

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2019/C 225/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“PAŠKI SIR”

Nru tal-UE: PDO-HR-02397 — 10.4.2018

DOP (X) IĠP ()

1. Isem/ismijiet

“Paški sir”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Il-Kroazja

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.3. Ġobon

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

“Paški sir” huwa ġobon tan-nagħaġ ta' għamla iebsa prodott mill-ħalib shiħ tan-nagħaġ mir-razza nattiva tan-nagħaġ tal-gżira ta' Pag. Il-prodott jimmatūra għal tal-inqas 60 jum qabel jiġi kkummerċjalizzat u għandu l-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi li ġejjin:

— forma: ċilindrika, b'bażi ċatta u bil-wiċċ ta' fuq ċatt jew ftit konvess;

— daqs: dijametru ta' 18 cm sa 24 cm, għoli ta' 7 cm sa 13 cm;

— piż: minn 1,8 kg sa 3,5 kg skont id-daqs tal-ġobon;

— materja niexfa: minimu ta' 55 %;

— xaħam fil-materja niexfa: minimu ta' 45 %;

— qoxra: lixxa u iebsa, b'kulur isfar dehbien li jagħti fil-kannella jagħti fl-aħmar ċar;

— pejst: kompatt, elastiku b'mod dgħajfef, faċli jinqata', sawra densa, bl-ebda jew vera ftit toqob zġhar irregolari, ta' kulur isfar ċar; jitlef l-elastiċità tiegħu meta jimmatūra u l-kulur isir ta' ton aktar skur;

(¹) ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

- toġhma: ftit qawwija u helwa, li ssir aktar qawwija meta jimmatūra;
- aroma: tipika tal-ġobon tan-nagħaġ bi hjiel ta' hwawar aromatiċi.

Il-ġobon "Paški sir" jista' jkun ukoll iżgħar mid-daqs standard; f'dan il-każ jimmatūra għal tal-inqas 60 jum qabel jiġi kkummerċjalizzat u għandu l-karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi li ġejjin:

- daqs: dijametru ta' 9 cm sa 14 cm, għoli ta' 6 cm sa 12 cm;
- piż: minn 0,6 kg sa 1,2 kg;
- il-karatteristiċi l-oħra huma l-istess bħal dawk tal-ġobon standard.

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

Għalf

In-nagħaġ iqattgħu s-sena shiħa fuq mergħat fejn jirgħu jew jagħlfu fuq foragġ ohxon prodott fiż-żona ta' produzzjoni tal-"Paški sir". Kemm fis-sajf kif ukoll fix-xitwa, fil-każ li n-nagħaġ ma jistgħux jissodisfaw il-htigġiet nutrittivi tagħhom billi jirgħu u jieklu foragġ ohxon prodott fiż-żona ta' produzzjoni tal-"Paški sir", id-dieta tagħhom tiġi ssupplimentata b'foragġ ohxon u għalf ikkonċentrat li jiġi prodott barra minn din iż-żona. Il-kwantità ta' għalf prodott barra minn din iż-żona ma tistax taqbez 50 % tal-materja niexfa kkunsmata min-nagħaġ matul is-sena.

Il-proporzjon ta' għalf ta' kuljum tan-nagħaġ matul il-perjodu tal-hlib, li jdum madwar 130 jum, jikkonsisti prinċipalment minn foragġ ohxon (hxejjex u tiben) u jista' jkun fih ukoll għalf ikkonċentrat (qamħ, xgħir, qamħirrum, soja) u l-komposti tiegħu. Il-foragġ ohxon jipprovdni tal-inqas 83 % tal-materja niexfa totali fil-proporzjon u, meta jiżdied għalf ikkonċentrat, dan tal-aħħar jammonta għal massimu ta' 17 % tal-materja niexfa fil-proporzjon. Tal-inqas 65 % tal-foragġ ohxon fil-proporzjon għandu jiġi miż-żona ta' produzzjoni ġeografika tal-"Paški sir", li tikkorrispondi għal 54 % tal-materja niexfa totali fil-proporzjon ta' kuljum; il-35 % li jifdal jista' jinkiseb minn barra ż-żona ta' produzzjoni ġeografika tal-"Paški sir". Għalf ikkonċentrat (qamħ, xgħir, qamħirrum, soja) u l-komposti tiegħu kollha jinkisbu minn barra ż-żona ta' produzzjoni ġeografika tal-"Paški sir".

