll obbligatorju jinkludi:

- l-osservanza tal-proporzjonijiet stabbiliti tal-ingredjenti fil-mead wort.
- l-osservanza tal-perjodu tal-maturazzjoni
- karatteristiċi organolettiċi tal-prodott finali (toghma, fwieħa, kulur, ċarezza),
- indikaturi fiżiko-kimiċi tal-prodott finali: kontenut ta' alkohol, zokkor totali, zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni, aċidità totali, aċidità volatili, estratt mhux ta' zokkor u rmied fil-każ tal-meads tal-frott – il-valuri għandhom jikkorrispondu ma' daww indikati fil-punt 3.5 tal-ispeċifikazzjoni.

Kontrolli obbligatorji jsiru tal-anqas darba fis-sena.

Huwa rrakkomandat li kontrolli jsiru wkoll matul il-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn. Il-kontrolli fil-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn m'humiex obbligatorji, iżda huma rrakkomandati minhabba li jgħinu fl-eliminazzjoni tal-iżbalji li jistgħu isiru matul il-fażijiet differenti tal-produzzjoni:

Fażi 4:

Matul il-proċess ta' fermentazzjoni, għandhom isiru testijiet laboratorji regolari fuq il-karatteristiċi organolettiċi (toghma u fwieħa) u l-parametri fiżiko-kimiċi bħall-kontenut tal-alkohol u l-kontenut taz-zokkor li huma soġġetti għal bidla matul il-proċess tal-fermentazzjoni alkoħoliku.

Fażi 6:

Matul il-maturazzjoni, għandhom isiru kontrolli regolari abbażi tal-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott u l-indikaturi fiżiko-kimiċi bħall-kontenut tal-alkohol, iz-zokkor totali u l-aċidità volatili.

Fażi 8:

Qabel it-tqegħid fil-fliexken, għandhom isiru kontrolli fuq il-parametri fiżiko-kimiċi u organolettiċi speċifikati f'3.5 – Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-ikel.

4. Awtoritajiet jew entitajiet li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

4.1. Isem u Indirizz

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
 Indirizz: ul. Wspólna 30
 00-930 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900

Faks: +48 226232998

Posta Elettronika: —

Pubblika Privata

4.2. *Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-entità*

L-awtorità ta' spezzjoni msemmija hawn hija responsabbli għall-verifika tal-ispeċifikazzjonijiet kollha.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA' STG

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

“CZWÓRNIAK”

Nru tal-KE: PL-TSG-007-0035-6.9.2006

1. **Isem u indirizz tal-grupp applikant**

Isem: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Indirizz: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228282721

Posta elettronika: krwim@sitspoz.pl

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Polonja

3. **Speċifikazzjoni tal-prodott**3.1. *Isem li għandu jiġi rreġistrat*

“Czwórniak”

Meta l-prodotti jitqiegħed fis-suq, it-tikketta jista' jkun fiha din l-informazzjoni li ġejja: “miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (*mead* prodott b'konformità mat-tradizzjoni qadima Pollakka). Din l-informazzjoni għandha tiġi tradotta fil-lingwi uffiċjali l-oħra.

3.2. *Indika jekk l-isem*

— huwiex speċifiku fih innifsu

— jesprimix l-ispeċifità tal-prodott agrikolu jew tal-oġġetti tal-ikel

Id-denominazzjoni “czwórniak” ġejja min-numru “4” (“cztery” bil-Pollakk) u jirrigwarda direttament il-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni storiċi stabbiliti ta' “czwórniak” – il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fil-*mead wort* huma 1:3 għall-għasel u għall-ilma rispettivament. Għalhekk, l-isem jesprimi l-ispeċifità tal-prodott. Billi t-terminu “czwórniak” huwa kelma li tintuża esklussivament biex tindika tip speċifiku ta' *mead*, l-isem għandu jitqies ukoll bhala speċifiku fih innifsu.

3.3. *Indika jekk hijiex meħtieġa r-riżerva tal-isem skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

— Reġistrazzjoni b'riżerva tal-isem

— Reġistrazzjoni mingħajr riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1*

“Czwórniak” huwa *mead*, xarba ċara ffermentata mill-*mead wort* li tiddistingwi ruhha mill-aroma ta' għasel karatteristika tagħha u t-toghma tal-materja prima użata.

It-toghma ta' “czwórniak” tista' titjeb bit-toghma tal-hwawar użati. Lewn iċ-“czwórniak” ivarja bejn deħbi u ambra skur u jiddependi mit-tip ta' għasel użat fil-produzzjoni.

L-indikaturi fiżiko-kimiċi tipiċi tal-*mead* “czwórniak” huma:

— kontenut ta' alkohol: 9-12 % vol.

— zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni: 35-90 g/l,

- aċidità totali espressa f'aċidu maliku: 3,5-8 g/l,
- aċidità volatili espressa f'aċidu aċetiku: massimu ta' 1,4 g/l,
- zokkor totali (g) flimkien mal-kontenut ta' alkohol effettiv (% vol.) multiplikat bi 18: minimu ta' 240,
- estratt mhux ta' zokkor: mhux inqas minn
 - 15 g/l
 - 20 g/l f'każ ta' *mead* tal-frott (melomel),
- irmied - minimu ta' 1,3 g/l f'każ ta' *mead* tal-frott.

Huwa projbit l-użu ta' preżervattivi, stabilizzaturi u koloranti artifiċjali u sustanzi artifiċjali li jagħtu t-toghma fil-produzzjoni taċ-“*czwórnjak*”.

3.6. Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għandu l-isem indikat fil-punt 3.1

Materja prima:

- Għasel naturali bil-parametri li ġejjin:
 - kontenut ta' ilma: massimu ta' 20 % (m/m),
 - kontenut ta' zokkor għar-riduzzjoni: minimu ta' 70 % (m/m),
 - kontenut ikkombinat ta' sukrożju u meleżitożju: massimu ta' 5 % (m/m),
 - aċidità totali - 1 mol/l soluzzjoni ta' NaOH għal kull 100 g għasel: bejn 1-5 ml,
 - kontenut ta' *5-hydroxy-methyl-furfurol (HMF)*: massimu ta' 4,0 mg għal kull 100 g għasel.
- Hmira tal-*mead* b'attenwazzjoni għolja – adattata għall-attenwazzjoni ta' estratti għoljin fil-wort miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*).
- Hxejjex aromatiċi u hwawar: insiemer tal-qronfol, kannella, noċemuskata jew ġinger.
- Meraq tal-frott naturali jew frott frisk.

Metodu ta' produzzjoni:

Faži 1

Produzzjoni tal-birra (tghollija) tal-*mead wort* f'temperatura ta' 95-105 °C. Il-proporzjonijiet meħtieġa ta' għasel u ilma għaċ-“*czwórnjak*” huma 1:3 għall-għasel u għall-ilma (jew ilma mħallat bil-meraq tal-frott) rispettivament, li magħhom jistgħu jinżiedu hxejjex aromatiċi jew hwawar. F'każ ta' *meads* tal-frott, tal-anqas 30 % tal-ilma huwa sostitwit bil-meraq tal-frott.

Osservanza rigoruża mal-proporzjonijiet tal-ilma u l-għasel u l-ksib tal-estratt meħtieġ fit-tank tal-wort li jkollu kopertura biex iżżomm is-shana bil-fwar (*steam jacket*). Dan il-metodu tal-produzzjoni tal-birra jimpendixxi l-karamellizzazzjoni taz-zokkor.

Faži 2

Tkessiħ tal-wort għal 20-22 °C, it-temperatura ideali biex il-hmira tippropaga. It-tkessiħ tal-wort għandu jsir dakin-har stess tal-produzzjoni u l-perjodu tat-tkessiħ jiddependi mill-effiċjenza tal-kessieħ. It-tkessiħ jiggarrantixxi s-sikurezza mikrobijoloġika tal-wort.

Faži 3

Pitching – zieda tas-soluzzjoni tal-hmira mal-wort fit-tank tal-fermentazzjoni.

Faži 4

- A. Fermentazzjoni mgħaġġla – 6-10 ijiem. Iż-żamma tat-temperatura għal livell massimu ta' 28 °C tiggarantixxi li l-proċess tal-fermentazzjoni jseħh b'mod korrett.
- B. Fermentazzjoni bil-mod – 3-6 ġimgħat. Il-perjodu tal-fermentazzjoni bil-mod jiggarrantixxi li jintlaħqu l-parametri fiżiko-kimiċi korretti.

Faži 5

Tiswib (*racking*) tal-wort attenwat miżjud bil-hmira biex jiffermenta (*pitched wort*).

Wara li jinkiseb kontenut ta' alkoħol ta' talanqas 9 % vol., għandu jsir it-tiswib qabel il-maturazzjoni. Dan jiggarrantixxi li ċ-"czwórniak" ikollu l-proprjetajiet fiżiko-kimiċi u organolettiċi xierqa. Jekk il-*pitched wort* jithalla fuq is-sediment aktar mill-perjodu tal-fermentazzjoni bil-mod, il-proprjetajiet organolettiċi jintlaqtu negattivament minhabba l-awtolizi tal-ħmira.

Faži 6

Maturazzjoni u sifonaġġ (tferrigh mingħajr ma jitqanqal il-fond [*decanting*]) – dan jiġi ripetut meta neċessarju biex jipprevjeni milli jseħhu proċessi mhux mixtieqa fis-sediment (awtolizi tal-ħmira). Huwa possibbli li jitwettqu operazzjoni bħall-pasturizzazzjoni u l-filtrazzjoni waqt il-maturazzjoni.

Din il-faži hija fundamentali biex jiġi garantit li l-prodott ikollu l-proprjetajiet organolettiċi korretti.

Il-perjodu ta' maturazzjoni minimu għaċ-"czwórniak" huwa ta' disa' xhur.

Faži 7

Adegwament tat-toghħma (kompożizzjoni) – din il-faži tikkonċerna t-thejjija tal-prodott finali bil-proprjetajiet organolettiċi u fiżiko-kimiċi xierqa għaċ-"czwórniak", kif indikat fil-punt 3.5 - Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel. Bil-ghan li jiġi garantit li jintlahqu l-parametri meħtieġa, huwa possibbli li l-proprjetajiet organolettiċi u fiżiko-kimiċi jiġu kkorreġuti permezz ta':

— zieda ta' għasel biex il-*mead* isir helu,

— zieda ta' ħxejjex aromatiċi u ħwawar.

L-ghan ta' din il-faži huwa dak li jinkiseb prodott bil-*bouquet* karatteristiku taċ-"czwórniak".

Faži 8

Tferrigh f'kontenituri individwali f'temperatura ta' 55-60 °C. Huwa rakkomandat li ċ-"czwórniak" jiġi ppreżentat fi ppakkjar tradizzjonali, eż.: damiġġjani, kontenituri taċ-ċeramika jew btieti tal-ballut.

3.7. *Speċifità tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel*

L-ispeċifità taċ-"czwórniak" tirriżulta minn:

— it-thejjija tal-*wort* (kompożizzjoni u proporzjon tal-materja prima),

— il-maturazzjoni,

— il-proprjetajiet fiżiko-kimiċi u organolettiċi tiegħu.

Thejjija tal-*wort* (kompożizzjoni u proporzjon tal-materja prima):

L-ispeċifità taċ-"czwórniak" tirriżulta partikolarment mill-użu u l-osservanza rigoruża tal-proporzjonijiet stabbi li ta' għasel u ilma – 1:3 għall-għasel u għall-ilma rispettivament – fil-*mead wort*. Dan il-proporzjon huwa l-fattur determinanti fil-fażijiet ulterjuri kollha fil-produzzjoni taċ-"czwórniak" li jagħti l-proprjetajiet uniċi tiegħu.

Maturazzjoni:

Skond ir-riċetta tradizzjonali antika Pollakka, in-natura tal-prodott tiddependi mill-maturazzjoni tiegħu għal perjodu ta' żmien speċifiku. Fil-każ taċ-"czwórniak", dan il-perjodu għandu jkun mhux inqas minn disa' xhur.

Proprjetajiet fiżiko-kimiċi u organolettiċi:

L-osservanza tal-fażijiet kollha tal-produzzjoni inklużi fl-ispeċifikazzjoni tiggarrantixxi li jinkiseb prodott b'toghħma u aroma uniċi. It-toghħma u l-fwieħa uniċi taċ-"czwórniak" huma r-riżultat ta' kontenut adegwat ta' zokkor u alkoħol:

— zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverzjoni: > 35-90 g/l,

— zokkor totali (g) flimkien mal-kontenut ta' alkoħol effettiv (% vol.) multiplikat bi 18: minimu ta' 240,

— alkoħol: 9-12 % vol.

