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

(2020/C 309/09)

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

"DALMATINSKA PANCETA"

Nru tal-UE: PGI-HR-02455 — 9.4.2019

DPO ( ) IĠP (X)

1. **Isem/ismijiet**

"Dalmatinska panceta"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Kroazja

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

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

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

Id-"Dalmatinska panceta" huwa prodott tal-laħam ippreservat b'forma rettangolari, magħmul mill-bejken taż-żaqq tal-majjal, bil-ġilda li tiġi mieġhu, bil-qarquċa tal-kustilji jew mingħajra, iżda mingħajr l-għadam tal-kustilji, li jiġi pproċessat billi jiġi mmellaħ jew ippreservat fis-salmura, affumikat fil-kesħa, imnixxef u mmaturat esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4 ta' dan id-dokument.

Id-"Dalmatinska panceta" jiġi prodott mill-bejken taż-żaqq tal-majjal li jkun imkessaħ frisk jew iffriżat. Il-bejken li jintuża għall-produzzjoni tad-"Dalmatinska panceta" ġej mis-sider u miż-żaqq tal-majjal.

Meta jitqiegħed fis-suq, id-"Dalmatinska panceta" jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— dehra esterna: il-prodott għandu għamla bejn wieħed u ieħor rettangolari, bi traċċi tal-kustilji viżibbli b'mod ċar jew mingħajrhom; it-truf u l-wiċċ tal-prodott huma puliti, mingħajr qatgħat jew ħsara oħra; il-ġilda hija soda, mingħajr tikmix prominenti; il-kulur tal-wiċċ ta' barra tal-prodott huwa kannella ċar jagħti fil-kannella skur;

— sezzjoni trasversali: il-prodott għandu konsistenza elastika soda u struttura kompatta; il-muskolu aħmar jista' jidher b'mod ċar fis-sezzjoni trasversali, għaddej minn ġot-tessut xaħmi, li huwa ta' kulur abjad jagħti fir-roża, iżda jista' jkun safrani jgħajjat mat-truf bħala riżultat tal-affumikazzjoni; il-prodott huwa faċli biex jitqatta';

— togħma u aroma: il-prodott għandu togħma kemxejn mielħa, huwa tari, sukkulenti u jdub fil-ħalq, għandu l-aroma distinta ta' prodotti tal-majjal ippreservati, b'aroma ħafifa ta' duħħan;

— karatteristiċi kimiċi: il-kontenut ta' NaCl ma għandux ikun aktar minn 7,5 %, il-kontenut tal-ilma mhux aktar minn 55 %, u l-attività tal-ilma (a_w) mhux aktar minn 0,93.

Il-piż minimu tal-prodott finali huwa ta' 1,3 kg. Id-"Dalmatinska panceta" jista' jitqiegħed fis-suq sħiħ, f'biċċiet jew qatgħat.

Id-"Dalmatinska panceta" huwa prodott tal-laħam ippreservat imnixxef li normalment jittiekel mingħajr ma l-ewwel ikun għadda minn trattament ta' tisħin. Il-proċedura kollha għall-ipproċessar tad-"Dalmatinska panceta", mill-bidu tal-fażi tat-tmelliħ/tal-preservazzjoni fis-salmura sal-aħħar tal-fażi tal-maturazzjoni, għandha tieħu tal-anqas 65 ġurnata.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

Il-proċess kollu tal-produzzjoni għad-"Dalmatinska panceta" jinkludi l-fażijiet li ġejjin: it-tmelliħ jew il-preservazzjoni fis-salmura, l-affumikar fil-kesħa, it-tnixxif u l-maturazzjoni, li kollha jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

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

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Meta l-prodott jitqiegħed fis-suq sħiħ jew fi kwalunkwe tip ta' ppakkjar minn qabel li jkun fih il-biċċiet jew il-qatgħat, il-prodott għandu jkollu l-isem "Dalmatinska panceta", li għandu jkun jinqara b'mod ċar u b'tali mod li ma jkunx jista' jitħassar, u għandu jispikka b'mod aktar ċar mil-lat tad-daqs, tat-tip u tal-kulur tal-ittri tiegħu (it-tipografija) minn kwalunkwe iskrizzjoni oħra, inkluż in-numru tal-lott (serje) tal-produzzjoni u l-isem tal-produttur. Aġġettivi bħal "veru", "tradizzjonali", "artiġjanali", "tipiku", "indiġenu", "prodott fid-djar", eċċ, jew termini li jindikaw it-toponomija taż-żona tal-produzzjoni, ma għandhomx jitqiegħdu ħdejn l-isem "Dalmatinska panceta".

