ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott emendata wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

(2022/C 74/06)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri f'konformità mat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ([1]).

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' din l-emenda minuri tista' tiġi kkonsultata fil-bażi tad-*data e*Ambrosia tal-Kummissjoni.

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONAL GARANTITA

"SALINĀTĀ RUDZU RUPJMAIZE"

Nru tal-UE: TSG-LV-1043-AM01 – 30 ta' Diċembru 2020

Stat Membru jew Pajjiż terz "il-Latvja"

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

"Salinātā rudzu rupjmaize"

2. Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]

Klassi 2.24. ħobż, għaġina, kejkijiet, ħelu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3. Raġunijiet għar-reġistrazzjoni

3.1. *Jekk il-prodott:*

☒ jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew oġġett tal-ikel;

☐ jiġix magħmul minn materja prima jew minn ingredjenti li huma dawk li jintużaw tradizzjonalment.

Ir-riċetta u t-teknika użati għall-produzzjoni tas-"salinātā rudzu rupjmaize" jagħtuh il-karattru speċifiku tiegħu.

F'kuntrast ma' tipi oħra ta' ħobż tas-segala, ir-riċetta tas-"salinātā rudzu rupjmaize" ma tinvolvix l-użu tal-ħmira tal-furnar, imma tinkludi dqiq aħrax tas-segala, madwar 0,8 % ta' żerriegħa tal-karwija, 8-16 % ta' zokkor u sa 3 % ta' malt tas-segala mhux iffermentat.

It-teknika tal-produzzjoni hija speċifika fis-sens li qabel il-preparazzjoni tal-għaġina, madwar 30 % tad-dqiq tas-segala huma mogħtija l-ħlewwa, jiġifieri jinstamat, u d-dqiq mismut imbagħad jitwarrab u jiġi ffermentat għal mill-inqas 12-il siegħa. Barra minn hekk, id-dqiq mismut huwa ppreparat f'reċipjenti magħmulin mill-injam minn siġar li joħorfu, u wara li jinstamat, id-dqiq fir-reċipjenti jieħu iżjed żmien biex jiksaħ mid-dqiq imkessaħ fl-iskutelli tal-metall jew materjali oħrajn. Ladarba d-dqiq ikun mismut bil-misħun (85-95 °C), jinżamm f'temperatura ta' 63-65 °C għal 2-4 sigħat aktar biex iħalli l-lamtu jinbidel f'zokkor, li jagħti lill-prodott it-togħma ħelwa tiegħu. Barra minn dan, il-mikroflora, li għandha l-batterji tal-aċidu lattiku li ġejjin mid-dqiq mismut li ġie ffermentat qabel, hija ppreservata

([1]) ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

fil-ġnub tar-reċipjent, u dan iqabbad bil-mod il-fermentazzjoni tal-aċidu lattiku u ż-żieda fl-aċidità tad-dqiq mismut waqt li jkun qed jiksaħ. Il-fermentazzjoni bl-aċidu lattiku ttellef fl-iżvilupp ta' mikroorganiżmi mhux mixtieqa. It-tul tal-proċess għat-tħejjija tad-dqiq mismut u l-ferment iħalli lill-mikroorganiżmi jiżdiedu fi kwantitajiet suffiċjenti u jagħtu lill-ħobż il-morra, l-aroma u l-porożità li għandu bżonn, u għalhekk ma tiżdiedx il-ħmira tal-furnar.

Karatteristika speċifika oħra tas-"salinātā rudzu rupjmaize" Latvjan huwa li ż-żerriegħa tal-karwija tiżdied waqt il-preparazzjoni tad-dqiq mismut u l-għaġina, u dan jagħti lill-ħobż l-aroma speċjali taż-żerriegħa tal-karwija tiegħu.

