

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 8(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006
dwar il-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel bħala speċjalitajiet tradizzjonali ggarantiti**

(2009/C 156/15)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt li wiehed joġġezzjona għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 9 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL REĠISTRAZZJONI TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GGARANTITA (STG)

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

"KABANOSY"

Nru tal-KE: PL-TSG-0007-0050-22.01.2007

1. Isem u indirizz tal-grupp applikant:

Isem:	Związek „Polskie Mięso”
Indirizz:	ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warsaw POLSKA/POLAND
Nru tat-telefown	+48 228302657
Nru tal-faks	+48 228301648
Indirizz tal-posta elettronika:	info@polskie-mieso.pl

2. Stat membru jew pajjiż terz:

Il-Polonja

3. Speċifikazzjoni tal-prodott:

3.1. L-isem (jew l-ismijiet) li għandhom jiġu reġistrati (l-Artikolu 2 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007):

"Kabanosy"

3.2. Jekk l-isem:

☐ hux 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 l-Litwanja, il-kelma "kaban" u 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 l-isem hux qed jiġi rriżervat skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006:

☐ Reġistrazzjoni flimkien mar-riżerva tal-isem☒ Reġistrazzjoni mingħajr ir-riżerva tal-isem

3.4. *It-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 indikat fil-punt 3.1 (l-Artikolu 3(1) tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007):*

Il-“kabanosy” huma tip ta' zalzett niexef, twil u rġiq miġbrum min-naħa waħda u mkemmex kollu bl-istess mod. Iz-zalzett huwa mitwi fi tnejn u fit-tidwira jkun hemm inċiż minn fejn ikun iddendel.

Il-wiċċ tal-“kabanosy” huwa aħmar skur bi ħjiel 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 toghma qawwija ta' laħam tal-majjal imsajjar u ppriservat u jhallilek toghma delikata u ta' duhhan bir-riha tal-karwi 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'NaNO₂ – 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 bħala materja prima jrid ikun ta' inqas minn 68 %.

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):*

L-i n g r e d j e n t i

Laham (100 kilogramm ta' materja prima):

- Laham tal-majjal tal-Kategorija I b'kontenut tax-xaham li ma jaqbiżx il-15 % – 30 kilogramm
- Laham tal-majjal tal-Kategorija IIA b'kontenut tax-xaham li ma jaqbiżx il-20 % – 40 kilogramm
- Laham tal-majjal tal-Kategorija IIB b'kontenut tax-xaham li ma jaqbiżx il-40 % – 30 kilogramm

It-tahwir (għal kull 100 kilogramm ta' laham)

- bżar naturali – 0,15 kilogrammi
- noċemuskata – 0,05 kilogrammi
- karwi – 0,07 kilogrammi
- zokkor – 0,20 kilogrammi

Addittivi oħrajn:

- Tahlita għall-ippriservar [ibbażata fuq tahlita ta' melħ tal-mejda (NaCl) u nitrit tas-sodju (NaNO₂)] – madwar 2 kilogrammi

L-għalf fil-kuntest tal-produzzjoni tal-laħam tal-majjal maħsub għall-użu fil-produzzjoni tal-“kabanosy”

L-għalf jirreferi għal tismin biex jinkiseb laham mimli xaham. L-għan hu li jkun prodott hnieżer b'piz li ma jaqbiżx il-120 kilogramm, u li jkun ikkaratterizzat minn kontenut għoli tax-xaham ġol-muskoli (iktar minn 3 %).

