

## 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 273/07)

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<sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**“SNEEM BLACK PUDDING”****Nru tal-UE: PGI-IE-02353 — 3.3.2017****DOP ( ) IGP ( X )****1. Isem (ismijiet)**

“Sneem Black Pudding”

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Irlanda

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel****3.1. Tip ta' prodott**

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

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

Is-“Sneem Black Pudding” huwa mazzit tradizzjonali bla qoxra u li jinhema fi trejs (madwar 500 mm × 200 mm × 75–100 mm) u li ġeneralment jinbiegħ f'kaxx jew blokok ta' bejn 500 g–1 kg. Is-“Sneem Black Pudding” finali, li jinbiegħ lill-konsumatur, għandu kulur kannella fl-aħmar skur. Iz-zalzett jista' jiġi kkunsmat mingħajr ma jissajjar aktar.

Is-“Sneem Black Pudding” għandu konsistenza lixxa kważi bħall-mousse meta mqabbel mal-bičča l-kbira tal-mazzit Irlandiżi l-iehor, li jagħtih sensazzjoni fil-halq eċċezzjonalment pjaċevoli.

L-ingredjenti li ġejjin jintużaw fil-produzzjoni tas-“Sneem Black Pudding” u l-percentwal tal-ingredjenti użati għandhom jaqgħu fi hdan il-meded li ġejjin:

— Suet taċ-Ċanga u/jew tal-Haruf — minimu ta' 8 % sa massimu ta' 15 %

— Dqiq tal-ħafur — minimu ta' 20 % sa massimu ta' 25 %

— Basal — minimu ta' 15 % sa massimu ta' 25 %

— Demm tan-Nagħaġ jew tal-Baqra jew tal-Ħnieżer — minimu ta' 15 % sa massimu ta' 25 %

— Ilma — minimu ta' 15 % sa massimu ta' 25 %

— Taħwir tal-ikel u Hwawar — minimu ta' 0,5 % sa massimu ta' 2,5 %

Is-“Sneem Black Pudding” m'għandux ikollu kuluri, togħmiet, aġenti li jagħtu l-massa u preservattivi artifiċjali. Dan għandu kontenut ta' ndewwa medju ta' bejn 75 % - 80 % u bħala medja porzjon ta' 100 g ser jipprovdi li ġej:

— Enerġija: 130–150 Kcal

(<sup>1</sup>) ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

- Proteina: 10–15 g
- Karboidrati: 10–15 g
- Xaham: 4–7 g
- Hadid: 20 mg

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

—

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

L-istadji kollha tal-preparazzjoni u l-produzzjoni tas-“Sneem Black Pudding” isiru fuq ġewwa, u jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita, taht kundizzjonijiet ikkontrollati u ssorveljati sabiex tiġi żgurata l-konsistenza fil-kwalità tal-prodott.

Id-demmm jinħażen mill-annimali maqtula direttament f'biċċerija approvata fiż-Żona Ġeografika, u jitpoġġa immedjatament fi frigġ fis-sit f'kontenituri ttikkettjati bħala adattati biex jintużaw għall-ikel, biex jiżguraw traċċabbiltà interna. Id-demmm tan-nagħaġ, tal-baqar jew tal-ħnieżer normalment jintuża fil-produzzjoni tal-“Sneem Black Pudding”.

Is-suet jinġabar direttament mill-annimali maqtula f'biċċerija approvata fiż-żona ġeografika. L-użu tas-suet tal-ħaruf jiġi ssupplimentat b'suet taċ-ċanga waqt perjodi meta l-kontenut tax-xaham ikun aktar baxx mill-medja (eż. meta jintuża ħaruf tal-bidu tar-rebbiegħa).

L-ingredjenti nexfin imbagħad jintiżnu, jiġu ppreparati u mħallta b'attenzjoni, flimkien mas-suet biex jiżgura prodott konsistenti u distribuzzjoni ndaqs tal-ingredjenti fil-prodott. Iz-żieda tal-ingredjenti likwidi toħloq għasida magħquda.

It-tahlita tal-ingredjenti likwidi mbagħad tiġi ttrasferita fi trejs rettangolari, hekk kif il-prodott titneħhielu l-qoxra. Id-dimensjonijiet tat-trej huma madwar tul ta' 500 mm X wiśa' ta' 200 mm X, u fond ta' 75–100 mm.