Is-"salinātā rudzu rupjmaize" Latvjan huwa wkoll magħruf għall-forma tawwalija li għandha l-ħobża, li hija minn tal-inqas id-doppju itwal milli hija wiesgħa, bit-truf ittondjati ffurmati bl-idejn, bil-qoxra lixxa u leqqiena ta' kulur kannella skur, b'kisja taħlita tal-lamtu, u bil-frak aromatiku tiegħu. Is-"salinātā rudzu rupjmaize" jinħema fuq qiegħa sħuna, u mhux fuq pjanċi tal-ħami jew fil-forom. Dan jiżgura trażmissjoni qawwija tas-sħana, li tippreserva l-għamla ffurmata bl-idejn tal-ħobża u toħloq ħobża akbar b'qoxra aktar iebsa.

3.2. *Isem:*

☒ kienx jintuża tradizzjonalment sabiex jirreferi għall-prodott speċifiku;

☐ jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott.

Il-kelma "salināt" tfisser li tagħti togħma ħelwa, li teħla, ngħidu aħna billi tferra' l-misħun fuq id-dqiq (K. Karulis, *Latviešu etimoloģijas vārdnīca* [Dizzjunarju etimoloġiku tal-lingwa Latvjana], Vol. II, 1992). Din hija kelma qadima, li kienet tintuża diġà b'mod komuni fil-punent tal-Latvja fis-seklu 18.

It-terminu "salinātā rudzu rupjmaize" jirreferi għal ħobż magħmul mid-dqiq aħrax tas-segala, fejn id-dqiq mismut bil-misħun huwa użat fil-proċess ta' produzzjoni. Dan ifisser li l-misħun jitferra' fuq parti tad-dqiq biex jagħti l-ħlewwa lill-ħobż.

L-etnografa Indra Čekstere, fix-xogħol tar-riċerka tagħha *Mūsu maize. Our Daily Bread* (2004) ("Ħobżna ta' Kuljum"), tispjega kif f'Kurzeme, "il-ħobż tas-segala (*rupjmaize*) huwa magħruf bħala l-qamħirum ta' 'salinātā' meta parti mid-dqiq jiġi mismut bil-misħun".

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inklużi l-karatteristiki fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi ewlenin tiegħu, li juru n-natura speċifika tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Is-"Salinātā rudzu rupjmaize" huwa ħobż bil-ħmira naturali moħmi fil-Latvja mid-dqiq aħrax tas-segala, bl-użu ta' dqiq mismut u ferment fil-proċess ta' produzzjoni. Dan it-tip ta' ħobż huwa moħmi fil-forn tal-qiegħa u jiġi ffurmat f'ħobż tawwali li jiżen bejn wieħed jew iżjed kilogrammi, u wara l-ħami, it-taħlita tal-lamtu jew l-ilma jiġi applikat fuq il-qoxra lixxa u leqqiena tiegħu.

Dehra esterna u għamla: ħobża tawwalija bit-truf ittondjati, u li hija minn tal-inqas id-doppju itwal milli hija wiesgħa; jista' jkun hemm marka fil-wiċċ tal-qoxra, u jista' jkun hemm ukoll xi marki mal-ġnub.

Il-qoxra: skura, lixxa u leqqiena; tista' tkun mferrxa biż-żerriegħa tal-karwija; jista' jkun hemm nuħħala, dqiq jew weraq tal-aġġru mal-qiegħ tal-qoxra.

Frak: skur, b'pori akbar jew iżgħar; jiġġebbed; il-frak jista' jkun ftit umdu.

Togħma u aroma: aroma bnina ta' ħobż moħmi u ta' żerriegħa tal-karwija, bit-togħma ta' ħlewwa qarsa tal-ħobż tas-segala.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li għandhom isegwu l-produtturi, inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jitħejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

It-teknika biex tagħmel is-"salinātā rudzu rupjmaize" tinqasam f'għadd ta' stadji: il-preparazzjoni, it-tkessiħ u l-fermentazzjoni tad-dqiq mismut, it-tagħġin u l-fermentazzjoni tad-dqiq, il-qsim, l-iffurmar f'ħobżiet, il-ħami.