Minhabba l-proporzjonijiet definiti b'mod rigoruż tal-ingredjenti użati fil-produzzjoni tiegħu, iċ-"czwórniak" għandu konsistenza tipikament viskuża u fluwida li tidistingwiha mit-tipi oħra ta' *mead*.

3.8. Natura tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

Metodu tal-produzzjoni tradizzjonali:

Il-produzzjoni tal-*mead* fil-Polonja tmur lura għal aktar minn elf sena u hija kkaratterizzata minn diversità kbira. Tul is-sekli, l-iżvilupp u t-titjib tal-metodu ta' produzzjoni waslu għal bosta tipi ta' *mead*. L-istorja tal-produzzjoni tal-*mead* tmur lura għall-bidu tas-sovranià Pollakka. Fid-966, Ibrahim ibn Jaqub, diplomatiku, negozjant u vjaġġatur Spanjol, kiteb: "Minbarra l-ikel, il-laħam u l-art għall-hrit, il-pajjiż ta' Mieszko I jabbonda bil-*mead*, kif jissejhu l-inbejied u x-xorb li jsakkar Slavi" (Mieszko I kien l-ewwel re storiku tal-Polonja). Il-Kronaki ta' Gallu Anonimu, li rreġistraw l-istorja Pollakka fil-bidu tas-sekli 11 u 12, fihom ukoll bosta referenzi għall-produzzjoni tal-*mead*.

Il-poezija epika nazzjonali Pollakka "Pan Tadeusz" ta' Adam Mickiewicz, li tirrakonta l-istorja tan-nobbiltà bejn l-1811 u l-1812, fiha ħafna informazzjoni dwar il-produzzjoni, il-konsum u t-tipi differenti ta' *mead*. Il-*mead* jissewma wkoll fil-poeziji ta' Tomasz Zan (1796–1855) u fit-trilogija ta' Henryk Sienkiewicz li tiddekrivi l-ġrajjet tal-Polonja tas-seklu 17 ("Ogniem i mieczem", ippublikata fl-1884; "Potop", ippublikata fl-1886 u "Pan Wołodyjowski", ippublikata fl-1887 u fl-1888).

Is-sorsi li jiddeskrivu d-drawwiet kulinarji Pollakki tas-sekli 17 u 18 mhux biss fihom referenzi ġenerali għall-*mead*, iżda wkoll referenzi għat-tipi differenti ta' *mead*. Dawn kienu jissejhu "półtorak", "dwójniak", "trójniak" u "czwórniak" skont il-metodu ta' produzzjoni. Kull wiehed minn dawn l-ismijiet jirrigwarda tip differenti ta' *mead*, prodott abbażi ta' proporzjonijiet differenti ta' għasel u ilma jew meraq tal-frott, u ta' perjodi tal-maturazzjoni differenti. It-teknika tal-produzzjoni taċ-"czwórniak" ilha tintuża, bi fteit modifiki, għal sekli shah.

Kompożizzjoni tradizzjonali:

Il-*mead* tradizzjonalment jinqasam f'"półtorak", "dwójniak", "trójniak" u "czwórniak" u dan fil-Polonja ilu jeżisti sekli shah u hekk għadu llum il-ġurnata f'moħħ il-konsumaturi. Wara it-Tieni Gwerra Dinjija saru xi tentattivi biex jiġi rregolat il-qsim tradizzjonali tal-*mead* f'erba' kategoriji. Dan il-qsim ġie sa fl-aħħar imnaqqax fil-liġi Pollakka fl-1948 permezz tal-Att dwar il-produzzjoni ta' nbejied, most tal-inbid, *meads* u l-kummerċ f'dawn il-prodotti (Gazzetta tal-Liġijiet tar-Repubblika tal-Polonja tat-18 ta' Novembru 1948). Dan l-Att fih ir-regoli rigward il-produzzjoni tal-*meads* u jspecifika l-proporzjonijiet ta' għasel u ilma u r-rekwiżiti teknoloġiċi. Il-proporzjon ta' ilma u għasel għaċ-"czwórniak" hija stabbilita hekk: "Il-*mead* prodott esklussivament minn parti għasel naturali u tliet partijiet ilma jista' jissejjaħ "czwórniak".

3.9. Rekwiżiti minimi u proċeduri ta' kontroll tal-ispeċifiċità tal-prodott

Il-kontroll obbligatorju jinkludi:

- l-osservanza tal-proporzjonijiet stabbiliti tal-ingredjenti fil-*mead* wort,
- l-osservanza tal-perjodu ta' maturazzjoni,
- il-proprjetajiet organolettiċi tal-prodott finali (toġhma, fwieħa, kulur, ċarezza),
- l-indikaturi fiżiko-kimiċi tal-prodott finali: kontenut ta' alkoħol, żokkor totali, zokkor għar-riduzzjoni wara l-inverżjoni, aċidità totali, aċidità volatili, estratt mhux ta' zokkor u rmied fil-każ tal-*meads* tal-frott – il-valuri għandhom jikkorrispondu ma' daww indikati fil-punt 3.5 tal-ispeċifikazzjoni.

Il-kontrolli obbligatorji għandhom isiru tal-anqas darba fis-sena.

Huwa rakkomandat li l-kontrolli jsiru wkoll matul il-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn taħt. Il-kontrolli fil-fażijiet tal-produzzjoni elenkati hawn taħt mhumiex obbligatorji, iżda mhegġa, minhabba li jgħinu fl-eliminazzjoni ta' żbalji eventwali li jokkorru f'fażijiet differenti tal-produzzjoni:

Faži 4:

Matul il-proċess tal-fermentazzjoni, għandhom isiru testijiet regolari fil-laboratorju fir-rigward tal-proprjetajiet organolettiċi (toġhma u fwieħa) u l-parametri fiżiko-kimiċi bħall-kontenut ta' alkoħol u l-kontenut ta' zokkor li huma suġġetti għal tibdil matul il-proċess tal-fermentazzjoni alkoħolika.

Faži 6:

Matul il-maturazzjoni, għandhom isiru kontrolli regolari fir-rigward tal-proprjetajiet organolettiċi bażiċi tal-prodott u l-indikaturi fiżiko-kimiċi bhall-kontenut ta' alkohol, iz-zokkor totali, l-aċidità totali u l-aċidità volatili.

Faži 8:

Qabel ma jiferra' fil-fliexken, għandhom isiru kontrolli fir-rigward tal-parametri fiżiko-kimiċi u organolettiċi varji indikati fil-punt 3.5 – Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel.

4. **Awtoritajiet jew entitajiet li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

4.1. *Isem u indirizz*

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
Indirizz: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900

Faks: +48 226232998

Posta elettronika: —

Pubblika Privata

4.2. *Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-korp*

L-awtorità ta' spezzjoni ta' hawn fuq hija responsabbli mill-verifika tal-ispeċifikazzjoni fl-intier tagħha.

APPLIKAZZJONI GHAR-REGISTRAZZJONI TA' STG

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

“KIEŁBASA JAŁOWCOWA”

Nru KE: PL-TSG-007-0047-5.12.2006

1. **Isem u indirizz tal-grupp applikant**

Isem: Związek “Polskie Mięso”
Indirizz: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228302657

Feks: +48 228301648

Posta elettronika: info@polskie-mieso.pl

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Polonja

3. **Speċifiċità tal-prodott**

3.1. *Isem (jew ismijiet) għar-registrazzjoni (l-Artikolu 2 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

“Kiełbasa jałowcowa”

3.2. *Jekk l-isem*

— huwa speċifiku fih innifsu

— jesprimi l-karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-isem “kiełbasa jałowcowa” jesprimi l-karattru speċifiku tal-prodott, li fuq kolloxx huwa marbut mat-togħma u r-riha eċċezzjonalni tiegħu. Dawn il-karatteristiċi jirriflettu l-użu tal-frott tal-ġnibru fil-proċess tal-produzzjoni, li jtkisser f'biċċiet żgħar hafna eżatt qabel ma jiżdied mal-laħam, u l-użu tal-friegħi tal-ġnibru waqt il-proċess tal-affumikar.

3.3. *Jekk ir-riżerva tal-isem qiegħda tintalab skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

- Reġistrazzjoni b'riżerva tal-isem
- Reġistrazzjoni mingħajr riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.2 – Prodotti tal-laħam (imsajra, immellha, affumikati, eċċ.)

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew l-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem indikat fil-punt 3.1 (l-Artikolu 3(1) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

Il-“Kiełbasa jałowcowa” jidher qiesu stikka kollha mkemxa fil-forma ta' girlanda. Għandu forma ċirkolari karatteristika, mingħajr liwi longitudinali estern. Il-girlanda taz-zalzett teżisti f'żewġ qisien:

- żgħira, f'kopertura naturali b'dijametru akbar minn 32 mm u tiżen madwar 0,5 kg;
- kbira, f'kopertura tal-proteina b'dijametru ta' 36 mm u tiżen madwar 0,8 kg;

Il-kulur tal-“kiełbasa jałowcowa” huwa kannella skur, mifruż b'mod uniformi matul il-wieċ kollu, kif inhuwa tipiku għal zalzett affumikat hafna.

Il-konsistenza u “s-sensazzjoni” tal-girlanda hija ta' wieċ niexef, lixx u mkemmex b'mod uniformi, b'kopertura ssikkata mal-mili.

Il-karatteristiċi tat-toghma u kemm huwa tari l-prodott jirriżultaw mill-ghażla tal-materja prima, il-ħwawar (partikolarment il-ġnibru) u l-affumikar naturali li jiffirma parti mill-proċess ta' produzzjoni.

Kompożizzjoni kimika

- kontenut ta' proteina – mhux inqas minn 15,0 %
- kontenut ta' ilma – mhux iktar minn 60,0 %
- kontenut ta' xaħam – mhux iktar minn 35,0 %
- kontenut ta' melħ – mhux iktar minn 3,5 %
- kontenut ta' nitrat (III) u nitrat (V) espressi bhala NaNO_2 – mhux iktar minn 0,0125 %

Il-valuri tal-kompożizzjoni kimika ta' hawn fuq jiżguraw il-kwalità tradizzjonali tal-prodott. Ir-rendiment tal-prodott finali meta mqabbel mal-laħam użat bhala materja prima huwa ta' 75 % (+/-3 %).

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodu tal-produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem indikat fil-punt (3.1) (l-Artikolu 3(2) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Ingredjenti:

Laħam (100 kg ta' materja prima):

- Majjal tal-Klassi I b'kontenut ta' xaħam sa 15 % - 20 kg
- Majjal tal-Klassi IIA b'kontenut ta' xaħam sa 20 % - 50 kg
- Majjal tal-Klassi III b'kontenut ta' xaħam sa 25 % - 20 kg
- xaħam iebes imqatta' irqiq – 10 kg

Sa 50 % tal-majjal tal-Klassi IIA u l-Klassi III jistgħa jinbidel b'ċanga.

ħwawar (għal kull 100 kg ta' laħam):

- bżar naturali – 0,17 kg
- ġnibru – 0,12 kg
- zokkor – 0,20 kg

Addittivi ohra:

- tahlita tat-trattament tat-tnixxif (ibbażata fuq tahlita ta' melħ tal-ikel (NaCl) u nitrit tas-sodju (NaNO_2)) – madwar 2 kg

Għalf fil-kontest tal-produzzjoni tal-majjal intenzjonat għall-użu tal-produzzjoni tal-“kiełbasa jałowcowa”:

Għalf jirreferi għas-simna tal-laħam-xahmi. Il-mira hija l-produzzjoni ta' hnieżer li jiżnu sa 120 kg, ikkaratterizzati b'kontenut ogħla ta' xaham fil-muskoli (iktar minn 3 %).