Huma biss it-tiben imnixxef sew ta' haxix tal-mergħa, il-legumi perenni jew taħlita ta' xnien/haxix, ta' mhux aktar minn sena u b'faxxina ppreservata sew li jistgħu jintużaw bħala l-foragġ ohxon miksub minn barra ż-żona ta' produzzjoni ġeografika tal-"Paški sir".

Mhuwiex permess li jintuża għalf insilat u żerriegħa użata tal-birrerija.

Il-htieġa li jinkiseb għalf minn barra ż-żona ta' produzzjoni ġeografika tal-"Paški sir" tqajmet għall-ewwel darba fit-tieni nofs tal-aħħar seklu. Fis-sittinijiet, minhabba r-reputazzjoni li "Paški sir" kellu anki dak iż-żmien, il-bdiewa bdew irabbu n-nagħaġ b'mod selettiv għall-halib. Il-fokus tat-trobbija tan-nagħaġ ta' Pag kien li tiżdied il-kwantità u l-kwalità tal-halib, jiġifieri li jiżdied ir-rendiment tal-halib, u dan wassal biex ikun hemm bżonn aktar għalf matul it-tmeninijiet; minhabba l-mergħa limitata u ż-żoni ta' marġ disponibbli fuq il-gżira ta' Pag, dan ma setax jiġi prodott għalkollox fiż-żona ta' produzzjoni. In-nuqqasijiet fl-għalf sehhew partikolarment fi snin ta' nixfa. Bħala riżultat, il-bdiewa tan-nagħaġ ta' Pag l-ewwel bdew jipproduċu foragġ ohxon minn żoni kontinentali tal-viċinat u, kif kibret il-produzzjoni tal-halib, introduċew bil-mod l-għalf ikkonċentrat fil-proporzjon waqt il-perjodu ta' tihlib.

Materja prima

"Paški sir" huwa magħmul minn halib shiħ tan-nagħaġ nej jew ittrattat bis-shana mir-razza nattiva tan-nagħaġ tal-gżira ta' Pag, minn tames tal-animalli jew enzimi koagulanti oħra ta' origini mikrobijologika u melh tal-baħar prodott fiż-żona tal-produzzjoni. L-użu ta' kulturi starter tal-halib, tal-lizożima u tal-klorur tal-kalċju huwa permess ukoll.

Il-halib li ma jiġix ipproċessat fi żmien sitt sigħat mill-hlib jiġi mkessaħ għal temperatura ta' inqas minn 6 °C u jiġi pproċessat fi żmien 48 siegħa mill-hlib.

3.4. Passi speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita

L-istadji kollha fil-produzzjoni tal-“Paški sir”, mill-produzzjoni u l-proċess ta’ tames tal-ħalib sal-formazzjoni, l-ippressar, it-tmelliħ u l-maturazzjoni tal-ġobon, għandhom isiru fi hdan iż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tfettit, it-taħkik, l-ippakkjar, eċ. tal-prodott li għalih jirreferi l-isem registrat

Il-ġobon “Paški sir” jiġi kkummerċjalizzat kollu jew f’porzjonijiet ippakkjati f’vakwu jew f’atmosfera modifikata. Gobon li jiżen inqas minn 1.2 kg jiġi kkummerċjalizzat shiħ biss. “Paški sir” li jkun immatura għal aktar minn 12-il xahar jiġi kkummerċjalizzat ukoll f’forma maħkuka.

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

Il-prodott finali li jitqiegħed fis-suq għandu jkollu l-isem ta’ “Paški sir”, li għandu jispikka b’mod aktar ċar minn kwalunkwe skrizzjoni oħra f’termini tad-daqs, tip u kulur tal-ittri. Minbarra l-isem, il-prodott għandu jkollu s-simbolu komuni ta’ “Paški sir”, kif muri hawn taħt.



L-utenti kollha tad-denominazzjoni protetta tal-origini ta’ “Paški sir” li jipproduċu l-prodott skont l-ispeċifikazzjoni tiegħu għandhom dritt jużaw is-simbolu komuni, taħt l-istess kondizzjonijiet.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Il-ġobon “Paški sir” jiġi prodott fuq il-gżira ta’ Pag u ż-żewġ gzejjer ta’ Maun u Škrda.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-karatteristiċi speċifiċi u l-kwalità tal-“Paški sir” huma dovuti għall-kondizzjonijiet ambjentali speċifiċi fiż-żona ta’ produzzjoni, inkluż il-kompożizzjoni tal-pjanta tal-mergħat u t-tradizzjoni twila tat-trobbija tan-nagħaġ u l-produzzjoni tal-ġobon tan-nagħaġ.

