

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 169/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**“STORNOWAY BLACK PUDDING”****KE Nru: UK-PGI-0005-0876-03.05.2011****IĠP (X) DPO ()****1. Isem:**

“Stornoway Black Pudding”

2. Stat Membru jew pajjiż terz:

Ir-Renju Unit

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

Klassi 1.2.: Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellhin, affumikati, eċċ.)

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

Stornoway Black Puddings huma pudini suwed uniċi għal Stornoway, il-belt kapitali tal-Isle of Lewis fl-Outer Hebrides tal-Iskozja. Huma ta' kulur rikk li jvarja minn kannella hamrani skur għal kannella skur meta nejjin, u jvarjaw skont ir-riċetti lokali individwali.

L-ingredjenti li ġejjin jintużaw fil-produzzjoni ta' Stornoway Black Pudding:

- Xaħam ta' dam taċ-ċanga
- Dqiq tal-ħafur
- Basla
- Demm tan-nagħaġ jew baqar jew hnieżer
- Ilma – fejn jintuża demm imnixxef
- Melħ
- Bżar
- Tubi jew ġlud għaz-zalzett sintetiċi jew naturali

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Ma huma permessi l-ebda hwawar oħra u Stornoway Black Puddings iridu jkunu hielsa mill-kuluri u toghmiet artifiċjali, aġenti li jagħtu l-massa u preservattivi.

Fil-forma originali tagħhom, huma prodotti bhala pudini ta' 52 mm sa 72 mm f'dijametru ċilindriku "forma ta' zalzett", li jvarjaw fit-tul minn 150 mm għal 500 mm u fil-piż minn 0,5 kg sa 1,36 kg, magħluqin f'gilda. Madankollu, jistgħu jiġu prodotti f'daqsijiet u forom oħra skont ir-reqwiziti tal-klijenti differenti, eż. ħolqa, jew fi flieli.

Huma umduzi u solidi fis-sawra tagħhom, u għandhom partikuli żgħar tax-xaham li jintieghmu. Id-dqiq tal-ħafur Skoċċiż użat fi Stornoway Black Puddings huwa responsabbli għas-sawra tajba u mhux lixxa tagħhom.

Stornoway Black Puddings iżommu l-forma tagħhom sew matul il-proċess kollu tat-tisjir. Ladarba imsajrin, jidhru kważi suwed u jinqasmu faċilment meta jinqatgħu, iżda ma jitfarkux ħafna. It-toghma ta' laħam hija niedja, rikka, kompluta, bnina, imhawwra sew – iżda mhux pikkanti – b'toghma li mhix xahmija, pjaċevoli u thalli toghma ta' wara nadifa.

3.3. Materja prima (għall-prodotti proċessati biss):

Skont it-tradizzjoni u l-patrimonju, hemm xi varjazzjoni individwali fir-riċetti użati. Uħud mir-riċetti jirrikjedu ingredjenti imqattgħajn fini, oħrajn jirrikjedu qatgħa nqas delikata, li jirriżultaw fil-varjazzjoni iżjed żgħar fid-dehra u s-sawra skont ir-riċetta individwali tal-produtturi. Hemm ukoll varjazzjoni iżjedra ħafna fir-riċetti fil-perċentwali ta' kull ingredjent użat biex isiru l-pudini.

Il-perċentwali tal-ingredjenti użati fi Stornoway Black Pudding għandhom jidhlu fil-firxiet li ġejjin:

- Xaham ta' dam taċ-ċanga – minimu ta' 37 % sa massimu ta' 50 %
- Dqiq tal-ħafur – minimu ta' 16 % sa massimu ta' 20 %
- Basla – minimu ta' 15 % sa massimu ta' 18 %
- Demm tan-nagħaġ jew baqar jew ħnieżer – minimu ta' 12 % sa massimu ta' 26 %
- Ilma – fejn jintuża demm imnixxef
- Melħ – minimu ta' 0,6 % sa massimu ta' 2 %
- Bżar – minimu ta' 0,4 % sa massimu ta' 2 %
- Ġlud (jew tubi) sintetiċi jew naturali – Dijametru – 52 mm sa 72 mm, Tul – 150 mm sa 500 mm

3.4. Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):

Mhux applikabbli

3.5. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika identifikata:

L-istadji kollha tal-preparazzjoni u l-produzzjoni ta' Stornoway Black Pudding għandhom isehħu fiż-żona inkluż:

- Il-preparazzjoni tax-xaham ta' dam taċ-ċanga
- It-tahlit tal-ingredjenti
- Il-mili fit-tubi sintetiċi
- It-tisjir u t-tberrid tal-pudini

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.:

Mhux applikabbli

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Mhux applikabbli

4. **Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika:**

Il-belt ta' Stornoway fuq l-Isle of Lewis u l-parroċċi inklużi fiż-żona ta' "Stornoway Trust".