- Is-simna hija bbażata fuq razez li jdumu ma jimmaturaw, u amministrazzjoni xierqa ta' simna li tippermetti li jintlaħaq il-kontenut mixtieq ta' xaham fil-muskoli. Ir-razez li jintużaw għas-simna ma għandhomx il-ġene RN, u l-ġene RYR 1T hija prezenti f'20 % tal-popolazzjoni.
- Is-simna għandha ssir fi tliet fażijiet – fażi I sa madwar 60 kg, fażi II sa madwar 90 kg, u fażi III sa 120 kg.
- Is-simna ta' animala sa piż ta' madwar 90 kg issir bl-użu ta' żewġ tipi ta' tahlitiet ta' għalf. It-tahlitiet (doži) tal-għalf fihom:
 - bhala komponenti tal-enerġija: ġwież taċ-ċereali - qamħ, xgħir, segala, hafur, triticale jew qamhirrum; ġwież tal-qamhirrum u ġwież ta' varjetajiet ta' hafur għeri jagħmlu sa 30 % tat-tahlitiet;
 - bhala komponenti tal-proteina: lupin, fażola tal-għelieqi u ġwież tal-piżelli, għalf tas-soja ta' wara l-estrazzjoni, għalf taż-żerriegħa tal-lift ta' wara l-estrazzjoni, għalf tal-bhejjem magħmul miż-żerriegħa tal-lift, hmira tal-magħlef jew magħlef aħdar niexef.
- It-tahlitiet tal-għalf (doži) għall-animali minn 90 sa 120 kg fihom:
 - bhala komponenti tal-enerġija: ġwież tal-qamħ, xgħir, segala u triticale. Ġwież tal-qamhirrum u ġwież ta' varjetajiet ta' hafur għeri ma jistgħux jintużaw fit-tahlitiet (doži);
 - bhala komponenti tal-proteina: ġwież mill-familja “*Leguminosae*” (lupin, fażola tal-għelieqi u piżelli), għalf tas-soja ta' wara l-estrazzjoni, għalf tal-bhejjem magħmul miż-żerriegħa tal-lift jew għalf taż-żerriegħa tal-lift ta' wara l-estrazzjoni u magħlef niexef.
- Fl-ebda punt fiċ-ċiklu tal-għalf ma għandhom jintużaw dawn li ġejjin: żjut veġetali, għalf li jorigina mill-animali, eż. halib tat-trab, xorrox imnixxef, fdalijiet mill-hut.
- Il-kontenut metaboliku tal-enerġija fit-tahlitiet fil-fażijiet kollha tas-simna huwa ta' 12-13 MJ ta' ME/kg ta' tahlita. Il-kontenut tal-proteina fit-tahlitiet għandu jkun madwar 16-18 % fl-ewwel fażi tas-simna, 15-16 % fit-tieni fażi, u madwar 14 % fl-aħħar fażi.
- Id-doži għas-simna jistgħu jkunu bbażati fuq tahlitiet nutrittivi wahdihom, jew tahlitiet nutrittivi u għalf bl-ingrossa, jiġifieri patata u magħlef aħdar.

Stadji fil-produzzjoni tal-“kiełbasa jałowcowa”:

- Stadju 1 – Tqattigh preliminari tal-ingredjenti kollha tal-laħam. L-iżgurar li l-biċċiet tal-laħam huma ta' daqs uniformi (madwar 5 cm fid-dijametru).
- Stadju 2 – Trattament tat-tnixxif tradizzjonali (il-metodu niexef) għal madwar 48 siegħa, bl-użu ta' tahlita tat-trattament tat-tnixxif.
- Stadju 3 – L-ipproċessar mekkaniku: Laħam tal-Klassi I jiġi mithun għal madwar 20 mm fid-daqs, il-laħam tal-Klassi IIA għal madwar 8 mm fid-daqs, u l-laħam tal-Klassi III għal madwar 3 mm, u wara jiġu mithuna flimkien ma' 5 kg ta' silġ.
- Stadju 4 – Tahlit tal-ingredjenti kollha tal-laħam u l-hwawar: bżar, zokkor u ġnibru, li jiġi mithun eżatt qabel ma jiżdid mat-tahlita.
- Stadju 5 – Il-proċess tal-mili f'intestini naturali tal-hnieżer b'dijametru ta' aktar minn 32 mm jew f'koperturi tal-proteina b'dijametru ta' 36 mm, maqtugħa fi stikek u mqieghda fil-forma ta' girlandi. Jistgħu jintużaw żewġ tipi ta' koperturi sabiex isir iz-zalzett:
 - girlandi iżgħar f'intestini żgħar tal-hnieżer li jiżnu 0,5 kg
 - girlandi ikbar f'koperturi tal-proteina li jiżnu 0,8 kg.
- Stadju 6 – Jithallew joqogħdu f'temperatura li ma taqbiżx it-30 C għal sagħtejn. Tnixxif preliminarju tal-wiċċ, sabiex “joqogħdu” l-ingredjenti ta' ġewwa l-istikek.
- Stadju 7 – Tnixxif tal-wiċċ, li warajh isir l-affumikar tradizzjonali jaħraq (għal madwar 120 minuta) u jinħmew sakemm it-temperatura ta' ġewwa l-istikek tilhaq madwar 70 C.

Stadju 8 – Tkessih għal 24 siegħa.

Stadju 9 – Affumikar kiesah bl-użu tal-biċċiet tal-fagu u l-frieghi tal-ġnibru (għal madwar 120 minuta), u wara tnixxif f'temperatura ta' 14-18 C għal 3-5 ijiem sakemm jinkiseb rendiment ta' 75 % (+/- 3 %).

3.7. *Il-karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(3) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Il-“Kiełbasa jałowcowa” jieħu l-karattru tiegħu minn diversi kwalitajiet li huma tipiċi tal-prodott:

- laham tari u l-propjetajiet speċifiċi tiegħu;
- toghma u r-riha eċċezzjonali;
- forma uniformi.

Il-laħam tari u s-sukkulenza u l-propjetajiet speċifiċi tiegħu:

Il-majjal minn hnieżer ta' razez li jdumu ma jimmaturaw imsemna għal piż ta' madwar 120 kg u li għandhom il-karatteristiċi ġenetiċi deskritti fil-punt 3.6 huwa ingredjent essenzjali tal-“kiełbasa jałowcowa” li jinfluwenza n-natura speċifika taz-zalzett. Il-konformità ma' dawn ir-rekwiżiti trendi kontenut tax-xaħam fil-muskoli ta' iżjed minn 3 %, u tiżgura li l-laħam fih il-propjetajiet ta' toghma u teknoloġiċi x-xierqa li huma essenzjali għall-produzzjoni tal-“kiełbasa jałowcowa”. L-użu ta' materja prima bħal din u l-konformità mal-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni, b'attenzjoni speċjali lejn l-istadji tat-thin, it-trattament tat-tnixxif, u l-affumikar, jiżguraw li l-“kiełbasa jałowcowa” huwa eċċezzjonalment sukkulenti u tari.

It-toghma u r-riha eċċezzjonali:

Il-karattru speċifiku tal-“kiełbasa jałowcowa” huwa marbut primarjament mat-toghma u riha unika, li huma riżultat tal-użu tal-frott tal-ġnibru fil-proċess tal-produzzjoni. It-tkissir tal-frott tal-ġnibru eżatt qabel il-bidu tal-proċess ta' produzzjoni jkompli jżid it-toghma karatteristika taz-zalzett u jikkontribwixxi għall-karattru speċifiku tiegħu, filwaqt li l-użu tal-ġnibru fil-proċess tal-affumikar iżid mat-toghma tiegħu u jtejjeb ir-riha eċċezzjonali tiegħu.

Il-forma uniformi:

Il-forma tiegħu hija l-fattur li jqiegħed lill-“kiełbasa jałowcowa” apparti miz-zalzett l-ieħor. Iz-zalzett jinbiegħ biss f'żewġ forom simili hafna, li jagħmlu jingħaraf faċilment mill-konsumaturi. Il-“Kiełbasa jałowcowa” jidher qiesu stikka mkemxa b'mod uniformi fil-forma ta' girlanda. Għandu forma ċirkolari karatteristika, mingħajr liwi longitudinali estern.

3.8. *Il-karattru tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(4) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

Il-materja prima tradizzjonali:

1. Il-ġnibru

Il-Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana tal-1903 (l-Enciklopedija Universali l-Kbira Illustrata) tirreferi għal wiehed mill-użi utli ta' dan l-arbuxxell, li ilu pjuttost komuni fil-Polonja għal sekli shaħ, primarjament li l-ġnibru jhalli riha sabiħa meta jinħaraq. L-enciklopedija tindika wkoll li l-frieghi tal-ġnibru, il-qxur jew il-frott jistgħu jintużaw fil-proċess tal-affumikar sabiex jagħtu toghma u riha tajba hafna lil-laħam. Dokumenti mit-tieni nofs tad-19-il seklju juru li l-ġnibru diġà kien jintuża biex ihawwar jew bhala ingredjent fil-platti u l-prodotti tal-laħam. L-“Encyklopedyja Powszechna”, li ġiet ppublikata f'Varsavja fl-1863, tgħid li l-frott tal-ġnibru għandhom toghma pikkanti u helwa/morra u riha sabiħa u jintuża hafna biex ihawwar. Metodu tal-produzzjoni standard għaz-zalzett bl-użu taż-żerriegħa tal-ġnibru u li jinvolvi d-duħhan b'toghma ta' ġniebru ġie stabbilit fil-Polonja sa mill-aħħar tal-1940 (ara l-artikolu fil-“Gospodarka Mięsna”, il-pubblikazzjoni tal-industrija tal-laħam (1954, edizzjoni 3) intitolat “Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku”).

2. Il-majjal

Il-laħam tal-hnieżer li jinżammu għall-produzzjoni tal-“kiełbasa jałowcowa” irid ikollu kontenut ta' xaħam fil-muskoli ta' iktar minn 3 %. Dan huwa l-grass li jagħti lill-prodott is-sukkulenza u t-toghma eċċellenti u li jagħmlu tari kif mixtieq. L-użu ta' laħam bħal dan għandu influwenza deċisiva fuq il-kwalità tal-prodott finali u l-karattru speċifiku tiegħu, u huwa skont il-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni.

Il-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni u l-kompożizzjoni:

L-affumikar huwa metodu ta' kif jiġi priżervat il-laħam u l-iżjed metodu komuni ta' affumikar kien il-hruq tal-ġnibru. Dan qiegħed reġistrat fil-manuskritti l-qodma Pollakki, bħan-noti ta' maġġordom anonimu ta' villa fil-kampanja madwar l-1780, li fihom riċetti għall-iproċessar tal-laħam (AGAD Warszawa, "Zbiór z Muzeum Narodowego", ref. 1249). Il-poeta nazzjonali tal-Polonja, Adam Mickiewicz, jirreferi għall-popolarità tal-affumikar tal-laħam bil-ġnibru f'deskrizzjoni tal-kolazzjon f'dar fil-kampanja fl-epika popolari tiegħu tal-1834 "Pan Tadeusz". "qatgħat tal-ilsien u l-perżut – ilkoll tajbin u magħmulin id-dar, affumikati fuq il-ġnibru, u msajra fiċ-ċumnija."

It-tradizzjoni tal-hwawar u l-affumikar tal-laħam bil-ġnibru ġiet ikkultivata f'varjanti lokali u reġjonali fejn mhux biss intużaw teknoloġiji differenti imma xi kultant tipi ta' laħam differenti wkoll. Kif qal W. Łęg fid-dokument "Z doświadczeń przy produkcji wędlin", Gospodarka Mięсна (1953, edizzjoni 6), saru esperimenti li kienu jinvolvu l-"kiełbasa jałowcowa" li sar mill-annimali tal-kaċċa (fenek jew hanżir salvaġġ miżjud bil-majjal). Dan iz-zalzett kellu toġhma differenti, imma essenzjalment l-istess riċetta (imhallat u affumikat bil-ġnibru) intużat kulimkien. Speċjalist tal-industrija tal-laħam li kien qiegħed jivvjaġġa fir-reġjun ta' Kurpie kiteb in-noti li ġejjin, f'artikolu dwar l-ispeċjalitajiet reġjonali tal-laħam ipproċessat ippubblikata fil-Gospodarka Mięсна (1950, edizzjoni 7-8), dwar il-varjant lokali tal-kiełbasa jałowcowa: "Zalzett mill-Myszyniec, reġjun ta' Kurpie, affumikat fuq il-ġnibru u fil-iz-żerriegħa tal-ġnibru. Niexef, b'toġhma u riħa karatteristika eċċellenti."