- It-tismin jissejjes fuq razez li jimaturaw tard, u reġim xieraq tat-tismin jagħmilha possibbli li wiehed jkiseb il-kontenut mixtieq tax-xaham ġol-muskoli. Ir-razez użati għat-tismin ma għandhomx il-ġene RN u l-ġene RYR 1T tinsab f'20 % tal-popolazzjoni.
- It-tismin għandu jitwettagħ 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-ghalf. It-tahlitiet tal-ghalf (il-porzjonijiet) jinkludu:
 - bhala komponenti li jaghtu l-enerġija: trab taċ-ċereali – qamh, xghir, segala, hafur, “triticale” jew qamhirrum; it-trab tal-qamhirrum u t-trab tal-varjetajiet tal-hafur gheri jghoddu ghal mhux iktar minn 30 % tat-tahlitiet;
 - bhala komponenti li jaghtu l-proteina: - trab tal-lupin, tal-favetta u tal-piżelli, ikel tas-soja minn wara li jkun estratt, ikel taż-żerriegħa tal-kolza wara li jkun estratt, kejk taż-żejt tal-kolza, il-hmira tal-ghalf jew l-ghalf aħdar innixxef.
- It-tahlitiet tal-ghalf (il-porzjonijiet) għall-annimali li jiżnu minn 90 sa 120 kilogramm jinkludu:
 - bhala komponenti li jaghtu l-enerġija: trab tal-qamh, tax-xghir, tas-segala, u tat-“triticale”. It-trab tal-qamhirrum u t-trab tal-varjetajiet tal-hafur gheri ma għandhomx jintużaw fit-tahlitiet (il-porzjonijiet);
 - bhala komponenti li jaghtu l-proteina: trab tal-għeġġel mill-familja “*Leguminosae*” (il-lupin, il-favetta u l-piżelli), ikel tas-soja minn wara li jkun estratt, kejk taż-żejt tal-kolza jew ikel taż-żerriegħa tal-kolza wara li jkun estratt u l-ghalf aħdar innixxef.
- Dawn li ġejjin ma għandhom jintużaw fl-ebda punt fiċ-ċiklu tal-ghalf: iż-żjut veġetali, l-ghalf li ġej mill-annimali, per eżempju t-trab tal-halib, ix-xorrox innixxef, l-ikel mill-hut.
- Il-kontenut tal-enerġija metabolika (EM) 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.
- Il-porzjonijiet għall-hnieżer tas-simna jistgħu jissejsu fuq tahlitiet nutrittivi biss, jew fuq tahlitiet nutrittivi u ikel fi kwantitajiet kbar, 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 ċm).

It-tieni stadju

l-ippriservar tradizzjonali (il-metodu n-nixxef) għal madwar 48 siegħa, bl-użu ta' tahlita għall-ippri-servar.

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'kisjet irraq magħmulin min-nagħaġ li jkollhom dijametru ta' bejn 20 u 22 mm, u l-brim, min-naħa waħda, taz-zalzett li jkun twil madwar 25 ċm.

Is-sitt stadju

Iz-zalzett jithalla joqgħod sagħtejn f'temperatura li ma tkunx ta' iktar minn 30 °C. Il-wiċċ jitnixxef b'mod preliminari, u l-ingredjenti ta' goz-zalzett “joqgħdu”.

Is-seba' stadju

it-nnixxif tal-wiċċ u l-affumikar tradizzjonali fid-duħħan jahraq (għal madwar 150 minuta) u s-sajran fil-forn sa ma t-temperatura ta' goz-zalzett tilhaq mill-inqas is-70 °C.

It-tmien stadju

Jitwaqqaf il-proċess tal-affumikar u l-“kabanosy” jithalla fil-kamra tad-duħħan għal madwar siegħa. Wara jitkessaħ u jitqiegħed fil-frigġ f'temperatura li tkun inqas minn 10 °C.

Id-disa' stadju

it-nnixxif f'temperatura ta' bejn 1-14 u 1-18-il °C u f'umdità ta' 80 % għal 3 sa 5 ġranet sa ma jinkiseb ir-rendiment mixtieq (li ma jaqbiżx it-68 %).

3.7. *In-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel (l-Artikolu 3(3) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1216/2007):*

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

- kemm hu tari, in-natura mmerqa u l-proprjetajiet speċifiċi tal-laħam;
- toġhma u riħa eċċezzjonali;
- forma uniformi u karatteristika.

Kemm hu tari, in-natura mmerqa u l-proprjetajiet speċifiċi tal-laħam

Il-laħam tal-majjal minn ħnieżer ta' razez li jimmatraw tard, imsemmna sa ma jilhqu piż ta' madwar 120 kilogramm, u li jkollhom il-karatteristiċi ġenetiċi deskritti fil-punt 3.6, huwa ingredjent essenzzjali 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-toġhma u teknoloġiċi xierqa li huma meħtieġa għall-produzzjoni tal-“kabanosy”. L-użu ta' din 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” hija l-hoss li jagħmel meta jinqasam fi tnejn, li jinstema' b'mod ċar. Dan il-hoss huwa minhabba kemm hu tari l-laħam u minhabba l-mod li bih jithejja l-“kabanosy”, b'mod partikulari, kif jitnixxef u jiġi affumikat.