Il-ġobon “Paški sir” jiġi prodott fuq il-gżira ta’ Pag, li ġeologikament taqa’ fi hdan iż-żona tal-karst, fejn l-art bil-kemm hija kultivabbli. Ir-riżalt dominanti tal-karst u l-klima Mediterranja influwenza l-karatteristiċi tal-kopertura tal-pjanti u l-iżvilupp tat-trobbija tan-nagħaġ bħala l-attività agrikola ewlenija. Pag għandha hafna inqas veġetazzjoni (b’mod partikolari pjanti twal) mill-gzejjer Adrijatiċi kbar l-oħra, għaldaqstant hafna mill-kopertura tal-art tagħha hija dominata minn mergħat tal-karst, li huma importanti hafna għall-biedja fuq il-gżira peress li dawn jammontaw għal 90 % tal-art agrikola totali.

Riċerka xjentifika floristika u fitoċenoloġika riċenti dwar l-aktar kompożizzjonijiet komuni ta’ mergħat fuq il-gżira ta’ Pag identifikaw 331 speċi ta’ flora vaskulari, li l-biċċa l-kbira tagħhom jappartjenu għall-element floristiku Mediterranju. Il-kondizzjonijiet naturali speċifiċi primarjament jiffavorixxu t-tkabbir tal-flora tipika tal-bwar Mediterranja. Għalhekk fuq il-biċċa l-kbira tal-mergħat tal-gżira wiehed isib proporzjon kbir ta’ pjanti aromatiċi u mediċinali bħall-ħaxixa tal-morliti (*Achillea millefolium* L.), l-assenzju/erbajanka (*Artemisia absinthium* L.), il-bużbież (*Foeniculum vulgare* Mill.), l-immortelle (*Helichrysum italicum* Roth G. Don), is-St John’s Wort (*Hypericum officinalis* L.), in-nagħniegħ (*Mentha* sp.), il-fejġel (*Ruta graveolens* L.), is-sagħtar (*Thymus vulgaris* L.) u s-salvja (*Salvia officinalis* L.).

Sekli ta’ għażla tan-nagħaġ fuq il-gżira ta’ Pag holqu r-razza nattiva tan-nagħaġ, in-nagħaġ ta’ Pag, li hija titrabba kwazi esklussivament fuq il-gżira ta’ Pag u li tisboq lir-razze l-oħra fil-hila tagħha biex tisfrutta l-veġetazzjoni skarsa tal-mergħat geblija u hija adattata b’mod shiħ għall-metodu ta’ biedja semiestensiv, li fil-produzzjoni tal-ħalib jiġi ddeterminat l-aktar permreż ta’ fatturi ambjentali (Ivica Ljubičić et al., ‘Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga’ [Il-kompożizzjoni floristika tal-mergħat tan-nagħaġ tal-gżira ta’ Pag], *Mljekarstvo journal* 62(4), Zagreb, 2012).

Il-metodu speċifiku tat-trobbija tan-nagħaġ ta’ Pag huwa bbażat fuq li n-nagħaġ iqattgħu l-gurnata kollha fuq il-mergħat u jikkonsmaw pjanti aromatiċi u mediċinali; dan huwa rifless mhux biss fil-kwantità tal-ħalib prodott iżda wkoll fil-kompożizzjoni kimika u l-proprietajiet tal-ipproċessar tiegħu (Neven Antunac et al., ‘Utjecaj paraġenetskih ċimbenika na proizvodnju i kemijski sastav mljeka paških ovaca’ [L-influwenza ta’ fatturi paraġenetiċi fuq il-produzzjoni u l-kompożizzjoni kimika tal-ħalib tan-nagħaġ ta’ Pag], *Mljekarstvo journal* 61(3), Zagreb, 2011). Minhabba li n-nagħaġ jitrabbew barra, il-ġobon qatt ma jkollu aroma ta’ “madwar matmura tal-qamħ”.