Wara l-1945, skont id-duttrina tal-ippjanar ċentrali, ġie deċiż li tinbena industrija tal-laħam ibbażata fuq impjanti tal-iproċessar kbar. L-istandardizzazzjoni tal-prodotti u t-teknoloġija ibbażata fuq riċetti tradizzjonali ġiet introdotta bil-hsieb li jitjibu l-kwalità u t-toġhma. "Kiełbasa jałowcowa" bħala isem tal-prodott jidher fl-istandards tal-kummerċ tal-ikel fl-1947 u l-1948. Ġie stabbilit standard armonizzat għall-"kiełbasa jałowcowa" fl-1954; iktar tard żviluppa fl-istandard tal-1964 tal-Uffiċċju Ċentrali tal-Industrija tal-Laħam (Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964) li fuqu hija bbażata l-applikazzjoni preżenti.

Dawn l-istandards saru bl-iskop li jiżguraw l-ghola kwalità possibbli tal-kiełbasa jałowcowa. Ghalkemm l-istandard li fuqu hija ibbażata l-applikazzjoni ma għadux jorbot, xorta wahda għadu jirrapreżenta l-ghola standards tal-produzzjoni għall-"kiełbasa jałowcowa".

3.9. *Ir-Rekwiżiti minimi u l-proċeduri għal kontroll tal-karattru speċifiku (l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

Fejn jikkonċerna l-karattru speċifiku tal-"kiełbasa jałowcowa", partikolarment dan li ġej għandu jkun soġġett għall-kontrolli:

1. Il-kwalità tal-materja prima użata fil-produzzjoni (majjal, hwawar), inkluż

- il-kwalità teknika tal-laħam,
- it-tip ta' simna,
- iż-żmien tat-trattament tat-tnixxif,
- il-hwawar użati fil-produzzjoni tal-"kiełbasa jałowcowa" u l-proporzjonijiet li jintużaw fihom.

2. Il-proċess tal-affumikar tal-"Kiełbasa jałowcowa"

Waqt spezzjoni, għandhom jiġu ċċekkjati dawn li ġejjin:

- il-manteniment tat-temperatura meħtieġa għall-affumikar tradizzjonali fid-duħhan jahraq u t-temperatura li jijsahhan fiha,
- il-manteniment tat-tul ta' żmien u t-temperatura tal-affumikar ripetut fid-duħhan kiesah,
- l-użu tal-biċċiet tal-fagu u l-friegħi tal-ġnibru fl-affumikar kiesah.

3. Il-kwalità tal-prodott finali:

- il-kontenut tal-proteina,
- il-kontenut tal-ilma,
- il-kontenut tax-xaħam,
- il-kontenut tal-melħ,
- il-kontenut tan-nitrat (III) u nitrat (V),
- it-toġhma u r-riħa.

4. Il-forma tal-prodott.

Il-frekwenza tal-kontrolli

Il-kontrolli tal-istadji msemmija hawn fuq għandhom isiru darba kull xahrejn. Jekk dawn l-istadji kollha qed jip-procedu b'mod korrett, il-frekwenza tal-kontrolli tista' titnaqqas għal tnejn fis-sena.

Jekk jiġru xi irregolaritajiet fi kwalukwe stadju, il-frekwenza tal-kontrolli fuq dak l-istadju għandha tiżdied (għal darba kull xahrejn). Il-kontrolli fuq stadji oħra jistgħu isiru darba kull sitt xhur.

4. L-awtoritajiet jew korpi li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

4.1. Isem u Indirizz

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Indirizz: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

Posta elettronika: —

Pubbliku Privat

4.2. Il-hidmiet speċifiċi tal-awtorità jew korp

L-awtorità tal-ispezzjoni msemmija hawn fuq hija responsabbli mill-kontrolli tal-ispeċifikazzjoni kollha.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA' SPEĊJALITAJIET TRADIZZJONALI GARANTITI (STG)

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

“KIEŁBASA MYŚLIWSKA”

KE Nru: PL-TSG-0007-0053-19.3.2007

1. Isem u indirizz tal-grupp applikant

Isem: Związek “Polskie Mięso”
Indirizz: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228302657

Feks: +48 228301648

Posta Elettronika: info@polskie-mieso.pl

2. Stat membru jew pajjiż terz

Il-Polonja

3. Speċifikazzjoni tal-prodott

3.1. Isem (jew ismijiet) għar-reġistrazzjoni (l-Artikolu 2 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)

“Kielbasa myśliwska”

3.2. Jekk l-isem:

— hux speċifiku fih innifsu

— jesprimix in-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-isem “kielbasa myśliwska” jesprimi l-karattru speċifiku tal-prodott. Il-karattru speċifiku tal-prodott kif espress fl-isem huwa rifless fid-derivazzjoni etimoloġika tiegħu mill-kliem “myśliwy” (kaċċatur) and “myślistwo” (kaċċa), u jindika l-iskop oriġinali tiegħu: prodotti tal-laħam affumikat ta' dan it-tip kienu jintużaw oriġinarjament minn kaċċaturi bhala provvisti niexfa. Il-kwalitajiet ta' konservazzjoni tajba tiegħu u l-pratticità tiegħu għamluh parti ideali mill-provvisti li n-nies jieħdu magħhom għal mixjiet u vjaġġi u għal waqfiet itwal f'postijiet fejn ikliet sħan huma rari. Biż-żmien dan il-prodott beda jidher dejjem iktar fis-suq, iżda ismu ma nbidilx.

3.3. *Jekk ir-riżervazzjoni tal-isem qed tintalab skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

- Reġistrazzjoni b'riżerva tal-isem
- Reġistrazzjoni mingħajr riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta' prodott*

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

3.5. *Spjegazzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem indikat fil-punt 3.1 (l-Artikolu 3(1) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

Iz-zalzett "kielbasa myśliwska" huwa qasir, ta' lewn kannella skur u għandu wiċċ imkemmex b'mod uniformi (mingħajr hofer mat-tul). Id-dehra tiegħu hija dik ta' stiekek milwija f'għamla ta' qamar felli, normalment maqsum f'"pari" (magħqudin mill-punt fejn jintlewew biex jinqatgħu), b'tul ta' madwar 15 ċm u b'dijametru ta' aktar minn 32 mm.

Il-wiċċ tal-"kielbasa myśliwska" għandu lewn kannella skur. Fis-sezzjoni trasversali jistgħu jidhru biċċiet tal-majjal ta' Klassi I lewn aħmar skur u biċċiet tal-majjal ta' Klassi II lewn aħmar ċar.

Meta jintmiss, is-sensazzjoni hija dik ta' wiċċ lixx, xott u mkemmex b'mod uniformi.

Il-"Kielbasa myśliwska" huwa kkaratterizzat mit-togħma ta' majjal imrattab, immellah, mohmi u affumikat, bi ħwawar miżjuda.

Apparti t-togħma speċifika tiegħu, iz-zalzett jingħaraf mit-tarizza tiegħu.

Kompożizzjoni kemikali:

- il-kontenut tal-proteina – mhux anqas minn 17,0 %
- il-kontenut tal-ilma – mhux aktar minn 55,0 %
- il-kontenut tax-xaħam – mhux aktar minn 45,0 %
- il-kontenut tal-melħ – mhux aktar minn 4,5 %
- il-kontenut tan-nitrat (III) u n-nitrat (V) espress f' NaNO_2 – mhux aktar minn 0,0125 %

Iċ-ċifri tal-kompożizzjoni kemikali ta' hawn fuq jiżguraw il-kwalità tradizzjonali tal-prodott. Ir-rendiment tal-prodott finali relattiv għal-laħam użat bhala materja prima għandu jkun anqas minn 68 %.

3.6. *Spjegazzjoni tal-metodu tal-produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem indikat fil-punt 3.1 (l-Artikolu 3(2) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Ingredjenti:

Laħam (100 kg ta' materja prima)

- Majjal ta' Klassi I b'kontenut ta' xaħam ta' mhux aktar minn 15 % - 30 kg
- Majjal ta' Klassi IIA b'kontenut ta' xaħam ta' mhux aktar minn 20 % - 50 kg
- Majjal ta' Klassi III b'kontenut ta' xaħam ta' mhux aktar minn 25 % - 20 kg

Mhux aktar minn 50 % tal-majjal ta' Klassi IIA jew tal-majjal ta' Klassi III jista' jiġi sostitwit biċ-ċanga.

Ħwawar (għal kull 100 kg laħam)

- bżar naturali – 0,15 kg
- ġniebru – 0,10 kg
- tewm frisk – 0,10 kg
- zokkor – 0,20 kg

Addittivi oħra:

- taħlita ta' preżervazzjoni [abbazi ta' taħlita ta' melħ tal-mejda (NaCl) u nitrit tas-sodju (NaNO_2)] – madwar 2 kg
- taħlita li trattab (bil-kompożizzjoni li ġejja: 1 litru ta' 10 % hall tal-mejda, 1 litru ilma, 1 litru żejt tar-ropa jew żejt tal-ġirasol) – 3 litri

L-ghalf fil-kuntest tal-produzzjoni tal-majjal maħsub għat-tiswir tal-“kiełbasa myśliwska”:

L-ghalf jirreferi għat-tismin ta' laham xahmi. L-ghan huwa li jiġu prodotti hnieżer b'piż tal-ġisem ta' mhux aktar minn 120 kg, ikkaratterizzati minn kontenut tax-xaham intramuskolari oghla (aktar minn 3 %).

- It-tismin isir abbażi ta' razez li jimmaturaw tard, u permezz ta' sistema xierqa ta' tismin huwa possibli li jinkiseb il-kontenut mixtieq ta' xaham intramuskolari. Ir-razez użati għat-tismin ma għandhomx il-gene RN, u l-gene RYR 1T hija prezenti fl-20 % tal-popolazzjoni.
- It-tismin għandu jitwettaq fi tliet fażijiet – il-faži I sa madwar 60 kg, il-faži II sa madwar 90 kg, u faži III sa madwar 120 kg.
- It-tismin tal-annimali b'piż tal-ġisem ta' mhux aktar minn 90 kg jitwettaq permezz ta' żewġ tipi ta' tahlitiet tal-ghalf. It-tahlitiet tal-ghalf (doži) jkun fihom:
 - bhala komponenti tal-enerġija: frak taċ-ċereali - qamh, xghir, sikrana, hafur, triticale jew qamhbirrun; il-frak tal-qamhbirrun u l-frak minn varjetajiet ta' hafur gherwien (naked oat) jistgħu jammontaw għal mhux aktar minn 30 % tat-tahlita,
 - bhala komponenti tal-proteina: lupina, frak tal-fażola tal-ghelieqi u tal-piżelli, taħna tas-sojja wara l-estrazzjoni, taħna tar-rapa wara l-estrazzjoni, għaġina taż-żejt tar-rapa, hmira tal-ghalf jew għalf aħdar niexef.
- It-tahlitiet tal-ghalf (doži) għall-annimali minn 90 sa 120 kg jkun fihom:
 - bhala komponenti tal-enerġija: frak ta' qamh, xghir, sikrana u triticale. Ma jistgħux jintużaw frak tal-qamhbirrun u frak ta' varjetajiet ta' hafur gherwien fit-tahlitiet (doži).
 - bhala komponenti tal-proteina: frak ta' legumi żejtnija (lupina, fażola tal-ghelieqi u piżelli), taħna tas-sojja wara l-estrazzjoni, għaġina taż-żejt taż-żerriegħa tar-rapa jew taħna tar-rapa wara l-estrazzjoni u għalf aħdar niexef.
- Dawn li ġejjin ma jintużaw fl-ebda faži taċ-ċiklu tal-ghalf: żjut veġetali, għalf li ġej mill-annimali, eż. halib tat-trab, xorrox niexef, taħna tal-hut.
- Il-kontenut tal-enerġija metabolika fit-tahlitiet fil-fażijiet kollha ta' tismin huwa ta' bejn 12 u 13 MJ għal kull ME/kg ta' tahlita. Il-kontenut tal-proteina fit-tahlitiet għandu jkun madwar 16 u 18 % fl-ewwel faži ta' tismin, 15 u 16 % fit-tieni faži, u madwar 14 % fil-faži finali.
- Id-doži tas-simniet jistgħu jsiru abbażi ta' tahlitiet nutrittivi waħedhom, jew tahlitiet nutrittivi u għalf tal-massa, jiġifieri patata u għalf aħdar.