Riċetta għas-"salinātā rudzu rupjmaize" (għal kull 10 kg ta' dqiq)(*)

Dqiq mismut Dqiq aħrax tas-segala 3 kg Żerriegħa tal-karwija 0,08-0,1 kg Misħun 6-8 litri Malt mhux iffermentat 0,05-0,3 kg Temperatura tal-ilma: 85-95 °C	Temperatura tad-dqiq mismut Fil-bidu: 63-68 °C Aħħarija: 35-28 °C Ħin ta' tħejjija: 12-il-24 siegħa
Fermentazzjoni tad-dqiq mismut Dqiq mismut imkessaħ 7-10 kg Ferment 0,4-1,6 kg	Tul tal-fermentazzjoni: 3-6 sigħat Temperatura tal-fermentazzjoni: 35-36 °C
Għaġina Dqiq mismut iffermentat 7-12 kg Dqiq tas-segala 7-10 kg Zokkor 0,8-1,6 kg	Melħ 0,15-0,2 kg Tul tal-fermentazzjoni: 2-3 sigħat Temperatura tal-fermentazzjoni: 30-34 °C

* Din ir-riċetta toffri madwar 15-20 kg ta' għaġina, li minnha jistgħu jinħmew bejn 13 u 18-il ħobża b'piż ta' 1 kg kull waħda. Wieħed irid iżomm f'moħħu li 10 % tal-piż se jintilef waqt il-ħami. Wara l-ħami, il-ħobżiet jinksew bit-taħlita tal-lamtu li jitħejja bit-togħlija flimkien tad-dqiq tal-patata u tal-ilma.

Id-dqiq aħrax tas-segala huwa d-dqiq li huwa mismut fil-ħolqien tas-"salinātā rudzu rupjmaize". Tradizzjonalment, id-dqiq mismut jitħejja f'reċipjenti magħmulin minn tavluni tal-injam minn siġar li joħorfu, li ġejjin mis-siġar tal-luq u tal-ixkomp, b'volum ta' madwar 30 l, u huma mħallta b'luħ żgħir tal-injam. Il-mikroflora ppreservata fuq il-ġnub tar-reċipjent li ġiet mid-dqiq li ġie ffermentat fil-proċessi ta' qabel tistimula l-fermentazzjoni tal-aċidu lattiku, għalhekk ir-reċipjent ma jiġix maħsul imma jinbarax b'attenzjoni u jinżamm f'post niexef. Id-dqiq mismut huwa madwar 30 % (3 kg) tal-ammont totali tad-dqiq użat biex jiġi magħmul il-ħobż (10 kg). Id-dqiq li jitwarrab biex jinstamat u ż-żerriegħa tal-karwija jingħataw togħma ħelwa, jiġifieri jiġu mismuta bl-ilma b'temperatura ta' madwar 95 °C. Wara dan il-proċess, it-temperatura tad-dqiq mismut għandha tkun madwar 63-68 °C.

Normalment, ikun hemm bżonn xi 2-2,5 drabi iżjed ilma milli dqiq. L-ilma jiżdied bil-mod il-mod sabiex id-dqiq u l-ilma jkunu jistgħu jiġu mħalltin faċilment f'massa omoġenja b'konsistenza li tixbah dik tal-krema magħquda. Meta t-temperatura tkun madwar 63-65 °C, madwar 50-300 g ta' malt tas-segala mhux iffermentat jiżdied mad-dqiq mismut, u għandu jitħallat sew. Iż-żerriegħa tal-karwija u l-malt jagħtu lid-dqiq mismut l-aroma taż-żerriegħa tal-ħlewwa u t-togħma ħelwa u morra speċifika tal-prodott. It-tkissir tal-lamtu fiz-zokkor mill-malt jifforma t-togħma ħelwa tal-ħobż, filwaqt li t-togħma morra tiġi mill-aċidu lattiku u l-aċidu aċetiku li jinħoloq mill-fermentazzjoni tal-aċidu lattiku.