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Il-kultivazzjoni tal-għelieqi żgħar magħluqin bil-hitan (crofting), formola ta' impriza żgħira tal-inkwilini li hija unika fl-Iskozja, kienet s-sostenn ewlieni tal-hajja fuq il-gżira ta' Lewis għal mijiet ta' snin. Kien biss fl-ahhar 40 sena li il-kultivaturi ta' dawn l-għelieqi magħluqa (crofters) bdew jagħmlu xogħol iehor barra dawn l-għelieqi, u saru kultivaturi ta' dan it-tip fuq bażi part-time. Il-kultivazzjoni tal-għelieqi żgħar magħluqin bil-hitan hija tip ta' ekonomija ta' sussistenza, dawn il-kultivaturi ta' Stornoway żammew għadd żgħir ta' nagħaġ u/jew hnieżer u baqar u kellhom jiżguraw li kull parti ta' dawh l-annimali kienet qed tiġi uttilizzata kompletament. Meta kien jasal il-mument biex joqtlu l-annimal dawn il-kultivaturi hadmu fimbien u, meta ma kienx jeżisti apparat tat-tkessih, kienu jaqsmu l-laħam mal-ġirien li minn naha tagħhom kienu jagħmlu l-istess aktar tard, u b'hekk tkun żgurata provvista tal-laħam matul ix-xitwa twila.

Biex jagħmlu "Marag Dubh" – l-isem Skoċċiż bil-Gaeliku għal pudina sewda; dubh tfisser "sewda", l-annimal jinqatel u d-demmm jinġabar u jinżamm. L-intestini jitnehhew u jtnaddfu fl-ilma mielah tal-baħar. Wara jittiehdu lura fl-għelieqi magħluqa, jinqalbu ta' barra ġewwa u jitqiegħdu fl-ilma kiesah f'sink, aktar tard jiżdiadu l-ilma baħar u l-mel u wara jithallew koperti għal 24 siegħa. L-intestini wara jitlahalhu bl-ilma kiesah u mbaġħad bil-mishun. Dan il-proċess twil irattab il-ġewwienu tal-istonku, u dawn il-kultivaturi jkunu jistgħu inaddfu l-intestini billi joborxuhom, fejn ir-rizultat ikun intestini bojod u nodfa l-ġmiel tagħhom. Minn intestin shiħ wiehed jista' johrog il-ġilda għal mill-inqas hames Marag Dubhs – id-Deasainn (mill-kirxa), il-Brog (jew Boot), il-Curachd an Righ (King's Crown) u żewġ pudini twal maqtuġħin mal-ileu u marbutin.

Dawn il-kultivaturi ma setgħux jiskartaw l-ebda biċċa laħam, allura kienu jieklu l-istess ikel kuljum sakemm jispiċċa. Il-pudini ipprovdew sors rikk ta' haħid u kienu parti importanti hafna mid-dieta ta' dawn il-kultivaturi u għadhom hekk għall-poplu ta' Stornoway. Id-dqiq tal-hafur Skoċċiż użat fi Stornoway Black Puddings huwa responsabbli għas-sawra tajba u mhux lixxa tagħhom. Fi klimi keshin, bħall-Hebrides, il-valur kalorifiku għoli tax-xaħam ta' dam jagħmlu ikel ideali fix-xitwa.

Il-produzzjoni ta' Stornoway Black Puding tinvolvi hafna hilet manwali diretti bħal:

- il-preparazzjoni tax-xaħam ta' dam taċ-ċanga jinvolvi tindif u preparazzjoni tax-xaħam ta' dam għad-daqs meħtieġ;
- it-taħlit tal-ingredjenti xotti jirrikjedi l-użin bir-reqqa tal-ingredjenti li jiżguraw li l-konsistenza kumplessiva tat-taħlita għandha d-densità hoxna t-tajba – dan huwa proċess ta' hila ġġudikat bl-għajn u s-sengħa tal-biċċier;
- il-mili tat-tubi jitwettaq bil-magni meħjuna bl-idejn, xi zalzett imbagħad jintrabat bl-idejn;
- It-tisjir u t-tberid tal-pudina – ladarba tissajjar kull pudina tiddendel individwalment biex tibred.

