

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni 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 431/16)

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

“PODPIWEK KUJAWSKI”

Nru tal-UE: PGI-PL-02212 — 19.7.2017

DOP () IGP (X)

1. Isem/Ismijiet

“Podpiwek kujawski”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Polonja

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.8. Prodotti oħrajn elenkati fl-Anness I tat-Trattat (ħwawar, eċċ.)

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

Il-“Podpiwek kujawski” hija xarba bil-gass, mhux alkoħolika, mogħtija l-hlewwa, ta' lewn kannella skur, iffermentata u maġhmula minn qamħ inkaljat. L-ingredjenti prinċipali tagħha huma: ħbub tax-xgħir inkaljati, għeruq taċ-ċikwejra inkaljati u mithuna, u ħops aromatiċi. Il-“Podpiwek kujawski” titqiegħed fis-suq f'żewġ forom: bhala xarba bil-gass lesta biex tinxtorob, u bhala tahlita niexfa li tista' tagħmilha xarba mid-dar.

Il-“Podpiwek kujawski” ma fihix preservattivi kimiċi, aġenti ta' tahwir (ħwawar naturali, ħwawar identiċi għal dawk naturali, ħwawar sintetiċi), jew koloranti (koloranti naturali, koloranti identiċi għal dawk naturali).

Karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tax-xarba lesta:

— kontenut ta' materja niexfa — minn 8 sa 12 % (m/m) (devjazzjoni aċċettabbli ±1,0),

— kontenut ta' zokkor – mhux aktar minn 50 g/l,

— kontenut ta' alkoħol etiliku -0,5 % (devjazzjoni aċċettabbli minn -0,1 għal +0,5)

— toġhma — ix-xarba tal-qamħ inkaljat għandha toġhma ta' ħmira u hija rinfreskanti kif ukoll distintiva. Din hija ħarira ħelwa b'toġhma kemxejn morra u qarsa,

— kulur kannella skur.

Il-materja prima tax-xarba lesta hija: tahlita niexfa, ilma, ħmira, zokkor u antiossidant: aċidu askorbiku. Kontenut ta' aċidu fi g/unità tal-materja niexfa — mhux inqas minn 0,015.

“Podpiwek kujawski” – tahlita niexfa:

— ħbub tax-xgħir inkaljati -89,92 % tat-tahlita (devjazzjoni aċċettabbli ± 2 %),

— għeruq taċ-ċikwejra inkaljati u mithuna -9,93 % tat-tahlita (devjazzjoni aċċettabbli ± 2 %),

— aċidu ċitriku 0,15 % (devjazzjoni aċċettabbli ±0,05 %).

L-ippakkjar jinkludi wkoll il-pelits tal-ħops aromatiċi mnixxa (ippakkjati separatament) — 5 % tal-piż tat-tahlita.

(¹) ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Skont ir-riċetta li tinsab fuq l-ippakkjar, it-tahlita niexfa tax-xarba tithallat mal-ilma, maz-zokkor u mal-ħmira. Il-proporzjon ta' addittivi għal 200 g ta' tahlita huwa rispettivament: 10 l ta' ilma, 500 g ta' zokkor, 5 g ħmira friska tal-furnar jew ħmira tal-birra (hija aċċettabbli wkoll ħmira niexfa fi proporzjonijiet xierqa).

Karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tat-tahlita niexfa:

- kontenut tal-ilma — mhux iktar minn 12 %,
- konsistenza mhux magħquda, huwa permissibbli li jkun hemm ċapep ta' grana fina li jiddizintegraw taħt pressjoni bis-suba'. Il-finezza tista' tvarja minn grana rqiqa (tghaddi minn għarbiel b'toqob kwadri ta' 1,5 mm) sa grana kbira (ħbub tax-xgħir shih inkaljati, qxur jew ħbub taċ-ċikwejra inkaljati jew ta' 3-5 mm),
- kulur kannella jagħti fil-kannella skur, b'particelli iktar ċari jew aktar skuri aċċettabbli,
- toghma kemxejn morra bit-toghma karatteristika ta' xarbiet bil-qamħ inkaljat.