Fażijiet fil-produzzjoni tal-“kiełbasa myśliwska”:

- Faži 1 – Tqattigh preliminari tal-ingredjenti tal-laħam kollha. Jiġi żgurat li l-biċċiet tal-laħam ikunu ta' daqs uniformi (dijametru sa madwar 5 ċm).
- Faži 2 – Preżervazzjoni tradizzjonali (metodu niexef) għal madwar 48 siegħa, permezz ta' tahlita ta' preżervazzjoni.
- Faži 3 – Ipproċessar mekkaniku: Id-daqs tal-laħam ta' Klassi I jitnaqqas għal madwar 20 mm, id-daqs tal-laħam ta' Klassi IIA għal madwar 8 mm, u l-laħam ta' Klassi III għal madwar 3 mm, u mbagħad isir kapuljat flimkien ma' 2 kg silġ.
- Faži 4 – Żieda tat-tahlita li trattab mal-laħam ta' Klassi I u Klassi IIA – tahlit intensiv.
- Faži 5 – Żieda tal-majjal ta' Klassi III ikkapuljat u tal-hwawar – tahlit intensiv.
- Faži 6 – Mili tal-intestini naturali tal-majjali b'dijametru ta' mhux inqas minn 32 mm u jintlewew fi stiekk b'tul ta' madwar 15 ċm.
- Faži 7 – Jithalla biex joqgħod għal saġhtejn f'temperatura ta' mhux aktar minn 30 C. Tnixxif preliminari tal-wiċċ, l-ingredjenti “jithallew joqgħodu” gewwa l-istiekk.
- Faži 8 – Tnixxif tal-wiċċ u fumigazzjoni tradizzjonali f'duħħan jahraq (għal madwar 135 minuta) u hami sakemm tintlaħaq temperatura ta' mhux anqas ta' 70 C gewwa l-istiekk.
- Faži 9 – Tkessih u refriġerazzjoni sa taħt l-10 C.
- Faži 10 – Tnixxif f'temperatura bejn 14 u 18 C u umdità bejn 70 u 80 % għal bejn hames u sebat ijiem sakemm jinkiseb ir-rendiment mixtieq (mhux aktar minn 68 %).

3.7. *Il-karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(3) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

Il-karattru speċifiku tal-“kiełbasa myśliwska” ġej minn bosta attributi li huma tipiċi tal-prodott:

- tarizza, sukkulenza u proprjetajiet speċifiċi tal-laħam,
- toġhma u riħa eċċezzjonali,
- għamla karatteristika, qasira,
- data ta' skadenza eċċezzjonalment twila.

Tarizza, sukkulenza u proprjetajiet speċifiċi tal-laħam:

Il-majjal minn hnieżer ta' razez li jimaturaw tard mismuna għall-piż tal-ġisem ta' madwar 120 kg u li għandhom il-karatteristiċi ġenetiċi spjegati fil-punt 3.6 huwa ingredjent essenzjali tal-“kiełbasa myśliwska” li jinfluwenza n-natura speċifika taz-zalzett. Il-konformità ma' dawn ir-rekwiżiti trendi kontenut ta' xaham intramuskolari oghla minn 3 %, u tiżgura li l-laħam ikollu l-proprjetajiet xierqa ta' toġhma tajba u dawk teknoloġiċi li huma essenzjali għall-produzzjoni tal-“kiełbasa myśliwska”. L-użu ta' materja prima bħal din u l-konformità mal-metodu tradizzjonali ta' produzzjoni, b'attenzjoni speċjali għall-fażijiet tal-ikkapular, preservazzjoni u fumigazzjoni, jiżgura li l-“kiełbasa myśliwska” ikun tari u sukkulenti ħafna.

Iż-żieda mal-majjal tat-taħlita partikularment magħżul li trattab u li tkun magħmula mill-hall, l-ilma u ż-żejt tar-rapa jew iż-żejt tal-ġirasol hi li taġġmel il-laħam użat fil-produzzjoni tal-“kiełbasa myśliwska” tant tari.

Toġhma u riħa eċċezzjonali:

It-toġhma u r-riħa tiegħu huma karatteristiċi li jiddistingwu l-“kiełbasa myśliwska” minn zalzett ieħor. Dawn il-karatteristiċi huma r-riżultat tal-użu ta' hwawar magħżula b'mod xieraq u l-proporzjonijiet taġġhom fil-proċess tal-produzzjoni, fosthom il-ġniebru, il-bżar naturali, iż-zokkor u t-taħlita ta' preservazzjoni, kif ukoll it-tewm frisk tipiku ta' dan il-prodott u t-taħlita li trattab.

It-toġhma u r-riħa eċċezzjonali jinkisbu wkoll permezz tal-fumigazzjoni u t-tnixxif u permezz tal-perjodu mtawwal ta' ttnixxif li huwa tipiku tal-“kiełbasa myśliwska”.

Għamla karatteristika, qasira:

Il-karattru speċifiku tal-“kiełbasa myśliwska” huwa marbut prinċipalment mal-għamla unika tiegħu. Il-“kiełbasa myśliwska” huwa qasir u jidher bħal stiekek imkemmxa b'mod uniformi milwija f'għamla ta' qamar felli u normalment maqsum f'“pari” (magħqudin mill-punt fejn jintleww biex jinqatgħu).

L-attribut u l-karatteristika ewlenija tal-“kiełbasa myśliwska” hija l-“pratticità” tiegħu. Hu jingħaraf mill-għamla tiegħu, u l-prodott huwa eċċezzjonalment “prattiku” u jittiekel partikularment waqt tipi differenti ta' ħarġiet u vjaġġi.

Data ta' skadenza eċċezzjonalment twila:

Id-data ta' skadenza eċċezzjonalment twila tal-“kiełbasa myśliwska”, li jintuża prinċipalment biex iforni l-provvisti tal-kaċċaturi jew tat-turisti, hija wkoll wahda mill-karatteristiċi essenzjali tiegħu u tinkiseb permezz tal-użu tradizzjonali tat-tewm frisk u permezz tal-perjodu mtawwal li jiġi wara t-tnixxif matul il-fażi finali tal-produzzjoni.

3.8. *Karattru tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(4) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

Materja prima u kompożizzjoni tradizzjonali:

1. Il-majjal minn hnieżer magħlufin tradizzjonalment

Il-laħam tal-hnieżer li jinżammu għall-produzzjoni tal-“kiełbasa myśliwska” irid ikollu kontenut ta' xaham intramuskolari ta' aktar minn 3 %; dawn huma l-istrixxi ta' grass fil-laħam dgħif li jagħti lill-prodott it-tarizza, is-sukkulenza u t-toġhma eċċellenti mixtieqa. L-użu ta' laħam bħal dan għandu influwenza deċisiva fuq il-kwalità tal-prodott finali u l-karattru speċifiku tiegħu, u hu konformi mal-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni.

2. Hwawar magħżula b'mod xieraq

L-użu ta' hwawar magħżula b'mod xieraq u l-proporzjonijiet taġġhom fil-proċess ta' produzzjoni, fosthom il-bżar naturali, il-ġniebru, iż-zokkor u t-taħlita ta' preżervazzjoni, u partikularment it-tewm frisk u t-taħlita li trattab, ġej direttament mill-esperjenza u t-tradizzjoni twila ta' produzzjoni ta' prodotti tal-laħam fil-Polonja.

Metodu tradizzjonali tal-produzzjoni:

Għal sekli shah il-kaċċa kienet ilha titmexxa minn sett ta' regoli u drawwiet tagħha stess. Deskrizzjonijiet tal-kaċċa jinsabu fil-letteratura Pollakka, fosthom il-poezija epika nazzjonali "Pan Tadeusz" ta' Adam Mickiewicz, li nkitbet fl-1834. Hi tikkonsisti kważi f'ċelebrazzjoni soċjali, mimlija b'ritwali u simbolizmi – bħad-daqq ta' motivi tal-kaċċa fuq il-kornu, l-inizjazzjoni tal-kaċċatur jew it-"tberik" fil-festi ta' tmiem il-kaċċa. L-assocjazzjonijiet tal-kaċċa li ġew stabbiliti minn dak iż-żmien adottaw dawn it-tradizzjonijiet u jikkoltivawhom sal-ġurnata tal-lum.

Iċ-ċurniena tal-kaċċatur hi element indispensabbli u tradizzjonali fit-tagħmir tal-kaċċa. Ġo fiha jkun hemm, fost affarijiet oħra, provvisti niexfa xierqa għall-mixjiet ta' kuljum madwar il-foresta. Spjegazzjonijiet tal-ikliet li jsiru matul il-kaċċa jinstabu fil-letteratura, fosthom "Pan Tadeusz" imsemmija aktar 'il fuq. Iz-zalzett, imnixxef u affumikat, u għalhekk li jservi relattivament fit-tul, minn dejjem kien parti mill-provvisti li jittieklu fil-waqfiet għall-mis-trieh.

L-isem "kielbasa myśliwska" x'aktarx deher l-ewwel darba fis-snin bejn iż-żewġ gwerer dinjin tas-seklu għoxrin, meta l-produzzjoni tal-prodotti tal-laħam affumikat żviluppat f'bosta impjanti tal-ipproċessar żgħar fil-Polonja, kif hemm irraportat fil-perjodiku "Gospodarka Mięsna" Nru 1-2 tal-1949.

"Kielbasa myśliwska" intlaqa' b'suċċess kummerċjali kbir fil-Polonja wara t-Tieni Gwerra Dinjija. Skont l-Ordni Nru 485 tal-Ministru għall-Industrija tal-Laħam u l-Prodotti tal-Halib tat-3 ta' Novembru 1953, il-"kielbasa myśliwska" ġie inkluz fil-lista uffiċjali tal-prodotti tal-laħam affumikat iddestinati għas-suq u sussegwentement, għal raġunijiet ta' kwalità, ir-riċetti u d-dokumentazzjoni teknoloġika ġew standardizzati skont l-istandard RN-54/MPMiMl-Mięs-58 tat-30 ta' Diċembru 1954 u skont ir-Regolament Intern Nru 21 tal-Uffiċċju Ċentrali tal-Industrija tal-Laħam, maħruġ fl-1964 f'Varsavja. Sa llum, il-"kielbasa myśliwska" jibqa' wieħed mill-aktar prodotti tal-laħam affumikat popolari u li jiġi kkonsmat b'herqa.

3.9. Ir-rekwiżiti minimi u l-proċeduri għal kontroll tal-karattru speċifiku (l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)

Rigward il-karattru speċifiku tal-"kielbasa myśliwska", dawn li ġejjin b'mod partikolari għandhom ikunu soġġetti għal kontrolli:

1. Il-kwalità tal-materja prima użata fil-produzzjoni (majjal, hwawar), inkluzi

- adegwatezza teknoloġika tal-laħam,
- tip ta' tismin,
- żmien ta' preżervazzjoni,
- hwawar użati fil-produzzjoni tal-"kielbasa myśliwska" u l-proporzjonijiet li japplikaw għalihom.

2. Il-proċess ta' fumigazzjoni tal-"Kielbasa myśliwska"

Matul spezzjoni, dawn li ġejjin għandhom jiġu kkontrollati:

- manutenzjoni tat-temperatura meħtieġa għal fumigazzjoni tradizzjonali f'duħhan shun u t-temperatura ta' tishin,
- manutenzjoni tat-tul ta' żmien u t-temperatura għal fumigazzjoni ripetuta fid-duħhan kiesah,
- użu ta' biċċiet tal-fagu għal fumigazzjoni fid-duħhan kiesah.

3. Kwalità tal-prodott finali:

- kontenut tal-proteina,
- kontenut tal-ilma,
- kontenut tax-xaħam,
- kontentu tal-klorur tas-sodju,
- kontenut tan-nitrati (III) u n-nitrati (V),
- toġhma u riha.

4. Għamla tal-prodott.

Frekwenza tal-kontrolli:

Il-kontrolli tal-istadji msemmija hawn fuq għandhom jitwettqu darba kull xahrejn. Jekk dawn l-istadji kollha qed jaħdmu b'mod korrett, il-frekwenza tal-kontrolli tista' titnaqqas għal darbtejn fis-sena.

Jekk isehhu xi irregolaritajiet fi kwalunkwe stadju, il-frekwenza tal-kontrolli ta' dak l-istadju għandha tiżdied (għal darba kull xahrejn). Il-kontrolli ta' stadji oħra jistgħu jkomplu jitwettqu darba kull sitt xhur.

4. Awtoritajiet jew entitajiet li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

4.1. Isem u indirizz

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
 Indirizz: ul. Wspólna 30
 00-930 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Feks: +48 226232099

Posta Elettronika: —

Pubblika Privata

4.2. Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-entità

L-awtorità tal-ispezzjoni msemmija hawn fuq hija responsabbli għall-kontrolli tal-ispeċifikazzjoni kollha.