Jekk il-massa tad-dqiq mismut tiġi ppreparata kif suppost, tenħtieġ konsistenza omoġenja li tixbah dik tal-krema magħquda u kulur kannella fil-griż. Ladarba ppreparat, id-dqiq mismut jenħtieġ li jitħalla għal 2-4 sigħat fir-reċipjent fejn ġie magħmul, b'mod li jiżgura li l-aħjar temperatura (63-65 °C) tinżamm sabiex tippermetti l-bidla mil-latmu għaz-zokkor. Imbagħad id-dqiq mismut jenħtieġ li jiġi mħallat sabiex jibred. Għal madwar 12-il-24 siegħa, it-tkessiħ u l-fermentazzjoni tad-dqiq mismut isiru fl-istess reċipjent. Meta t-temperatura tkun ta' madwar 36 °C, madwar 0,4-1,6 kg tal-ferment mill-furnata ħobż ta' qabel jiżdied mad-dqiq mismut biex jistimula l-fermentazzjoni tal-aċidu lattiku. Il-ferment jenħtieġ li jiżdied biss fil-parti ta' fuq tar-reċipjent, imbagħad wara ftit sigħat jenħtieġ li jixxerred iżjed fil-fond u jinqasam sa nofs id-dqiq mismut, u fl-aħħar dritt sal-qiegħ. Waqt il-fermentazzjoni, id-dqiq mismut isir kemxejn morr, u tinħoloq togħma tajba ta' ħlewwa qarsa.

Meta d-dqiq mismut jiffermenta, l-għaġina tiġi magħġuna bl-użu ta' reċipjent tal-injam tal-għaġna jew tal-bieqja tal-għaġna. Wara li l-għaġina tad-dqiq mismut tiffermenta, jiżdiedu magħha d-dqiq tas-segala, iz-zokkor, u l-melħ; jista' jiżdied sa 10 % ta' dqiq tal-qamħ. Id-dqiq jingħaġen sakemm ma jibqax jeħel mal-idejn u l-ingrendjenti kollha jkunu mħallta flimkien b'mod ugwali. Il-wiċċ ta' fuq tal-għaġina jitwitta bl-idejn imxarrbin, titgħatta u titqiegħed f'post sħun biex tkompli tiffermenta. It-tqassim min-nofs tal-wiċċ ta' fuq tal-għaġina u l-irduppjar tad-daqs juru li l-għaġina ġiet iffermentata. Imbagħad tista' tiġi maqsuma u moħmija.

L-għaġina ffermentata tinqasam f'biċċiet b'idejn nidjin. Is-"salinātā rudzu rupjmaize" jiġi ffurmat f'ħobżiet tawwalija li mbagħad jiġu mwittija b'id imxarrba; il-ġnub tal-akbar ħobżiet huma mnaqqxa biex ma jinqasmux, u salib, qsim jew simboli oħrajn jistgħu jitnaqqxu fuq il-wiċċ tal-ħobż. Il-ħobżiet li jkunu għadhom għaġina jistgħu mbagħad jitpoġġew fuq superfiċji miksija bi drapp, bi twavel jew b'folji li jkunu ġew imfarfra bin-nuħħala jew bil-weraq tal-aġġru, u mbagħad jitpoġġew fil-forn. Il-ħobżiet jinħmew fuq qiegħa sħuna, u mhux fuq pjanċi tal-ħami jew fuq fil-forom. Fil-bidu tal-ħamja, il-forn jiġi msaħħan f'temperatura ogħla (280-350 °C), sabiex tifforma qoxra aktar b'saħħitha li ma tinqasamx. Wara dan, il-ħami jkompli għaddej f'temperatura iżjed baxxa (200-250 °C). Il-ħami jdum madwar siegħa jew sagħtejn, skont id-daqs tal-ħobżiet. Meta jitneħħew mill-forn, it-taħlita tal-lamtu jew l-ilma jiġu applikati fuq il-ħobżiet sħan, li jagħtuhom qoxra iżjed ratba u leqqiena.