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tad-"Dalmatinska panceta" hija limitata għall-konfini amministrattivi tal-kontej, bliet u muniċipalitajiet li ġejjin:

— Il-Kontea ta' Lika-Senj: iż-żona tal-belt ta' Novalja.

— Il-kontea ta' Zadar: iż-żoni tal-bliet ta' Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag u Zadar, u l-muniċipalitajiet ta' Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Povljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi u Zemunik Donji.

— Iż-żona kollha tal-Kontej ta' Dubrovnik-Neretva, Split-Dalmatia u Šibenik-Knin.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta bejn id-"Dalmatinska panceta" u ż-żona ġeografika tiegħu hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-kwalità tal-prodott, li ġejja mill-għarfien espert u l-ħiliet tradizzjonali tal-produtturi lokali u mill-fatturi naturali taż-żona. Id-"Dalmatinska panceta" għandu karatteristiċi organolettiċi speċifiċi. B'mod partikolari, dan għandu togħma kemxejn mielħa, huwa tari, sukkulenti u jdub fil-ħalq, u għandu r-riħa u l-aroma ta' majjal iffermentat, b'aroma affumikata ħafifa. Il-prodott għandu struttura kumpatta fis-sezzjoni trasversali, b'muskolu aħmar viżibbli b'mod ċar għaddej minn ġot-tessut xaħmi ta' kulur abjad jagħti fir-roża – jew safrani ċar mat-truf. Dawn il-karatteristiċi organolettiċi huma r-riżultat tal-metodu speċifiku użat għall-produzzjoni tad-"Dalmatinska panceta" skont il-kundizzjonijiet klimatiċi partikolari tad-Dalmatia.

Fatturi naturali

Iż-żona ġeografika għall-produzzjoni tad-"Dalmatinska panceta" tinkludi lid-Dalmatia kollha, jiġifieri l-istrixxa kostali twila tal-kosta ċentrali u tan-Nofsinhar tal-Kroazja, inkluż il-gżejjer (il-Kroazja Adrijatika Ċentrali u tan-Nofsinhar). Din tkopri erja tal-wiċċ ta' madwar 12 260 km^2 u hija sseparata mill-Kroazja kontinentali sal-Majjistral bil-meded tal-muntanji Velebit, Dinarides u Kamešnica. Fil-biċċa l-kbira, ir-riżalt tad-Dalmatia għandu l-karatteristiċi tipiċi ta' pajsaġġ karst.

Il-biċċa l-kbira tad-Dalmatia għandha klima Mediterranja, bi sjuf sħan u xotti u xtiewi ħfief u umdi. Wieħed mill-aktar fatturi importanti tal-klima tad-Dalmatia huwa l-irjieħ frekwenti li jalternaw mar-reġjun. L-irjieħ li jalternaw fid-Dalmatia minn Ottubru sa April huma l-Bora — riħ mill-Grigal li fil-biċċa l-kbira jkun xott u kiesaħ — u s-Sirocco (jew Jugo), li huwa riħ mix-Xlokk li fil-biċċa l-kbira jkun umdu u sħun. It-temperatura medja hija 3-9 °C matul l-aktar xahar kiesaħ, Jannar, u 22-26 °C matul l-aktar xahar sħun, Lulju. Għalkemm il-baħar huwa sors kostanti ta' fwar tal-ilma, it-temperaturi għoljin tal-arja u l-irjieħ frekwenti jagħtu lid-Dalmatia l-aktar livell baxx ta' umdità relattiva fil-Kroazja, b'medja annwali ta' bejn 65 % u 75 %. Grazzi għall-klima moderata tagħha u t-temperaturi pjaċevoli, iż-żona ġeografika, id-Dalmatia, tgawdi minn kundizzjonijiet favorevoli għat-tnixxif u l-maturazzjoni tad-"Dalmatinska panceta".