Il-tradizzjoni tal-produzzjoni ta' "Paški sir" hija twila daqs dik tat-trobbija tan-nagħaġ ta' Pag; din żviluppat minhabba l-kondizzjonijiet tal-ghajxien ta' Pag, li kien ifisser li n-nies tal-gżira riedu jagħmlu użu mill-eċċess ta' ħalib u jippreservawh għal użu aktar tard. Għall-abitanti tal-gżira ta' Pag, il-ġobon irrappreżenta l-ewwel u qabel kolloxx riserva ta' xaħam u proteini wara l-istaġun tal-ħlib, iżda wkoll prodott tal-ikel ta' favur li seta' jiġi nnegożjat. L-ewwel darba li ssemmiet il-produzzjoni tal-ġobon tan-nagħaġ fuq il-gżira ta' Pag tista' tinstab fil-*Nuovo dizionario geografico universale* [Dizzjuarju ġeografiku universali ġdid], stampat fl-1831 f'Venezja. Madankollu, jista' jiġi kkunsidrat li l-produzzjoni ta' "Paški sir" kif nafuha llum bdiet madwar l-1870. L-ewwel rekords tal-metodu tal-produzzjoni ta' "Paški sir" fuq irziezet tal-familja jmorru lura għall-1912 meta Ljudevit Tejkal jsemmiha fil-ktieb *Sirarstvo u Dalmaciji* [Il-produzzjoni tal-ġobon f'Dalmatia]. Fil-ktieb tiegħu *Ovčje mljekarstvo* [Il-produzzjoni tal-ħalib tan-nagħaġ], 1947, Nikola Zdanovski jsostni li: In-nagħaġ ta' Pag huma magħrufa hafna, mhux biss għas-suf eċċelenti tagħhom u l-laħam bnin tal-hrief, iżda wkoll għal "Paški sir".

Il-kompożizzjoni karatteristika tal-flora tal-mergħat fuq il-gżira ta' Pag tinfluwenza l-kompożizzjoni speċifika tal-ħalib tan-nagħaġ f'termini ta' xaħam, proteini, zokkor u kontenut minerali u komposti speċifiċi oħra li fl-aħħar mill-aħħar jikkontribwixxu għall-aroma tipika tal-ġobon ta' hwawar aromatiċi Mediterranji u t-toghma u qawwa intensa tiegħu. L-aċidu suċċiniku wkoll jikkontribwixxi għall-aroma kompleta u t-toghma "umami", li mill-ghaxar gobniet tan-nagħaġ mir-reġjun usa' analizzat, tista' ssibu biss fil-"Paški sir" u, fi kwantitajiet iżgħar, fil-ġobon ta' Travnik/Vlašić (Jasmina Havranek et al., *Atlas ovčjih sireva zemalja zapadnog Balkana* [Atlas tal-ġobon tan-nagħaġ fil-Balkani tal-Punent], Zagreb, 2012).

L-aromi speċifiċi jiġu ttrasferiti mill-pjanti lokali għal "Paški sir" prinċipalment bis-saħħa tat-trobbija tan-nagħaġ u l-hiliet tal-produzzjoni tal-ġobon li l-irziezet tal-familja lokali ilhom jipperfezzjonaw u jgħaddu minn generazzjoni għal generazzjoni mill-qedem. Il-persistenza tal-kumplessità aromatika, kif ukoll bosta karatteristiċi tal-ġobon, jiddependu fuq l-għarfien u l-hiliet tradizzjonali tal-produtturi tal-ġobon tal-gżira tul l-istadji kollha tal-produzzjoni.

Is-sawra korretta ta' "Paški sir" tiddependi l-aktar fuq it-temperatura u d-durata tat-tishin tal-baqtiert mqattgħa, li l-produttur tal-ġobon ewlieni jaġġusta skont l-istaġun, jiġifieri t-temperatura u l-umdità relattiva tal-atmosfera meta jseħħ il-proċess tat-tames.

Minhabba l-piż relattivament baxx ta' "Paški sir", il-kondizzjonijiet tat-temp ta' barra għandhom impatt kbir fuq il-proċess tal-maturazzjoni. Fil-passat, ma kienx possibbli li jiġu kkontrollati l-kondizzjonijiet fid-djar tal-preservazzjoni u kienet tiżviluppa mikroflora mhux mixtieqa fuq il-qoxra minhabba l-umdità kbira. Bħala riżultat, il-produtturi tal-ġobon xi drabi kienu jaħslu l-ġobon manwalment u jiksuh biż-żejt taż-żebbuġa jew xi żejt ieħor tal-ħaxix. Dan il-proċess għadu jsir sal-lum il-ġurnata u jinfluwenza sostanzjalment il-karatteristiċi tal-qoxra tal-ġobon, li hija iebsa, lixxa u ta' kulur isfar dehbien għal kannella fl-aħmar ċar f'ġobon matur. Il-kisi tal-ġobon biż-żejt wara li jinħasel, li l-produttur tal-ġobon jagħmel tal-inqas erbgha sa sitt darbiet waqt l-istadju tal-maturazzjoni, għandu wkoll effett pożittiv fuq iż-żmien proprju tal-proċessi enzimatiċi ġol-ġobon, peress li jnaqqas it-tnixx u jipprevjeni l-azzjoni proteolitika tal-flora tal-wiċċ.