It-tahlita tista' tinħema ġo forn b'wieħed minn dawn iż-żewġ modi:

- Temperatura għolja għal hin qasir (250 °C għal sagħtejn)
- Temperatura baxxa għal hin twil (100 °C għal 6 sigħat)

Il-prodott finali mbagħad jithalla jksaħ f'temperatura ambjentali (madwar 15 °C) qabel jiġi mkessaħ għal bejn 2–4 °C. Bħala prodott mhux ippakkjat, totalment naturali, mingħajr addittivi kimiċi jew preservattivi, iż-żmien tal-ħżin huwa relattivament qasir bejn 14 u 21 jum. Il-mazzit finali normalment jitqatta' f'kaxex jew fi blokko ta' bejn 500 g u 1 kg.

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

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-prodott li għandu jiġi ttikkettjat “Sneem Black Pudding” u l-materjali tal-ippakkjar u daww promozzjonali ser ikollhom il-logo t'hawn taht:



#### 4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika għall-produzzjoni tas-“Sneem Black Pudding” hija l-villaġġ ta’ Sneem fuq il-Peniżola ta’ Iveragh f’County Kerry. Il-koordinati ġeografici tagħha huma 51° 50’ 00” Tramuntana, 9° 54’ 00” Punent.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta kawżali bejn il-prodott u ż-żona tal-produzzjoni fejn jiġi prodott hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu, li min-naha tagħha ġejja mill-oriġini tiegħu fil-villaġġ ta’ Sneem u l-għarfien espert tal-biċċiera li jipproduċuh.

Il-produzzjoni tas-“Sneem Black Pudding” fil-forma attwali tiegħu tmur lura għall-bidu tal-hamsinijiet: żmien ta’ tbatija ekonomika fl-Irlanda. Minhabba l-isfortuna ekonomika ta’ dak iż-żmien, il-bdiewa kellhom jiżguraw li tintuża kull parti tal-annimal ntuża, inkluż id-demmm frisk u s-suet. Fil-kolonna tagħha fl-Irish Examiner fi Frar 2005 li, Regina Sexton tinnotta li “il-mazzit tad-demmm frisk huwa wiehed mill-aktar prodotti dejjiema tal-Irlanda”, u li fosthom, is-“Sneem Black Pudding” huwa wiehed mill-ftit li fadal.

Is-suet kien jintuża tradizzjonalment fi kważi l-mazzit Irlandiż kollu; ir-rwol tiegħu fis-“Sneem Black Pudding” huwa li jżid il-kontenut tax-xaħam u li jtejjeb il-konsistenza u s-sensazzjoni fil-ħalq taz-zalzett. Is-suet għandu punt tat-tidwib baxx ta’ 45-50 grad ċentigrad li jfisser li faċli jintuża fil-forma solida meta jkun qed isir il-mazzit. Il-valur kalorifiku għoli tas-suet jagħmel is-“Sneem Black Pudding” ikel ideali fix-xitwa.

Il-Biċċiera ta’ Sneem kollha ilhom jagħmlu u jbigħu l-prodotti tagħhom mill-hamsinijiet u s-“Sneem Black Pudding” ilu jinbiegħ b’dan l-isem minn dak iż-żmien. Il-biċċiera kooperattivament użaw l-isem tas-“Sneem Black Pudding” u fittxew li jzommu standards għoljin fil-produzzjoni u li jzommu r-rabta lura għall-wirt ta’ South Kerry. Il-ħila u l-esperjenza tas-sengħa tal-biċċiera ta’ Sneem tfisser li l-villaġġ għandu storja ta’ tradizzjoni fil-produzzjoni ta’ “Sneem Black Pudding” tal-aqwa kwalità. Bħala riżultat, is-“Sneem Black Pudding” kiseb reputazzjoni għat-togħma u għall-kwalità tiegħu u issa huwa rikonossut bħala wiehed mill-aqwa mazzit gourmet fl-Irlanda.

Il-villaġġ ta’ Sneem huwa wkoll differenti b’mod inqas ovvju. Bir-razzjonalizzazzjoni ta’ biċċerji lokali ta’ skala żgħira f’dieċenni riċenti, mhuwiex normali li villaġġ ta’ dan id-daqs ikollu żewġ biċċerji liċenzjati tant viċin xulxin bis-saħħa tal-produzzjoni kontinwa tas-“Sneem Black Pudding”.