Toġhma u riħa eċċezzjonali

It-toġhma u r-riħa tal-“kabanosy” huma l-karatteristiċi li jiddistingwuh mit-tipi ta' zalzett l-oħrajn. Dawn il-karatteristiċi huma minhabba li fil-proċess tal-produzzjoni jintuża taħwir magħżul kif xieraq, jiġifieri l-bżar naturali, in-noċemuskata, il-karwi u z-zokkor, u minhabba l-proporzjonijiet tagħhom, kif ukoll minhabba l-proċess speċifiku tal-affumikar, li jkompli jtejjeb it-toġhma tal-prodott.

Forma uniformi u karatteristika

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

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

Metodu tradizzjonali tal-produzzjoni u tal-ħażna

Il-“kabanosy” jew tip ta' zalzett irqi, niexef u affumikat magħmul mil-laħam tal-majjal u f'kisjiet magħmulin min-nagħaġ kien jittiekel mal-Polonja kollha sa mis-snin ghoxrin u tletin tas-seklu l-iehor. Huma kienu jsiru fi stabbilimenti żgħar tal-biċċiera tal-post b'dan l-istess isem, iżda f'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, bħall-ktieb ta' M. Karczewska msejjah “Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym” li kien ippubblikat fl-1937 f'Varsavja, taw ir-riċetti tal-“kabanosy” u għenu biex ikunu standardizzati t-tekniki tal-produzzjoni tiegħu, u b'hekk ippermettew li jkun ikkonsolidat ismu u li tittejjeb il-kwalità. Dan iz-zalzett kellu toġhma tajba u t-tekniki tal-ippreservar bħall-affumikar u t-tnixxif fissru li seta' jinżamm għal żmien twil.

Wara l-1945 kien hemm standardizzar sabiex tipprova tittejjeb il-kwalità tal-prodott. Il-“kabanosy” kienu rilaxxati għall-konsum b'mod uffiċjali bid-Digriet tal-Ministeri għall-Fornimenti, għall-Industrija u għall-Kummerċ tal-15 ta' Settembru 1948 (il-Gurnal tal-Liġijiet nru 1948/44, il-punt nru 334). Wara dan, l-aspetti teknoloġiċi u dawk tal-produzzjoni ġew standardizzati (l-Istandard nru RN-54/MPMIM1-Mięs-56 tat-30 ta' Dicembru 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 (mill-1945 sal-1989); kulhadd kien jixtrihom. Huma kienu jsebbħu l-imwejjed eleganti fl-okkażjonijiet speċjali u fl-istess hin kienu adattati bħala ikel tal-piknik għal dawk li jkun qed jivvjaġġaw, bħala rigal jew bħala ikla hafifa għal mal-vodka. Flimkien mal-perżut u l-bejken, huma saru wkoll speċjalità Pollakka tal-esportazzjoni.

Ingredjent tradizzjonali – il-laħam tal-majjal

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

Il-laħam tal-ħnieżer imkabbrin sabiex ikun prodott il-“kabanosy” jrid ikollu kontenut tax-xaħam ġol-muskoli ta’ iktar minn 3 %; dawn huma l-istricxi ta’ grass fil-laħam dgħif li lill-prodott jagħtuh, in-natura tarija u mmerqa u t-toġhma bnina mixtieqa. L-użu ta’ dan it-tip ta’ laħam jinfluwenza b’mod deċiżiv il-kwalità tal-prodott aħhari u n-natura speċifika tiegħu, u jżomm mal-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni.

3.9. Ir-rekwiżiti minimi u l-proċeduri sabiex tiġi vverifikata n-natura speċifika (l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1216/2007):

Fdak li għandu x’jaqsam man-natura speċifika tal-“kabanosy”, għandhom ikunu suġġetti 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:

- L-adattabbiltà teknoloġika tal-laħam;
- It-tip ta’ tismin;
- Iż-żmien tal-ippriservar;
- It-taħwir użat fil-produzzjoni tal-“kabanosy” u l-proporzjonijiet li jintużaw.

(2) Il-proċess tal-affumikar tal-“kabanosy”

Matul spezzjoni, 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 taż-żmien u tat-temperatura tal-affumikar ripetut fid-duħħan kiesah;
- L-użu tal-laqx tal-fagu għall-affumikar fid-duħħan kiesah.

(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-toġhma 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 jkun qad jitwettqu tajjeb, il-frekwenza tal-verifiki tista’ titnaqqas għal tnejn fis-sena.

Jekk, fi kwalunkwe stadju, isehħu 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. 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 Warsaw
POLSKA/POLAND
Nru tat-telefon +48 226232901
Nru tal-faks +48 226232099
Indirizz tal-posta elettronika: —

☒ Pubblika ☐ Privata

4.2. Il-ħidmiet speċifiċi tal-awtorità jew tal-entità:

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