Is-sawra u t-toghma ta' "Paški sir" tiddependi fuq it-tul tal-perjodu tal-maturazzjoni. Ġobon zġħir li ilu matur għal xahrejn huwa elastiku b'mod dgħajef, faċli biex jinqata' u m'għandu l-ebda jew verament ftit toqob zġħar tondi mqassmin b'mod mifrux. Il-qoxra hija rabta biżżejjed biex tittiekel. It-toghma tiegħu hija ftit helwa, moderatament mielha u qawwija b'mod pjaċevoli, bil-hiliet tipiċi tal-ġobon tan-nagħaġ. Dan għandu aroma qawwija u li ddum li hija karatteristika taż-żona ta' produzzjoni u reminixxenti tal-hwawar aromatiċi u kulinarji Mediterranji.

Hekk kif jimmatūra, il-"Paški sir" gradwalment isir aktar qawwi, it-toghma, l-aroma u l-kulur tiegħu jżiedu fl-intensità u l-konsistenza ssir aktar iebsa fis-sawra tiegħu. Il-"Paški sir" li jkun immatura għalkollox ikun immatura għal 6 xhur jew aktar; dan għandu struttura granulata fina u jinqasam b'mod mhux indaqs meta jinqata'. Għandu toghma qawwija, shiħa b'mod armonjuż u jduw il-halq, bi bħal donnu "kristalli" taħt l-ilsien.

Il-karatteristiċi fiżiċi ta' "Paški sir" huma d-daqs relattivament zġħir tiegħu u l-piż (massimu 3.5 kg), li jirrifletti l-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali li storikament intuża fl-irziezet tal-familja b'numru relattivament zġħir ta' nagħaġ u b'hekk bi kwantitajiet limitati ta' ħalib kuljum li għandhom jintużaw biex isir il-ġobon. Zdanovski jsostni li "Paški sir" kien għadu qed jiġi prodott "bl-idejn", jiġifieri mingħajr l-użu ta' forum, f'nofs l-aħħar seklu, li wassal għal ġobon ta' daqs iżgħar.

Illum il-ġurnata, "Paški sir" jiġi prodott prinċipalment minn irziezet tal-familja zġħar, li jrabbu wkoll in-nagħaġ. Dan jiżgura li l-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni jingħadda fil-familji minn generazzjoni għal generazzjoni u li l-identità speċifika tal-ġobon u l-awtentività tiegħu jiġu ggarantiti minn katina tal-produzzjoni qasira.

Bosta aspetti tal-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali għal "Paški sir" nżammu meta beda jiġi prodott għall-ewwel darba f'maħleb tal-gobon fl-1971 u ġie introdott il-proċess tal-pasturizzazzjoni tal-ħalib. Dan ma naqqasx it-togħma u l-aroma speċifika tal-gobon peress li nżammu l-kondizzjonijiet ta' produzzjoni tradizzjonali tal-ipproċessar tal-baqtiel u l-maturazzjoni. M'hemm l-ebda differenza notevoli bejn gobon prodott minn ħalib nej u gobon prodott minn ħalib ippasturizzat, peress li t-togħma u l-aroma speċifika u distintiva tal-"Paški sir" jiġu ddeterminati mill-kompożizzjoni tal-ħalib tan-nagħaġ ta' Pag, li tiġi ddeterminata mill-ambjent naturali fejn joqogħdu n-nagħaġ, jiġifieri l-ikel li jikkonsmaw (Zdravko Barać et al., *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* [In-nagħaġ ta' Pag - razza Kroata nattiva], Novalja, 2008). Tlett imħaleb tal-gobon żgħar li jipproduċu l-"Paški sir" qed ikomplu t-tradizzjoni ta' katina tal-produzzjoni qasira u, għalkemm dawn jixtru xi ftit mill-ħalib mill-bdiewa tan-nagħaġ lokali, dawn jipproduċu l-bqija billi jużaw il-merħla ta' nagħaġ tagħhom.

Il-bosta premji miksuba f'esebizzjonijiet nazzjonali u internazzjonali jixhdu l-kwalità speċjali tal-"Paški sir".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>