Indikaturi organolettiċi u fiżikokimiċi tal-kwalità tal-ħobż

Forma, apparenza esterna	Ħobża tawwalija, b'tul id-doppju tal-wisa' tagħha; qoxra ħoxna, skura u leqqiena; tista' tkun mfarfra biż-żerriegħa tal-ħlewwa
Porożità tal-frak	Poruż bl-istess mod; il-pori jistgħu jkunu akbar jew iżgħar
Elastiċità tal-frak	Skur, elastiku u kemxejn umdu
Togħma u aroma	aroma bnina ta' ħobż moħmi u ta' żerriegħa tal-karwija, bit-togħma ta' ħlewwa qarsa tal-ħobż tas-segala
Aċidità tal-ħobż, pH	5-10
Kontenut ta' ndewwa tal-ħobż, %	38-45

Wara li jinħema, il-ħobż sħun jitħalla jibred u jitpoġġa f'kamra friska b'ventilazzjoni tajba jew jitgħatta bid-drapp tal-għażel. Wara li jibred, il-ħobż jista' jinbiegħ kif inhu, jew jitqatta' f'biċċiet iżgħar jew fetet. Il-ħobż jista' jiġi ppakkjat bid-drapp, bil-karti jew f'borża tal-plastik. Jista' jinżamm fit-temperatura normali tal-kamra (15-25 °C) jew iffriżat (-18 °C). Is-"salinātā rudzu rupjmaize" jibqa' frisk għal żmien twil, u jista' jinżamm għal mill-inqas 5-10 ijiem.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament ikkonċernat)*

Il-ħobż tas-segala dejjem kien fost l-ikel bażiku tad-djar Latvjani, u minħabba f'hekk baqa' komponent simboliku tal-identità nazzjonali Latvjana sal-lum stess. Il-ħobż tas-segala huwa inkluż fis-sezzjoni ta' "Tradizzjonijiet Folkroristiċi" tal-Ġabra Kulturali Latvjana. Bħall-ekwivalenti tagħha f'pajjiżi Ewropej oħra, il-Ġabra Kulturali Latvjana hija magħmula f'għamla ta' kompendju tal-aktar xogħlijiet artistiċi spettakolari u sinifikanti, u tat-teżori kulturali li jirriflettu l-iżjed kisbiet importanti tal-istorja tal-pajjiż.

L-etnografa Indra Čekstere, fix-xogħol tar-riċerka tagħha *Mūsu maize*. Our Daily Bread (2004) tispjega kif fid-djar Latvjani "ħafna drabi din tkun il-'salinātā rudzu rupjmaize' li tinħema, wara li l-misħun jintefa' fuq id-dqiq f'reċipjent". Qabda għaġina mill-furnata ħobż ta' qabel tiġi maħlula fil-misħun u tiżdied bħala ferment. L-għaġina likwida mbagħad titħallat fir-reċipjent u titħalla għal lejl biex tiffermenta. Imbagħad tiġi msawta bi spatula twila tal-injam. Filgħodu, jibda t-tagħġin. It-tagħġin jieħu ħafna ħin, u jiżdiedu ż-żerriegħa tal-ħlewwa u aktar dqiq. It-tagħġin jieqaf meta l-għaġina ma teħilx iżjed mal-idejn. Ir-reċipjent bl-għaġina li qed tiffermenta jitpoġġa viċin il-forn, u ħobżiet twal u żgħir jiġu ffurmati fuq il-folja, li tiġi koperta bit-trab tad-dqiq jew tal-weraq tal-aġġru, u jiddaħħal malajr fil-forn".