APPLIKAZZJONI GHAR-REGISTRAZZJONI TA' STG

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

“OLEJ RYDZOWY”

Nru tal-KE: PL-STG-007-0049-28.12.2006

1. Grupp

Isem il-grupp jew l-organizzazzjoni:

“SemCo” S.G.N.i P. Krystyna Just,
 Instytut Włókien Naturalnych - Tłocznia Oleju,
 Krzysztof Gałkowski - Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu,
 Zakład Doświadczalno- Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie

Indirizz: Śmiłowo 16
 64-500 Szamotuły
 POLSKA/POLAND

Telefon: +48 612920402; 6031 37517

E-mail: info@semco.pl

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Il-Polonja

3. Speċifikazzjonijiet tal-prodott

3.1. Isem li għandu jiġi rreġistrat

“Olej rydzowy”

3.2. Indika jekk l-isem:

— huwiex speċifiku fih innifsu

— jesprimix l-ispeċifità tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-“Olej rydzowy” huwa żejt li jinkiseb mill-pjanta *Camelina sativa*, maghrufa fil-Polonja b'ismijiet popolari varji, li jinkludu “rydz”, “rydzyk”, “ryzyk”, jew inqas sikwit “lennica”.

Ċerti reġjuni tal-Polonja jużaw biss l-isem popolari “rydz”, li ġej mill-kelma Pollakka għal-*Lactarius deliciosus*, faqqiegh mifrux sew fit-territorju Pollakk. Fil-fatt, lewn iż-zerriegħa tal-kamelina, donnu tas-sadid, jixbah il-lewn kannella jagħti fl-ahmar ta' dak il-faqqiegh. B'hekk iż-žejt tal-kamelina sar jissejjah “Olej rydzowy”, li letteralment tfisser “žejt tal-*Lactarius deliciosus*”.

3.3. Indika jekk hijiex meħtieġa r-riżervazzjoni tal-isem skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006

— Reġistrazzjoni bir-riżervazzjoni tal-isem

— Reġistrazzjoni mingħajr riżervazzjoni tal-isem

3.4. Tip ta' prodott

Klassi 1.5. Żjut u sustanzi xahmin (butir, marġerina, żjut eċċ.)

3.5. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li jgħib l-isem indikat fil-punt 3.1.

L-“Olej rydzowy” huwa żejt ċar u trasparenti b'sediment hafif fil-fond. Lewn l-“Olej rydzowy” jixbah dak tas-sadid, iżda jista' jvarja mid-dehbi għall-kannella jagħti fl-ahmar skont jekk tintużax il-varjetà tar-rebbiegħa (*Camelina sativa*) jew dik tal-harifa (*Camelina silvestris*). Il-lewn jiddependi wkoll mit-temperatura li fiha jissahhnu ż-żrieragħ. L-“Olej rydzowy” għandu toghma karatteristika tal-basal u tal-mustarda, b'riha rikka u qawwija.

L-“Olej rydzowy” għandu l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi li ġejjin:

- Livell ta' aċtu – mhux aktar minn 6 mg KOH/g
- Livell ta' perossidu, għadd ta' mval ta' ossiġenu attiv kull kg – mhux aktar minn 6
- Livell ta' jodju: 140 - 160
- Temperatura tal-iffriżar: bejn -15 °C u -18 °C

L-“Olej rydzowy” jista' jinhażen għal żmien twil, għall-kuntrarju ta' żjut oħra ta' kompożizzjoni simili u bl-istess proporzjon ta' aċti xahmin saturati u mhux saturati, bis-saħħa tal-kontenut għoli ta' antiossidanti naturali tal-grupp tat-tokoferoli (il-vitamina E), madwar 550-1 100 mg għal kull kg ta' żejt.

Il-kontenut ta' aċti saturati huwa baxx, 10 %-11 %, filwaqt li l-aċti mhux saturati jilhqqu d-90 %, li minnhom 36 % huma monounsaturated u 50-60 % huma polyunsaturated.

3.6. Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li jgħib l-isem indikat fil-punt 3.1.

Pass 1 - Il-ksib taż-żrieragħ:

Iż-żrieragħ jinkisbu mill-kamelina tar-rebbiegħa jew tal-harifa. Il-pjanti jinżerġu fil-harifa jew fir-rebbiegħa, skont l-ispeċi.

Il-pjanti jinhasdu darba biss, meta ż-żrieragħ ikunu misjura.

Pass 2 - Il-tnixxif u t-tindif taż-żrieragħ:

It-tnixxif taż-żrieragħ għandu jsir sa sitt sighet mill-hsad. Għandhom jitnixxfu sakemm il-livell ta' ndewwa tagħhom jilhaq 7-12 %.

Wara jsir it-tindif, li għandu jgħib il-perċentwal ta' impuritajiet taħt it-2 %.

Pass 3 - It-thejjija għall-ippressar:

Iż-żrieragħ jifarrku permezz ta' romblu lixx.

Pass 4 - It-tishin taż-żrieragħ:

Il-frac taż-żrieragħ jissahhnu sa 38 °C go kaldarun, b'water jacket jew pjanci msahhna tal-landa.

Pass 5 - L-ippressar:

Biex jinkiseb iż-żejt bil-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi mixtieqa, l-ippressar għandu jsir biss fi preses li ma jtellgħux it-temperatura taż-żrieragħ imfarrka 'l fuq minn 38 °C.

Pass 6 - It-tindif taż-żejt:

Iż-żejt jitnaddaf permezz tas-sedimentazzjoni, proċess li jikkonsisti f'li l-itqal żjut jithallew jinżlu fqiegħ il-kontenitur f'temperatura tal-ambjent matul bejn sebgha u għaxart ijiem. Wara dan il-proċess, is-saff ta' fuq taż-żejt hu xieraq għall-konsum.

Iż-żejt ma jiġi raffinat bl-ebda mod.

Pass 7 - Il-konservazzjoni u l-ħżin taż-żejt tal-kamelina:

Iż-żejt jinhażen f'post niexef mhux espost għad-dawl tax-xemx, f'temperatura ta' bejn 4 u 20 °C. Il-ħżin tajeb huwa importanti ħafna għall-kwalità taż-żejt.

Rakkomandazzjonijiet:

Biex jinżammu l-karatteristiċi speċifiċi taż-żejt tal-kamelina, matul il-proċess ta' produzzjoni, huma projbiti:

- it-tiġhin taż-żrieragħ sa temperatura li taqbez it-38 °C,
- l-użu ta' preses taż-żejt li jżidu t-temperatura tal-polpa 'l fuq mil-limitu ta' 38 °C;
- iż-żieda tal-pressjoni matul l-ippressar taż-żejt 'il fuq minn 300 A.

3.7. Speċifiċità tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

Il-karattru speċifiku tal-“Olej rydzowy” jtnissel mill-karatteristiċi li ġejjin:

- it-togħma u r-riħa partikulari tiegħu;
- lewnu;
- il-kompożizzjoni fiżika u kimika tiegħu;
- il-possibbiltà ta' konservazzjoni matul perjodu twil.

Togħma u riħa:

Fost prodotti oħra ta' dan it-tip, iż-żejt tal-kamelina jispikka bis-saħħa tat-togħma unika tiegħu, li tfakkar fil-basal u fil-mustarda, kif ukoll għar-riħa safja, pjaċevoli u moderatament intensa tiegħu.

Lewn:

Lewn l-“Olej rydzowy” jixbah dak tas-sadid.

Kompożizzjoni fiżika u kimika:

Il-karattru speċifiku tal-“Olej rydzowy” jtnissel fuq kollox mill-valur nutritiv u mill-kompożizzjoni kimika rikka tiegħu. Iż-żejt fih għadd ta' komponenti alimentari rakkomandati fid-djetitika, speċjalment aċti xahmin polyunsaturated (PUFA).

Il-kontenut ta' dawn l-aċti fiż-żejt tal-kamelina jilhaq perċentwal ta' bejn 50 % u 60 %, li minnu l-aċti omega 3 jikkonstitwixxi bejn 35 % u 40 %, u l-aċti omega 6 bejn 15 % u 20 %. Bis-saħħa ta' din il-kompożizzjoni, l-“Olej rydzowy” hu wieħed mill-aktar sorsi vegetali rikki f'aċti omega 3 magħrufa mill-bniedem.

Perjodu twil ta' konservazzjoni:

Minkejja l-kontenut għoli ta' aċti, l-“Olej rydzowy” jżomm tajjeb hafna u jista' jiġi kkonsmat sa sitt xhur wara l-produzzjoni tiegħu, dejjem jekk jiġu rispettati r-rakkomandazzjonijiet għall-konservazzjoni. Il-konservazzjoni matul perjodu twil taż-żejt tal-kamelina hija possibbli bis-saħħa tal-preżenza ta' antiossidanti naturali tal-grupp tat-tokoferoli (il-vitamina E, madwar 550-1 100 mg għal kull kg ta' żejt). Din hi partikularità oħra ta' dan il-prodott.

3.8. Karattru tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

Karattru tradizzjonali tal-materja prima:

Iż-żejt tal-kamelina ġej minn pjanta tal-familja tal-*Cruciferae* tal-ġenus *Camelina*, li jinkludi hafna speċijiet differenti. Fil-produzzjoni tiegħu, jintużaw biss żewġ speċijiet tal-kamelina: tar-rebbiegħa (*Camelina sativa*) u tal-ħarifa (*Camelina silvestris*). Il-kamelina hija pjanta bi fjuri bojod jagħtu fl-isfar, f'forma ta' għanqud imġebbed, b'tul ta' bejn 30 u 100 cm. Il-frott tal-kamelina huwa miżwed forma ta' lanġasa (3-7 mm), b'xi għaxar żerrighat twal minn 0,6 sa 2,6 mm, lewn kannella jagħti fl-isfar. Il-kamelina tista' titkabbar f'hamrija hafifa u ramlija.

Il-kamelina toriġina mil-Lvant Nofsani. Skont ir-riċerka dwar l-istorja tat-tkabir tal-kamelina u l-estrazzjoni taż-żejt tagħha, fi skavi li saru fi Strzegom Śląski (fit-territorju Pollakk attwali) instabu żrieragħ tal-kamelina li jmorru lura għal Żmien il-Bronż, tlett elef sena ilu (informazzjoni misluta mill-artiklu “Rośliny oleiste” [“Pjanti taż-żejt”] pubblikat mill-professur F. Dembinski fl-1966). Il-professur tal-botanika Marian Nowiński jindika wkoll, fil-pubblikazzjonijiet tiegħu dwar il-kamelina, li nstabu żrieragħ ta' din il-pjanta f'siti arkeoloġiċi li jikxfu l-attivitajiet ta' popli Proto-Slavi tal-kultura Lusazjana, kif ukoll fir-reġjun ta' Biskupin, belt tas-seklu 8 Q.K. li hi l-aktar riżerva arkeoloġika magħrufa fl-Ewropa Ċentrali.

L-għadd kbir ta' ismijiet popolari bil-Pollakk għal din il-pjanta, fosthom: “rydz”, “rydzyk”, “ryzyk” u “lennica”) ikompli jixhed il-fatt li ż-żrieragħ tal-kamelina ilhom jintużaw is-sekli (cf. “Szczegółowa uprawa roślin” [“It-tkabbar tal-pjanti fid-dettall”], xogħol kollettiv tas-sena 1956 editjat mill-professur Anatal Listkowski).

Il-qawl Pollakk “Lepszy rydz niż nic”, li għadu jingħad sal-lum u letteralment tfisser “Ahjar il-kamelina milli xejn”, huwa prova oħra ta’ kemm hi prezenti u magħrufa din il-pjanta fil-Polonja.

Il-popolarità tal-kamelina ġejja wkoll mill-fatt li l-kamelina ma tehtieġx wisq f’dak li jirrigwarda l-hamrija, kif ukoll mill-perjodu qasir tal-veġetazzjoni tagħha, ta’ bejn 70 u 100 jum.

Skont il-professur Tadeus Zając, sas-seklu 19, it-tkabbir tal-kamelina kien dominanti f’żoni fejn il-hamrija kienet inqas għammiela. F’dak iż-żmien il-kamelina kienet magħrufa sew bħala pjanta taż-żejt li minnha kienet tiġi prodotta l-“Olej rydzowy” (artiklu ppubblikat fir-rivista agrikola Magazyn Farmerski f’Lulju 2006).

Il-fama tal-kamelina tippermettilna nassumu li t-tribujiet Slavi li kienu jgħixu fl-artijiet tal-Polonja attwali diġà kienu jafu t-teknika tal-estrazzjoni taż-żejt tagħha. L-“Olej rydzowy” ilu jiġi kkonsmat is-sekli, anki jekk il-poplu ma kienx jaf il-kompożizzjoni kimika tiegħu.