Regolatur tal-aċidità (aċidu ċitriku) jew antiossidant (aċidu askorbiku) jista' jiġi miżjud mal-"Podpiwek kujawski" (kemm għat-tahlita niexfa kif ukoll għax-xarba lesta biex tinxtorob).

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

—

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

Tahlita niexfa — il-passi tal-produzzjoni li ġejjin iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita:

- l-inkaljar tal-ħbub tax-xgħir u t-thin tal-għeruq taċ-ċikwejra,
- il-preparazzjoni tat-tahlita niexfa skont il-proporzjonijiet stabbiliti taħt 3.2.

Xarba lesta biex tinxtorob – il-passi tal-produzzjoni li ġejjin iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita:

- l-inkaljar tal-ħbub tax-xgħir u t-thin tal-għeruq taċ-ċikwejra,
- il-preparazzjoni tat-tahlita niexfa skont il-proporzjonijiet stabbiliti taħt 3.2.,
- it-toghlija tat-tahlita tal-qamħ u ż-żieda tal-għeruq taċ-ċikwejra mixwija (wort),
- iż-żieda u t-toghlija tal-pellets tal-hops aromatiċi,
- iż-żieda taz-zokkor,
- it-tkessih,
- it-tisfija,
- iż-żieda tal-ħmira u l-fermentazzjoni,
- l-ibbottiljar,
- il-pastorizzazzjoni jew metodu ieħor biex il-ħmira ssir inattiva.

Il-fermentazzjoni ssir fil-flixxun u tintemm bil-pastorizzazzjoni jew permezz ta' metodu ieħor biex il-ħmira ssir inattiva, u b'hekk il-livell tal-alkoħol jinżamm baxx.

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

Ix-xarba lesta tal-"Podpiwek kujawski" titqiegħed fis-suq fi fliexken tal-ħgieg skuri.

It-tahlita niexfa tal-"Podpiwek kujawski" titqiegħed fis-suq f'pakketti.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

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

Il-provincja ta' Kujawsko-Pomorskie, kif iddefinita mill-konfini amministrattivi tagħha.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-ispeċifiċità tal-"Podpiwek kujawski" tiġi mill-kwalitajiet u mir-reputazzjoni partikolari tal-prodott innifsu, li huma attribwiti għall-orijini ġeografika tiegħu.

Il-kondizzjonijiet favorevoli tal-ħamrija u tal-klima għall-kultivazzjoni tax-xgħir u ċ-ċikwejra wasslu sabiex ikun hemm abbondanza ta' din il-materja prima disponibbli fil-provinċja ta' Kujawsko-Pomorskie. L-iżvilupp ta' dan il-metodu uniku ta' produzzjoni ta' din x-xarba, bl-użu tax-xgħir inkaljat u tal-għeruq taċ-ċikwejra, kien possibbli permezz tal-hiliet umani tal-produtturi lokali, kif ukoll tad-disponibbiltà kbira tal-materja prima f'din iż-żona, użata biex issir ix-xarba "Podpiwek kujawski". F'din iż-żona ġeografika – bis-saħħa tal-għarfien u tal-hiliet tal-produtturi lokali – setgħu jiġu ddeterminati l-proporzjonijiet xierqa tal-ingredjenti, sa liema punt għandhom jiġu inkaljati x-xgħir u l-għeruq taċ-ċikwejra, u liema huma l-kundizzjonijiet xierqa f'termini ta' temperatura u tul ta' żmien għall-fermentazzjoni. Dawn il-fatturi kollha jggarantixxu l-kwalità għolja u l-karatteristiċi speċifiċi tal- "Podpiwek kujawski".