Il-hilet involuti ġew żviluppati lokalment u għaddeu minn ġenerazzjoni għall-oħra u rrizultaw fiż-żamma tal-karatteristiċi tradizzjonali ta' Stornoway Black Pudding.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Stornoway Black Pudding hija unika fis-sens li tuża biss dawn l-ingredjenti li ġejjin ordnati skont il-kwantità; xaħam ta' dam taċ-ċanga, dqiq tal-hafur, basla, demm (biż-żieda tal-ilma meta jintuża demm niexef), mel u bżar. Huma hielsa minn kuluri artifiċjali, toġħmiet, aġenti li jagħtu l-massa u preservattivi. Għandhom kulur kannella hamrani rikk li jvarja għal kannella skur meta jkun nej.

Bil-kuntrarju ta' pudini suwed reġionali oħrajn, ix-xaham ta' dam taċ-ċanga huwa ingredjent maġġuri fi Stornoway Black Puddings. Ix-xaham ta' dam huwa x-xaham madwar il-kliewi u flettijiet tal-ifrat. Idub f'temperatura baxxa ta' bejn 45-50 grad Celsius li jfisser li huwa faċli biex jintuża fil-forma solida għal produzzjoni tal-pudini iżda jinhall meta jitqiegħed fuq il-fwar jew bit-toghlija. Għalkemm ix-xaham ta' dam huwa kważi mingħajr toghma huwa jtejjeb it-toghma tal-ingredjenti miżjuda u jagħmel is-sawra tal-pudini ehfef ukoll. Fi klimi keshin, bhall-Hebrides, il-valur kalorifiku għoli tax-xaham ta' dam jagħmlu ikel ideali fix-xitwa. It-tip ta' dqiq tal-hafur li jikber fl-Iskozja jipprovdni sawra tajba mhux lixxa għal Stornoway Balck Pudding.

Ir-ricetta bażika ta' Stornoway Black Puddings baqgħet l-istess matul is-snin – għad ikun fihom biss xaham ta' dam taċ-ċanga, dqiq tal-hafur, basal, demm, melh u bżar, iżda l-metodi tal-produzzjoni kellhom jinbidlu, għaliex daħlu fis-seħh regolamenti tal-iġene iktar rigorużi u għaliex id-domanda għal pudini żdiedet. Il-passi tal-produzzjoni biex issir Stornoway Black Pudding jinvolvu hafna hila. Il-preparazzjoni manwali tax-xaham ta' dam taċ-ċanga trid titwettaq biex ikun żgurat li l-biċċiet jinqatgħu f'biċċiet fini ta' daqs konsistenti. Barra minn hekk, l-ingredjenti nexfin l-ewwel jithalltu, bl-idejn, jew bil-magna qabel ma jiżdied l-ilma u jithalltu. L-ingredjenti kollha jintiżnu b'hafna reqqa matul il-proċess kollu, biex tkun żgurata l-konsistenza tal-prodott, li għandu konsistenza ta' porig magħquda, li xorta tithawwad iżda trid tisforza ftit. It-tahlita mbagħad tiġi ttrasferita għal gol-magna li timla z-zalzett li tmexxi t-tahlita għal got-tubi taz-zalzett. Iz-zalzett jimtela billi l-qoxra taz-zalzett titqiegħed manwalment fuq iż-żennuna tal-magna. Ir-regolazzjoni tal-fluss tal-laħam ukoll issir manwalment. It-truf wara jingħaqdu manwalment bl-ispag, jew jinqarsu flimkien bil-magna. Ladarba tissajjar, kull pudina tiddendel individwalment fuq xkaffa biex tibred.

Stornoway Black Puddings jistgħu jissajru fi, jew mingħajr il-ġilda, u jzommu l-forma tagħhom sew matul il-proċess kollu tat-tisjir. Ladarba imsajrin, jidhru kważi suwed u jinqasmu faċilment meta jinqatgħu, iżda ma jifarkux hafna. It-toghma ta' laħam hija niedja, rikka, kompluta, bnina, imhawwra sew – iżda mhux pikkanti – b'toghma li mhix xahmija, pjaċevoli u thalli toghma ta' wara nadifa.