Metodu tradizzjonali tal-produzzjoni:

It-tradizzjoni tal-estrazzjoni taż-żejt mill-kamelina tmur lura sa żmien il-qedem. Sejbiet arkeoloġiċi wrew li l-abitanti tal-belt ta’ Biskupin kienu midhla tal-proċess tal-ippressar taż-żejt miż-żerriegħa tal-kamelina. Minbarra ż-żrieragħ tal-kamelina, l-arkeoloġi sabu wkoll il-fdalijiet ta’ tagħmir li kien jintuża għall-ippressar taż-żejt. Sejbiet arkeoloġiċi oħra jikkonfermaw li ż-żejt miż-żrieragħ tal-kamelina baqa’ jiġi estratt wara tmien il-kultura Lusazjana, hekk kif bdew jaslu t-tribujiet Slavi fit-territorju tal-Polonja attwali.

Fil-ktieb tiegħu “Olejarnia dworska z XVII w” [“Preses taż-żejt fis-seklu 17”], H. Samsonowicz jiddeskrivi fid-dettall l-imitieħen taż-żejt tan-nobbli u tar-rahħala f’dak il-perjodu, kif ukoll il-magni li kienu jużaw għall-ippressar taż-żejt, ngħidu aħna l-magħsra tal-ifilsa (wedge press), u l-proċeduri biex jiddaħhlu l-ifilsa. L-awtur josserva wkoll li ż-żejt estratt miż-żerriegħa tal-kamelina kien imfittex hafna mill-membri tan-nobbiltà Pollakka li kienu sidien ta’ artijiet. Dan it-tagħrif jinstab ukoll fil-Mużew tal-Agrikultura ta’ Szreniawa, li jesponi l-magni u l-ghodda li kienu jintużaw għall-ippressar taż-żejt fid-djar tan-nobbli.

Fil-ktieb “Tradycyjne olejarstwo w Polsce” [“L-imitieħen tradizzjonali taż-żejt fil-Polonja”], H. Olszański jindika li fis-seklu 19, bis-saħħa tal-evoluzzjoni teknoloġika, l-ghodda tradizzjonali uzati għall-estrazzjoni taż-żejt, bħar-roti tal-ġebel, mhierież jew magħsriet tal-ifilsa, hadulu posthom sistemi ta’ tishin b’hawwada, tagħmir b’hafna rombli għat-tifrik taż-żrieragħ u pressi b’manwelli, u aktar tard pressi idrawliċi mhaddma permezz ta’ roti mdawra bil-piż tal-bnedmin jew mill-annimali, imbagħad b’magni tal-istim, magni bil-muttur, u aktar riċentement b’magni elettriċi. Dawn it-tipi ta’ magni għadhom jintużaw sal-lum, filwaqt li l-metodu bażiku tal-ksib taż-żejt, jiġifieri mingħajr ma t-temperatura taż-żrieragħ imfarrka tittella’ “1 fuq minn 38 °C, baqa” kif kien.

Din hija karatteristika li tikkonferma l-karattru tradizzjonali taż-żejt tal-kamelina, mhux biss għax il-proċess tal-produzzjoni għadu l-istess, iżda wkoll għax jixhed kemm dan il-proċess huwa eċċellenti.

3.9. *Rekwiżiti minimi u proċeduri ta’ kontroll tal-ispeċifità tal-prodott*

B’kunsiderazzjoni għall-karattru speċifiku taż-żejt tal-kamelina, l-aspetti li ġejjin għandhom jingħataw attenzjoni partikulari:

Il-kwalità taż-żrieragħ uzati fil-proċess tal-produzzjoni, jiġifieri:

- il-verifika tas-safa taż-żrieragħ;
- il-proċess tat-tifrik, tat-tishin u tal-ippressar.

Il-kwalità tal-prodott aħhari, jiġifieri:

- it-togħma karatteristika tal-basal u tal-mustarda,
- ir-riħa pjaċevoli u safja,
- iċ-ċarezza tal-likwidu, lewn dehbi jagħti fil-kannella, bi ftit sediment fil-qiegh.

Il-verifiki għandhom isiru tal-anqas darba fis-sena.

4. **Awtoritajiet jew organi li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

4.1. *Isem u indirizz*

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
 Indirizz: ul. Wspólna 30
 00-930 Warszawa
 POLSKA/POLAND

Telefon: +48 226232901
 Feks: +48 226232099
 E-mail: —

Awtorità pubblika Aġenzija pubblika

4.2. *Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-korp*

L-organu ta' spezzjoni ta' hawn fuq huwa responsabbli mill-verifika tal-ispeċifikazzjoni fl-intier tagħha.

APPLIKAZZJONI GĦAR-REGISTRAZZJONI TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GGARANTITA (STG)

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006**“KABANOSY”**

Nru tal-KE: PL-TSG-0007-0050-22.1.2007

1. Isem u indirizz tal-grupp applikant

Isem: Związek “Polskie Mięso”
Indirizz: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Nru tat-telefown: +48 228302657

Faks: +48 228301648

Posta elettronika: info@polskie-mieso.pl

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Il-Polonja

3. Speċifikazzjoni tal-prodott3.1. *Isem/ismijiet li jrid(u) ikun/jkunu reġistrat(i) (Artikolu 2 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

“KABANOSY”

L-indikazzjoni “Prodott skont it-tradizzjoni Pollakka” tradotta fil-lingwa tal-pajjiż fejn qed jiġi kkummerċjalizzat għandha tidher fuq it-tikketta.

3.2. *Jekk l-isem*

— huwiex speċifiku fih innifsu

— jesprimix in-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-isem jesprimi n-natura speċifika tal-prodott. Fis-seklu 19, fil-Polonja u fil-Litwanja, il-kelma “kaban”, jew fid-diminuttiv “kabanek”, kienet tirreferi għal hnieżer żgħar magħlufin hafna li kienu jissemmnu l-iktar bil-patata, u l-laħam li kienu jipproduċu normalment kien jissejjah “kabanina”. Il-kelma “kabanos” ġejja mill-isem li kien jintuża għal dawn il-hnieżer.

3.3. *Jekk ir-riżervazzjoni tal-isem hijiex qiegħda ssir skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

— Reġistrazzjoni flimkien ma' riżerva tal-isem

— Reġistrazzjoni mingħajr ir-riżerva tal-isem

3.4. *Tip ta' prodott*

Il-Kategorija 1.2 - Il-prodotti tal-laħam (imsajrin, immellhin, affumikati, eċċ.)

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem fil-punt 3.1 (l-Artikolu 3(1) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

Il-“kabanosy” huwa tip ta' zalzett niexef, twil u rqiġ mibrum minn naħa waħda u mkemmex kollu b'mod uniformi. Iz-zalzett huwa mitwi fi tnejn u fit-tidwira jkun hemm għafsa minn fejn ikun iddendel.

Il-wiċċ tal-“kabanosy” huwa aħmar skur bi hjiel ta' lewn iċ-ċirasa. Meta taqsmu, tara biċċiet tal-laħam ta' lewn aħmar skur u xaham lewn il-krema.

Meta tmissu, il-wiċċ jinħass lixx, niexef u mkemmex kollu bl-istess mod.

Il-“kabanosy” għandu toġhma qawwija ta' laħam tal-majjal imsajjar u ppriservat u jhallilek toġhma delikata u ta' duhhan bir-riħa tal-karwija u tal-bżar.

Il-kompożizzjoni kimika:

— il-kontenut tal-proteina - mhux inqas minn 15,0 %

— il-kontenut tal-ilma - mhux iktar minn 60,0 %

— il-kontenut tax-xaham - mhux iktar minn 35,0 %

- il-kontenut tal-melħ - mhux iktar minn 3,5 %
- il-kontenut tan-nitrat (III) u tan-nitrat (V) espress f' NaNO_2 - mhux iktar minn 0,0125 %

Il-valuri tal-kompożizzjoni kimika mogħtija hawn fuq jiżguraw il-kwalità tradizzjonali tal-prodott. Ir-rendiment tal-prodott aħhari meta mqabbel mal-laħam li jintuża bhala materja prima jrid ikun ta' inqas minn 68 %.

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem fil-punt 3.1 (Artikolu 3(2) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007)*

Ingredjenti:

Laħam (100 kilogramm ta' materja prima):

- Laħam tal-majjal tal-Kategorija I b'kontenut ta' xaħam li ma jaqbiżx il-15 % - 30 kilogramm
- Laħam tal-majjal tal-Kategorija IIA b'kontenut ta' xaħam li ma jaqbiżx l-20 % - 40 kilogramm
- Laħam tal-majjal tal-Kategorija IIB b'kontenut ta' xaħam li ma jaqbiżx l-40 % - 30 kilogramm

It-taħwir (għal kull 100 kilogramm ta' laħam)

- bżar naturali - 0,15 kg
- noċemuskata - 0,05 kg
- karwija - 0,07 kg
- zokkor - 0,2 kg

Addittivi oħrajn:

- tahlita għall-ippriservar [ibbażata fuq tahlita ta' melħ tal-mejda (NaCl) u nitrit tas-sodju (NaNO_2)] – madwar 2 kilogrammi

It-tagħlif fil-kuntest tal-produzzjoni tal-laħam tal-majjal maħsub għall-użu fil-produzzjoni tal-“kabanosy”:

It-tagħlif jirreferi għal tismin biex jinkiseb laħam mimli xaħam. L-għan hu li jiġu prodotti hnieżer b'piż li ma jaqbiżx il-120 kilogramm, u li jkunu kkaratterizzati minn kontenut għoli tax-xaħam ġol-muskoli (iktar minn 3 %).

- It-tismin isir fuq razez li jimaturaw tard, u reġim xieraq tat-tismin jippermetti li jinkiseb il-kontenut mixtieq tax-xaħam ġol-muskoli. Ir-razez li jintużaw għat-tismin ma għandhomx il-gene RN, u l-gene RYR 1T tinsab f'20 % tal-popolazzjoni.
- It-tismin għandu jsir fi tliet stadji – l-istadju nru I sa madwar 60 kilogramm, l-istadju nru II sa madwar 90 kilogramm u l-istadju nru III sa 120 kilogramm.
- It-tismin ta' annimali li jiżnu sa 90 kilogramm isir billi jintużaw żewġ tipi ta' tahlitiet tal-għalf. It-tahlitiet tal-għalf (id-doži) jinkludu:
 - bhala komponenti li jagħtu l-enerġija: ċereali mithunin – qamħ, xgħir, segala, hafur, tritikali jew qamħirrum; it-trab tal-qamħirrum u t-trab tal-varjetajiet tal-hafur bla qoxra jagħmlu sa 30 % tat-tahlitiet;
 - bhala komponenti li jagħtu l-proteina: lupini, favetta u piżelli mithunin, trab tas-soja wara l-estrazzjoni, trab taż-żerriegħa tal-lift wara l-estrazzjoni, kejk taż-żejt tal-lift, il-hmira tal-għalf jew l-għalf aħdar imnixxef.
- It-tahlitiet tal-għalf (doži) għall-annimali li jiżnu bejn 90 u 120 kilogramm jinkludu:
 - bhala komponenti li jagħtu l-enerġija: qamħ, xgħir, segala, u tritikali mithunin. Il-qamħirrum u l-varjetajiet tal-hafur għeri mithunin ma għandhomx jintużaw fit-tahlitiet (doži);
 - bhala komponenti li jagħtu l-proteina: għelejjet tal-legumi mithunin (lupini, favetta u piżelli), trab tas-soja wara l-estrazzjoni, pasta tal-lift jew trab taż-żerriegħa tal-lift wara l-estrazzjoni u l-għalf aħdar imnixxef.
- Dawn li ġejjin ma għandhom jintużaw febda punt fiċ-ċiklu tal-għalf: iż-żjut veġetali, l-għalf li ġej mill-annimali, pereżempju t-trab tal-halib, ix-xorrox imnixxef, hut mithun.
- Il-kontenut tal-enerġija metabolika fit-tahlitiet fl-istadji kollha tat-tismin huwa ta' 12 sa 13-il MJ ta' EM għal kull kilogramm tat-tahlita. Il-kontenut tal-proteina fit-tahlitiet għandu jkun ta' madwar 16 sa 18 % fl-ewwel stadju tat-tismin, ta' 15 sa 16 % fit-tieni stadju u ta' madwar 14 % fl-aħħar stadju.
- Id-doži tal-għalf tat-tismin jistgħu jkunu magħmulin minn tahlitiet nutrittivi biss, jew minn tahlitiet nutrittivi flimkien ma' għalf għat-tismin, jiġifieri patata u għalf aħdar.