5.1. It-taħlita niexfa

L-istorja tal-produzzjoni tal- "Podpiwek kujawski" tmur lura għall-1816 meta l-aħwa Bohm fethu fabrika fil-provinċja ta' Kujawsko-Pomorskie. Kien propju f'din il-fabbrika fejn inholqot it-taħlita tax-xgħir u taċ-ċikwejra biż-żieda tal-hops (it-taħlita niexfa), flimkien mar-riċetta li l-konsumaturi jużaw biex jagħmlu x-xarba rinfreskanti mid-dar. Din il-fabbrika llum saret post emblematiku fl-istorja tar-reġjun. F'termini ta' materja prima prodotta (malt tax-xgħir), ix-xarba lesta magħmula skont ir-riċetta tal-produttur ma kinitx ix-xarba tipika "podpiwek" (birra ħafifa), iżda xarba magħmula mill-ħbub tax-xgħir inkaljati li magħhom ġew mizjuda l-għeruq taċ-ċikwejra mithuna u l-hops.

It-taħlita niexfa użata biex tagħmel ix-xarba rinfreskanti mid-dar kienet tinbiegħ taħt l-isem "podpiwek". Din ix-xarba kannella skura kienet popolari ferm qabel it-Tieni Gwerra Dinjija, kif intwera mill-prattiċi diżonesti tal-konkorrenza, li kkupjaw it-tikkettar oriġinali tat-taħlita niexfa kif ukoll ir-riċetta għall-produzzjoni ta' din ix-xarba. Fl-1938, minhabba l-imitazzjoni tal-konkorrenza, il-fabbriki taċ-ċikwejra Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm u Co i Gleba S.A. fi Włocławek applikaw u nġhataw privattiva għall-"podpiwek". L-isem "podpiwek" seta' jintuża biss għat-taħlita niexfa deskritta taħt il-punt 3.2. L-aħħar darba li giet imgedda l-privattiva kienet fl-1969. Il-kumpanija konsekuttiva li kellha d-drittijiet għar-riċetta ma reġgħetx gēddet din il-privattiva għall-isem "podpiwek" iżda żiedet "kujawski".

5.2. Ix-xarba lesta biex tinxtorob

L-emergenza ta' "podpiwek kujawski" bhala xarba lesta biex tinxtorob għandha x'taqsam sew mal-istorja tat-taħlita niexfa u mal-kapaċità tal-produtturi biex jagħmlu l-fermentazzjoni. L-ewwel testijiet dwar il-fermentazzjoni tax-xarba, li iktar 'il quddiem saret magħrufa bhala "Podpiwek kujawski", kienu rreġistrati fil-fabbrika taċ-ċikwejra fi Włocławek fl-1938. Fil-bidu, ix-xarba kellha tkun lesta tlett ijiem wara l-fażi ta' preparazzjoni tagħha. Billi rriżulta li l-prodott kien l-aktar popolari matul iż-żmien tal-ħsad, meta t-temperaturi fil-provinċja ta' Kujawsko-Pomorskie kienu fl-ogħla livell tagħhom, ir-riċetta giet immodifikata u l-konsumaturi nġhataw il-parir li jżommu x-xarba f'post shun għal jum u f'post aktar kiesah għal jumejn oħra. Ix-xarba kienet lesta għall-konsum fir-raba' jum.