Fatturi umani

Il-ħila tal-preservazzjoni tal-laħam permezz tat-tmelliħ u tat-tnixxif tiegħu kienet diġà nfirxet madwar id-Dalmatia kollha meta din kienet taħt il-ħakma tar-Rumani tal-Qedem. Din il-ħila għaddiet minn ġenerazzjoniji għal oħra u ġiet ipperfezzjonata maż-żmien. Bis-saħħa tal-kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli tad-Dalmatia u d-disponibbiltà kostanti tal-melħ tal-baħar, ġiet żviluppata proċedura tal-ipproċessar li kienet saret prattika tradizzjonali tad-Dalmatia.

L-għarfien espert u l-ħiliet tradizzjonali tal-produtturi lokali huma importanti fil-fażijiet kollha tal-produzzjoni tad-"Dalmatinska panceta". Meta jagħżlu l-qatgħat ta' kwalità tal-bejken taż-żaqq, il-produtturi jiżguraw li dan ikun bejn wieħed u ieħor rettangolari fl-għamla tiegħu u kumpatt, mingħajr ebda irregolarità kbira, għajr għal xi għafsiet viżibbli b'mod ċar fejn kien hemm l-għadam tal-kustilji, u bla ebda telf tal-kulur fil-wiċċ. Il-ħila tagħhom matul il-fażijiet tat-tmelliħ/tal-preservazzjoni fis-salmura u fid-determinazzjoni tal-ammont ta' melħ/salmura li għandu jintuża hija l-prodott ta' ħafna snin ta' esperjenza, u din tiżgura li d-"Dalmatinska panceta" mmaturat ma jkunx mielaħ wisq u li l-kontenut ta' melħ tiegħu jkun biżżejjed biex jipproteġi l-prodott milli jitħassar.

Ħila partikolari oħra hija l-użu tad-duħħan (l-għażla tal-ħatab, il-mod u t-tul tal-affumikar), li jagħti lid-"Dalmatinska panceta" l-aroma affumikata ħafifa tiegħu. Il-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona ġeografika kellhom influwenza kbira fuq it-tnixxif tad-"Dalmatinska panceta". Matul l-istorja, il-biċċa l-kbira tal-bdiewa fid-Dalmatia kienu jnixxfu l-laħam għall-użu domestiku jew biex ibigħuh. Billi d-"Dalmatinska panceta" normalment kien jitnixxef maġenb il-qiegħa tal-fulkar (fil-kċejjen jew fi kmamar tat-tnixxif speċjali), il-produtturi nnotaw matul il-fażi tat-tnixxif li l-użu tad-duħħan f'temp umdu u bix-xita jnaqqas l-umdità ambjentali. Maż-żmien, dawn intebħu li l-laħam affumikat kien anqas suxxettibbli li jitħassar, jiġifieri li l-affumikar kellu effett ta' preservazzjoni. Fit-temp umdu tas-Sirocco, il-produtturi kienu jesponu d-"Dalmatinska panceta" għad-duħħan, filwaqt li fit-temp xott u kiesaħ tal-Bora, dawn kienu jnixxfu d-"Dalmatinska panceta" billi jneħħuh mill-kmamar tat-tnixxif speċjali jew mill-kċejjen biex jinxef fl-arja, jew billi jippermettu li l-arja tgħaddi miż-żoni tat-tnixxif.

Għalkemm l-effett ta' preservazzjoni mid-duħħan ma għadx għandu l-istess sinifikat fil-produzzjoni tal-lum, id-"Dalmatinska panceta" xorta waħda għadu jgħaddi minn proċess ta' affumikar fil-kesħa biex jingħata aroma affumikata ħafifa. Illum il-ġurnata, l-affumikar jinvolvi l-użu ta' "duħħan kiesaħ" iġġenerat waqt il-ħruq bati tal-injam iebes, proċess magħruf bħala piroliżi, jiġifieri l-ħruq ta' injam u/jew ta' serratura bid-duħħan iżda mingħajr fjammi. It-tipi ta' injam iebes użati għall-affumikar fil-kesħa huma dawk li tradizzjonalment jintużaw bħala ħatab fid-Dalmatia.