Huwa ovvju li l-mazzit huwa ikel stabbilit tal-kolazzjon tradizzjonali Irlandiż; madankollu l-istil tas-“Sneem Black Pudding” mhuwiex normali fl-industrija tal-mazzit, kif tfakkar Carla Blaker fil-kolonna tagħha fl-Irish Examiner Farming ta’ Lulju 1995, fejn issostni “li ‘s-Sneem Black Pudding’ huwa l-aktar zalzett bnin li qatt daqet, filwaqt li huwa mazzit differenti hafna, peress li huwa daqstant differenti mill-mazzit tradizzjonali li jkun forma ta’ ċirku”. Dan huwa rifless ukoll fuq is-sit tal-Klabb tal-Mazzit mid-dikjarazzjoni li ġejja: “Il-mazzit tradizzjonalment ta’ Kerry kien kejk li kien jinħema fi trejs u jitqatta’ f’kaxxi. Sa forsi għaxar snin ilu, l-unika mazzit fi blokko kwadri li konna nafu bihom kienu ... u ‘s-Sneem Black Pudding’. Il-forma kwadra saret aktar popolari fi snin riċenti madankollu l-kontenitur tal-mazzit għadu bil-wisq l-aktar komuni”.

Il-prodott finali li jinbiegħ lill-konsumatur għandu kulur kannella fl-aħmar skur u konsistenza lixxa, kważi bħall-mousse meta mqabbla mal-biċċa l-kbira tal-mazzit Irlandiż ieħor, li tagħtih sensazzjoni fil-ħalq eċċezzjonalment pjaċevoli. F’mazzit Irlandiż ieħor, ingredjenti bħall-basal u d-dqiq tal-hafur ovvjament jidheru meta jinqatal-prodott, jew jinħassu fil-ħalq meta jkun qed jittiekel. Lucinda O’Sullivan, kritiku Irlandiża tal-ikel u l-Ospitalità mill-iktar segwita, fil-kolonna tagħha fis-Sunday Independent ta’ Ottubru 2001, f’rapport minn tagħha dwar il-Lukanda Kenmare Park tikkummenta li l-ewwel platt ta’ “Mazzit ta’ Sneem” kien lixx qisu bellus...u totalment differenti minn kwalunkwe haġa li tinbiegħ f’supermarket”.

F’Ottubru 2010, Lucinda O’Sullivan, fl-artiklu tagħha fis-Sunday Independent dwar il-produtturi tal-ikel lokali, kitbet dwar is-“Sneem Black Pudding”...“riċetta ta’ mazzit li hija pjuttost differenti minn kwalunkwe haġa oħra li ssib”. Din id-dikjarazzjoni hija ta’ sinifikat kbir peress li tirrikonoxxi l-metodu u l-istil li bih isir is-“Sneem Black Pudding” u tapprova l-prinċipji tar-riċetta tradizzjonali li l-produtturi jimxu magħha b’mod strett.

L-istaġun tat-turisti kien żmien importanti għan-negozji lokali u dan ma kienx differenti għall-biċċiera ta’ Sneem li jipproduċu l-“Sneem Black Pudding”, kif isemmi Jean Sheridan fil-gazzetta Irish Press f’Awwissu 1975, u li pproduċew il-“biċċiet tal-mazzit għal vjaġġaturi barranin” li kienu herqana biex iduqu l-mazzit mhux tas-soltu, sew bħala tifkira kif ukoll għat-togħma li tfakkar fir-Ring of Kerry u fi Sneem.

Is-“Sneem Black Pudding” huwa element essenzjali tas-suq tal-ikel lokali u hemm rikonoxximent nazzjonali tal-prodott u tar-rabta ma’Sneem bhala żona. Dan jidher mid-dikjarazzjonijiet fuq is-sit web Our Mountain Home (<http://sneemireland.com/wheretostay.html>): “Tista’ wkoll tgawdi minn kolazzjon Irlandiż tradizzjonali msajjar id-dar, inkluż il-famuż ‘Sneem Black Pudding’...” u fuq is-sit web tat-Turiżmu Irlandiż (<http://blog.irishtourism.com/2019/01/10/best-food-in-ireland/>): “It-togħmiet l-aktar famużi tal-mazzit iswed u abjad ġejjin minn Clonakilty jew f’Kerry ser issib is-Sneem Black Pudding li huwa popolari immens. Iz-zalzett mhux uniku għall-Irlanda, iżda r-riċetta hawnhekk hija pjuttost speċjali.”

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott**

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

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>

---