Il-biċċiera jkomplu jagħmlu dan il-prodott lokali distint permezz tar-ricetti li għadew minn diversi generazzjonijiet filwaqt li zammew il-karatteristiċi tradizzjonali li ġejjin minn ingredjenti speċifiċi u s-sawra tal-prodott.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IĠP):*

Il-kultivazzjoni tal-għelieqi żgħar magħluqin bil-hitan, kienet is-sostenn ewlieni tal-hajja fuq il-gżira ta' Lewis għal mijiet ta' snin. Dawn il-kultivaturi ma setgħux jiskartaw l-ebda biċċa laħam, allura kienu jieklu l-istess ikel kuljum sakemm jispiċċa. Il-pudini iprovdew sors rikk ta' hadid u kienu parti importanti hafna tad-dieta ta' dawn il-kultivaturi u għadhom hekk għall-poplu ta' Stornoway.

Stornoway Black Pudding hija unika fis-sens li tuża biss dawn l-ingredjenti li ġejjin f'ordni ta' kwantità; xaham ta' dam taċ-ċanga, dqiq tal-hafur, basla, demm, melh u bżar biż-żieda tal-ilma. Huma hielsa minn kuluri artifiċjali, toghmiet, aġenti li jagħtu l-massa u preservattivi.

Bil-kuntrarju ta' pudini suwed reġionali oħrajn, ix-xaham ta' dam taċ-ċanga huwa ingredjent maġġuri fi Stornoway Black Puddings. Ix-xaham ta' dam huwa x-xaham ta' madwar il-kliewi u flettijiet tal-ifrat. Idub f'temperatura baxxa ta' bejn 45-50 grad Celsius li jfisser li huwa faċli biex jintuża fil-forma solida għal produzzjoni tal-pudini iżda jinhall meta jitqiegħed fuq il-fwar jew bit-toghlija. Għalkemm ix-xaham ta' dam huwa kważi mingħajr toghma huwa jtejjeb it-toghma tal-ingredjenti miżjuda u jagħmel is-sawra tal-pudini ehfef ukoll. Hafna mill-pudini suwed reġionali huma magħmula mid-demm tal-hnieżer. Stornoway Black Puddings madankollu jużaw demm tan-nagħaġ jew tal-baqar jew tal-hnieżer, fejn id-demm jinkiseb mill-biċċerija lokali ta' fuq il-gżira meta possibbli.

Uhud mill-biċċiera ta' Stornoway li jiffurmaw parti minn Stornoway Black Pudding Producers' Association ilhom jagħmlu u jbiegħu l-pudini tagħhom sa mill-1931. Stornoway Black Pudding ilhom jiġu mibjugħa taht dak l-isem sa minn dak iż-żmien. Il-biċċiera użaw l-isem Stornoway Black Pudding fl-ambitu ta' kooperattiva u fittxew li jżommu standards għoljin fil-produzzjoni u li jzommu r-rabtiet li jmorru lura għall-patrimonju Hebridean. Bħala riżultat il-pudina hadet reputazzjoni li dejjem qed issir

aktar internazzjonali minhabba t-toghma u kwalità tagħha u issa hija maghrufa bhala wahda mill-aqwa pudini *gourmet* fir-Renju Unit. Il-prodott ghamel it-tranzizzjoni milli jkun maghruf tradizzjonalment bhala platt ikel tipiku ta' dawn il-kultivaturi sabiex il-lum isir assoċjat ma' speċjalità tal-ikel maghrufa madwar id-dinja kollha.

Stornoway Black Pudding hija intrinsikament marbuta mat-turiżmu taż-żona, spiss mixtrija minn viżitaturi bhala tifikira jew "toghma tal-Gżejjer". Hemm rikonoxximent dinji tad-ditta u r-rabta lura għal Stornoway bhala ż-żona. Hafna mill-kotba ta' gwida dwar l-Iskozja jsemmu l-Marag Dubh f'konnessjoni ma' Lewis. Bosta mijiet ta' entrati fuq Google wkoll isemmu din ir-rabta. Hebrides qed jesperjenzaw zieda fl-għadd ta' viżitaturi u l-industrija tat-turiżmu fiż-żona tgiebet permezz tas-suċċess tal-esposizzjoni fuq it-TV minhabba programmi bħal "Great Hebridean Escape" ta' Monty Hall. Il-pudina dehret fl-edizzjoni ta' Jannar 2010 tan-National Geographic u kienet parti essenzjali tal-"Homecoming Campaign" tal-2010 ta' Visit Scotland.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

<http://www.archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/stornoway-black-pudding-pgi.pdf>