Il-"podpiwek" tipika hija tip ta' xarba li hija prodott sekondarju ta' birra magħmula mill-malt tax-xgħir (xarba tal-malt), mogħtija l-hlewwa u arrikkita b'mod artifiċjali bid-diossidu tal-karbonju. B'differenza minn xarbiet oħra msejja "podpiwek", il-"Podpiwek kujawski" hija l-unika xarba ffermentata ġejja mill-qamħ inkaljati. Xarbiet oħra msejja "podpiwek" jaqgħu f'żewġ kategoriji: xarbiet bil-gass mogħtija l-hlewwa u xarbiet tal-malt. Il-"Podpiwek kujawski" hija magħmula permezz tal-fermentazzjoni alkoholika, li tipproduċi madwar terz taz-zokkor li jinsab fix-xorb bil-gass li jiġib dan l-isem. Fil-prodott finali tax-xarba ffermentata, jifdal mhux aktar minn 50 g ta' zokkor għal kull litru. Dan l-ammont huwa inqas minn dak li nsibu f'xarba bil-gass mogħtija l-hlewwa, li bhala medja jkun fiha madwar 100 g ta' zokkor għal kull litru. Meta l-"Podpiwek kujawski" tkun qed tiffermenta, il-ħmira tkisser iz-zokkor u dan jispiċċa alkohol, u fil-proċess ikun qed jiġi prodott il-gass. B'hekk, b'differenza minn xarbiet oħrajn bil-gass tal-isem "podpiwek", il-"Podpiwek kujawski" mhijiex arrikkita b'mod artifiċjali bid-diossidu tal-karbonju. Differenzi oħrajn huma n-nuqqas ta' preservattivi kimiċi biex tiġi estizza l-hajja tal-prodott fuq l-ixkaffa, u n-nuqqas ta' sustanzi ta' taħwir u koloranti, li mhumiex mizjuda minhabba l-intensità tat-togħma u tal-kulur miksuba mill-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali.

Il-popolarità tax-xarba "Podpiwek kujawski" mal-konsumaturi, kif ukoll il-preżenza tagħha ffieri nazżjonali u f'avvenimenti lokali li jippromwovu prodotti tradizzjonali u reġjonali, u l-premjijiet u l-ghotjiet li kisbet f'kompetizzjonijiet nazżjonali, jixhdu sew ir-reputazzjoni tax-xarba. Pereżempju, fl-2009, il-"Podpiwek kujawski" nġhatat l-ewwel premju fil-"Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów" (Il-Patrimonju Kulinari Tagħna — Togħmiet tar-Reġjuni), kompetizzjoni organizzata regolarment mill-Kamra Pollakka għall-Prodotti Reġjonali u Lokali biex jiġu promossi prodotti tradizzjonali magħmula f'reġjun partikolari. Il-kwalitajiet partikolari tal-"Podpiwek kujawski" kienu wkoll rikonoxxuti fl-2011 mill-organizzazzjoni Slow Food Polska, li rrakkomandat ix-xarba. Fil-fatt, diversi artikli fl-istampa lokali u fuq l-Internet, kif ukoll premijiet, jixhdu r-reputazzjoni tal- "Podpiwek kujawski". Il-biċċa l-kbira tal-artikli tal-istampa dwar il-"Podpiwek kujawski" ġew ippubblikati meta bdew jiġu organizzati kompetizzjonijiet kulinari biex jiġi promoss l-ikel tradizzjonali u lokali. Barra minn hekk, fl-2011, ix-xarba "Podpiwek kujawski" rebhet premji fi tliet kategoriji (l-ewwel premju fil-kategorija tax-xorb, l-ewwel premju fil-kategorija tal-artisti u l-ġurnalisti, u l-Gran Premju tal-Festival) fl-ikbar festival tal-Polonja, il-Festival tat-Togħmiet fi Gruczno. Fl-istess sena, fil-Fiera Kummerċjali Internazzjonali tal-Ikel ta' Polagra f'Poznań, il-"Podpiwek kujawski" rċeviet l-ogħla mertu mogħti lil prodotti tradizzjonali – il-premju "Perła". Kien waqt dan iż-żmien li l-"Podpiwek

kujawski” kienet imxandra kullimkien fl-istampa, fi blogs u fuq siti tal-Internet, kif ukoll fuq ir-radju u t-televiżjoni. Informazzjoni dwar din ix-xarba spiss tidher f'artikli li jiddeskrivu l-ikel tipiku tal-provinċja ta' Kujawsko-Pomorskie. Dan jixhed l-importanza tagħhom u juri li l-popolazzjoni lokali għandha għal qalbha ħafna l-ikel tipiku tal-provinċja.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispċifikazzjoni

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

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>