Il-pubblikazzjoni *Latviešu tradicionālie ēdieni* [Platti tradizzjonali Latvjani] (kompilat minn I. Heinola u S. Stinkule, ippubblikat fil-2006 bl-appoġġ tal-Fondazzjoni tal-Kapital tal-Kultura tal-Istat) tinnota li sal-bidu tas-seklu 20, l-attivitajiet prinċipali fost il-Latvjani u l-Livonjani kienu l-biedja u s-sajd, u tinnota wkoll li l-ħobż tas-segala u tipi varji oħra ta' ikel mgħolli kienu parti mid-dieta bażika tagħhom. Il-pubblikazzjoni tipprovdi deskrizzjoni tas-"salinātā rudzu rupjmaize", u tinnota li d-dqiq tas-segala kien jintuża għall-produzzjoni tal-ħobż, u li parti minn dan id-dqiq kien jiġi mismut. L-għaġina kienet tiġi ppreparata f'reċipjent tal-injam, u l-fermentazzjoni tagħha kienet żgurata mill-ferment li jibqa' mill-furnata ħobż ta' qabel u mill-mikroorġaniżmi ppreservati mal-ġnub tar-reċipjent. Il-ħobżiet twal kienu jiġu ffurmati mill-għaġina, u dawn kienu jinħmew f'forn li jsaħħan bil-ħruq tal-injam.

Fil-ktieb tagħha *Daudzveidīgā maizīte* [Il-ħafna forom tal-ħobż] (1993), l-esperta tal-produzzjoni tal-ħobż, Zigrīda Liepiņa, ukoll tagħti deskrizzjoni tal-produzzjoni tas-"salinātā rudzu rupjmaize", hekk kif kien jiġi magħmul fil-bidu tas-seklu 20. Id-deskrizzjoni tissottolinja l-pekuljarità unika ta' meta jinstamat id-dqiq u tat-tul tal-fermentazzjoni fir-reċipjenti tal-injam, li joħolqu l-aroma distina u pjaċevoli tal-ħobż u l-frak poruż u elastiku tiegħu.

M. Leiše, għalliema taż-żamma tad-dar u l-attivitajiet artiġjanali, iddeskriviet il-preparazzjoni u r-riċetta tas-"salinātā rudzu rupjmaize". Hija nnutat li l-aħjar li tuża lembija magħmula mill-injam minn siġar li joħorfu biex tipprepara l-ħobż, u li ċertu ammont ta' misħun għandu jitferra' fuq parti tad-dqiq, li jenħtieġ li jitħallat b'luħ żgħir tal-injam sakemm l-għaġina jkollha konsistenza omoġenja. 12-il siegħa wara, meta d-dqiq mismut jiksaħ, il-ferment jiżdied biex it-taħlita titħalla tiffermenta, u huwa biss wara dan li l-għaġina tiġi magħġuna. L-għaġina ffermentata tinqasam f'diversi biċċiet u tinħema ġo forn sħun fuq il-qiegħa. (*Praktiskā mājturība* [Żamma tad-dar prattika], ippubblikat minn A. Gulbis, Riga, 1931).

L. Dumpe ddeskriviet il-mod ta' kif is-"salinātā rudzu rupjmaize" kien jiġi magħmul madwar l-1915 fil-pubblikazzjoni tagħha *Latviešu tautas ēdieni* [Platti Nazzjonali Latvjani] (2006), abbażi ta' materjal miġbur fl-ispedizzjonijiet etnografiċi. Hija nnutat li "l-ħobż normali kien jiġi ffermentat bl-użu tal-misħun ta' madwar 45-65 °C, filwaqt li l-ħobż 'salinātā' jiġi ffermentat bl-użu ta' misħun b'temperatura ta' 95 °C. Kien jitħallat sakemm l-għaġina ma tibqax teħel iżjed mal-idejn u tibqa' strixxa bajda meta seba' kien jingħadda fuqha. L-għaġina magħġuna kienet titgħatta u tiġi ffermentata għal darb'oħra f'post sħun. L-għaġina ffermentata kienet tinqasam f'biċċiet, kienet tiġi ffurmata f'ħobżiet twal, u kienu jinħmew fuq il-qiegħa. L-ilma jew it-taħlita tal-lamtu mbagħad jiġu applikat fuq il-ħobż sħun. Dan irendi l-qoxra ratba u leqqiena".