L-istadji fil-produzzjoni tal-“kabanosy”:

- L-ewwel stadju – It-tqattigh preliminari tal-ingredjenti tal-laħam kollha. Wiehed irid jiżgura li l-biċċiet tal-laħam ikunu kollha tal-istess daqs (b'dijametru ta' madwar 5 cm).
- It-tieni stadju – L-ippreservar tradizzjonali (il-metodu n-niexef) għal madwar 48 siegħa, bl-użu ta' tahlita għall-ippreservar.
- It-tielet stadju – Il-laħam tal-Kategorija I jiċċekken għal daqs ta' madwar 10 mm, filwaqt li dak tal-Kategoriji IIA u IIB jiċċekken għal daqs ta' madwar 8 mm.
- Ir-raba' stadju – It-tahlit tal-ingredjenti tal-laħam kollha mat-tahwir: il-bżar naturali, in-noċemuskata, il-karwi u z-zokkor.
- Il-hames stadju – Il-mili f'qxur irqaq magħmulin mill-imsaren tan-nagħaġ li jkollhom dijametru ta' bejn 20 u 22 mm, u l-brim, min-naħa waħda, tal-milwa li jkun twil madwar 25 cm.
- Is-sitt stadju – Iz-zalzett jithalla joqghod saghtejn f'temperatura li ma tkunx oghla minn 30 °C. Tnixxif preliminari tal-wiċċ, u l-ingredjenti ta' goz-zalzett “joqoghdu”.
- Is-seba' stadju – It-tnixxif tal-wiċċ u l-affumikar tradizzjonali fid-duħħan jaħraq (għal madwar 150 minuta) u s-sajran fil-forn sa ma tintlaħaq temperatura ta' mill-inqas 70 °C ġewwa z-zlazzet.
- It-tmien stadju – Jitwaqqaf il-proċess tal-affumikar u l-“kabanosy” jithalla fil-kamra tad-duħħan għal madwar siegħa. Wara jitkessah u jitqiegħed fil-frigġ f'temperatura li tkun inqas minn 10 °C.
- Id-disa' stadju – It-tnixxif f'temperatura ta' bejn 1-14 u t-18-il °C u f'umdità ta' 80 % għal minn 3 sa 5 granet sa ma jinkiseb ir-rendiment mixtieq (li ma jaqbiżx it-68 %).

3.7. Il-karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (Artikolu 3(3) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)

In-natura speċifika tal-“kabanosy” ġejja minn diversi karatteristiċi li huma tipiċi għall-prodott:

- kemm hu tari, is-sukkulezza u l-proprjetajiet speċifiċi tal-laħam;
- togħma u riħa eċċezzjonali;
- forma uniformi u karatteristika.

Kemm hu tari, kemm fih meraq u l-proprjetajiet speċifiċi tal-laħam:

Il-laħam tal-majjal minn ħnieżer ta' razez li jimaturaw tard, imsemmna sa ma jilħqu piż ta' madwar 120 kilogramm, u li jkollhom il-karatteristiċi ġenetiċi deskritti fil-punt 3.6, huwa ingredjent essenzjali tal-“kabanosy” li jinfluwenza n-natura speċifika ta' dan iz-zalzett. Il-konformità ma' dawn ir-rekwiżiti trendi kontenut tax-xaħam ġol-muskoli ta' iktar minn 3 %, li jiżgura li l-laħam ikollu l-proprjetajiet tat-togħma u teknoloġiċi xierqa li huma meħtieġa għall-produzzjoni tal-“kabanosy”. L-użu ta' dan it-tip ta' materja prima u l-konformità mal-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni, b'attenzjoni speċjali għall-istadji tat-tqattigh, tal-ippreservar u tal-affumikar, jiżguraw li l-“kabanosy” jkun tari u mmerraq b'mod eċċezzjonali. Karatteristika oħra tal-“kabanosy” huwa l-hoss li jagħmlu u li jinstitema' ċar meta jinqas fi tnejn. Dan il-hoss huwa minħabba kemm hu tari l-laħam u minħabba l-mod li bih jithejja l-“kabanosy”, b'mod partikolari kif jittnixx u jiġi affumikat.

Togħma u riħa eċċezzjonali:

It-togħma u r-riħa tal-“kabanosy” huma l-karatteristiċi li jiddistingwuh minn tipi oħra ta' zlazzet. Dawn il-karatteristiċi huma minħabba li fil-proċess tal-produzzjoni jintuża tahwir magħżul tajjeb u l-proporzjonijiet tagħhom: il-bżar naturali, in-noċemuskata, il-karwi u z-zokkor u l-proċess speċifiku tal-affumikar, li jkompli jtejjeb it-togħma tal-prodott.

Forma uniformi u karatteristika:

In-natura speċifika tal-“kabanosy” hija marbuta l-iktar mal-forma unika tiegħu. Il-“kabanosy” huwa tip ta' zalzett niexef, twil u rqiġ mibrum minn naħa waħda u mkemmex kollu bl-istess mod.

3.8. Il-karatteristika tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(4) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)

Il-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni u tal-ħżin:

Il-“kabanosy” jew tip ta' zalzett irqiq, niexef u affumikat magħmul mil-laħam tal-majjal fi qxur magħmulin mill-imsaren tan-nagħaġ ilu jittiekel mal-Polonja kollha sa mis-snin għoxrin u tletin tas-seklu l-ieħor. Dawn iz-zlazzet kienu jsiru fi stabbilimenti zġhar tal-biċċiera ta' kull post b'dan l-istess isem, iżda b'varjetajiet reġjonali differenti.

L-ikbar differenzi kienu fit-taħwir użat, iżda wkoll fil-kwalità taz-zalzett innifsu. Il-kotba tat-tisjir u l-pubblikazzjonijiet tal-ikel ta' dak iż-żmien, bhall-ktieb ta' M. Karczewska bit-titolu "Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym" li ġie ppubblikat fl-1937 f'Varsavja, taw ir-riċetti tal-"kabanosy" u għenu biex jiġu standardizzati t-tekniki tal-produzzjoni tiegħu, u b'hekk ippermettew li jiġi kkonsolidat l-isem tal-marka u li tittejjeb il-kwalità. Dan iż-zalzett kellu toghma tajba u t-tekniki tal-ippreservar bhall-affumikar u t-tnixxif żguraw li seta' jinżamm għal żmien twil.

Wara l-1945 sar standardizzar biex tittejjeb il-kwalità tal-prodott. Il-"kabanosy" ġie rrilaxxat għall-konsum b'mod uffiċjali bid-Digriet tal-Ministri għall-Fornimenti, għall-Industrija u għall-Kummerċ tal-15 ta' Settembru 1948 (il-Ġurnal tal-Liġijiet nru 1948/44, il-punt nru 334). Wara dan, l-aspetti teknoloġiċi u dawk tal-produzzjoni ġew standardizzati (l-Istandard nru RN54/MPMIM1-Mięs-56 tat-30 ta' Diċembru 1954), u fl-1964 il-Kwartieri Ġenerali tal-Industrija tal-Laħam Pollakka f'Varsavja harġet riċetta standard tal-"kabanosy" msejsa fuq il-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni (ir-Regolamenti Interni Nru 21).

Il-"kabanosy" kien popolari ferm fi żmien il-Komuniżmu (1945-89); kulhadd kien jixtrihom. Huma kienu jsebbħu l-imwejjed eleganti fl-okkażjonijiet speċjali u fl-istess hin kienu addattati bhala ikel għall-pikniks għal dawk li jkunu qed jivvjaġġaw, bhala rigal jew bhala ikla ħafifa għal mal-vodka. Flimkien mal-perżut u l-bejken, huma saru wkoll speċjalità Pollakka tal-esportazzjoni.

Ingredjenti tradizzjonali – il-laħam tal-majjal:

Il-"kabanosy" jsir minn hnieżer imsemmin apposta li kienu magħrufa bhala "kabany". Il-kelma "kaban" tidher fil-poeżija epika tal-1834 imsejha "Pan Tadeusz" ta' Adam Mickiewicz, il-poeta nazzjonali Pollakk. Il-kelma kienet tintuża oriġinarjament biex tirreferi għall-hnieżer slava u wkoll għaž-żwiemel, iżda, skont il-Volum 13 tal-"Encyklopedyja Powszechna" tal-1863, sas-seklu 19 kienet qed tintuża minn kulhadd biex tirreferi għal qażquż oħxon, magħluf tajjeb. Il-hnieżer kienu jissemnu apposta sabiex jinkiseb laħam fin u tajjeb ferm b'kontenut għoli tax-xaħam ġol-muskoli li kien jagħti toghma qawwija u speċifika, u natura tarija u mmerqa lill-prodotti li jsiru minnu. Il-kelma "kabanina" li ġejja mill-kelma "kaban" ukoll kienet tintuża ħafna. Skont it-tifsira mogħtija fid-dizzjunarju Pollakk ippubblikat f'Vilnius fl-1861, normalment din kienet tirreferi għal-laħam tal-majjal.

Il-laħam tal-hnieżer imkabbrin għall-produzzjoni tal-"kabanosy" jrid ikollu kontenut tax-xaħam ġol-muskoli ta' iktar minn 3%; dawn huma l-istrixxi ta' grass fil-laħam dghif li lill-prodott jagħtu in-natura tarija u mmerqa u t-toghma bnina kif suppost. L-użu ta' dan it-tip ta' laħam jinfluwenza b'mod deċiżiv il-kwalità tal-prodott aħhari u n-natura speċifika tiegħu, u jzomm mal-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni.

3.9. *Ir-reqwiżiti u l-proċeduri minimi biex jiġi kkontrollat il-karattru speċifiku (l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007)*

F'dak li għandu x'jaqşam man-natura speċifika tal-"kabanosy", għandhom ikunu sugġetti għall-verifiki b'mod partikulari l-affarijiet li ġejjin:

1. Il-kwalità tal-materja prima li tintuża fil-produzzjoni tiegħu (il-laħam u t-taħwir), inklużi:

- kemm hu addattat teknoloġikament il-laħam;
- it-tip ta' tismin;
- it-tul ta' żmien tal-ippreservar;
- it-taħwir użat fil-produzzjoni tal-"kabanosy" u l-proporzjonijiet li jintużaw.

2. Il-proċess tal-affumikar tal-"kabanosy"

Waqt l-ispezzjoni, iridu jiġu vverifikati l-affarijiet li ġejjin:

- iż-żamma tat-temperatura meħtieġa għall-affumikar tradizzjonali fid-duħħan jahraq u t-temperatura tat-tishin;
- iż-żamma tat-tul taż-żmien u tat-temperatura tal-affumikar ripetut fid-duħħan kiesaħ;
- L-użu tal-laqx tal-fagu għall-affumikar fid-duħħan kiesaħ.

3. Il-kwalità tal-prodott aħhari:

- il-kontenut tal-proteina;
- il-kontenut tal-ilma;
- il-kontenut tax-xaħam;
- il-kontenut tal-klorur tas-sodju (tal-melħ);
- il-kontenut tan-nitrat (III) u tan-nitrat (V);
- it-toghma u r-riħa.

4. Il-forma tal-prodott

Il-frekwenza tal-verifiki

Il-verifiki tal-istadji msemmija hawn fuq għandhom jitwettqu darba kull xahrejn. Jekk dawn l-istadji kollha jkunu qed jitwettqu tajjeb, il-frekwenza tal-verifiki tista' titnaqqas għal darbtejn fis-sena.

Jekk, fi kwalunkwe stadju, isehhu l-irregolaritajiet, il-frekwenza tal-verifiki ta' dak l-istadju jridu jiżdiedu (għal darba kull xahrejn). Il-verifiki tal-istadji l-oħra jistgħu jitwettqu darba kull sitt xhur.

4. L-awtoritajiet jew l-entitajiet li jivverifikaw il-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

4.1. Isem u indirizz

Isem: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Indirizz: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Nru tat-telefown: +48 226232901

Faks: +48 226232099

Posta elettronika: —

Publiku Privat

4.2. Il-kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-korp

L-awtorità tal-ispezzjoni msemmija hawn fuq hija responsabbli għall-verifiki tal-ispeċifikazzjoni kollha.