Fi tmiem il-fażi tat-tnixxif, il-produttur jista' jgħid eżattament mid-dehra, mill-kulur u mill-konsistenza tal-prodott meta jkun il-waqt xieraq għall-fażi finali: il-maturazzjoni tad-"Dalmatinska panceta". Kantini b'mikroklima stabbli, magħrufa lokalment bħala "*konobe*" ("*konoba*" fis-singular), tradizzjonalment kienu jintużaw għall-maturazzjoni tad-"Dalmatinska panceta", fejn il-prodott immaturat jinżamm sakemm ikun lest biex jittiekel jew jinbiegħ.

Fil-pubblikazzjoni tiegħu tal-1995, *Prerada mesa i mlijeka*, Đuro Roseg qabbel it-tekniki għall-produzzjoni tad-"Dalmatinska panceta" ma' dawk ta' prodotti agrikoli simili minn żoni ġeografiċi oħra. Huwa kkonkluda li d-"Dalmatinska panceta" kien l-aktar wieħed distint, peress li kien differenti minn prodotti simili minħabba l-proċess tal-affumikar fil-kesħa: fir-reġjuni ta' Istria u Lika, il-"panceta" ma jiġix affumikat, filwaqt li fi Slavonia dan jiġi affumikat, iżda għal perjodu itwal u f'temperaturi ogħla. Huwa dan il-proċess distint li jagħti lid-"Dalmatinska panceta" l-aroma affumikata speċifika u l-kulur kannella fil-wiċċ tiegħu (Đ. Roseg, 1995, *Prerada mesa i mlijeka*, Zagreb). Fil-pubblikazzjoni xjentifika tagħha, M. Krvavica studjat il-komposti tal-aroma tad-"Dalmatinska panceta" u sabet li l-ħruq bil-mod tal-injam iebes, jiġifieri l-piroliżi, f'temperaturi baxxi jipproduċi l-aċidi karbossiliċi u l-karbonili, li jagħtu lid-"Dalmatinska panceta" affumikat il-kulur karatteristiku tiegħu, filwaqt li l-ħruq f'temperaturi għoljin jipproduċi l-fenoli u l-komposti fenoliċi, li jiffurmaw parti integrali mir-riħa u l-aroma affumikati speċifiċi tad-"Dalmatinska panceta" (Krvavica u oħrajn, 2017, *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, fil-ġurnal *Meso*, Nru 5). Barra minn hekk, studji dwar il-komposti volatili tad-"Dalmatinska panceta" wrew li l-fenoli, b'mod partikolari l-metossifenoli, li juru attività antiossidanti u antimikrobjali qawwija, huma rrappreżentati sew fl-aroma tad-"Dalmatinska panceta" bħala riżultat tal-affumikar fil-kesħa (Krvavica u oħrajn, 2017, *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, *Meso*, Nru 5).

Id-"Dalmatinska panceta" jintgħaraf mill-aroma affumikata ħafifa tiegħu. Ta' importanza partikolari hawnhekk huma l-għarfien espert u l-ħila tal-produtturi fl-għażla tat-tipi ta' injam ix-xierqa u fid-determinazzjoni tal-waqt u t-tul ta' żmien xierqa għall-affumikar, li fil-biċċa l-kbira jiddependu mill-kundizzjonijiet tat-temp u mill-karatteristiċi tal-materja prima. L-affumikar fil-kesħa moderat tal-prodott bl-użu tal-injam iebes huwa l-uniku mod għalih biex jikseb l-aroma affumikata ħafifa tiegħu; l-affumikar eċċessiv ikollu effett negattiv mhux biss fuq l-aroma, iżda wkoll fuq il-kulur, fuq il-konsistenza u fuq it-tarizza tal-prodott. L-għarfien espert tal-produtturi huwa importanti wkoll fir-rigward taż-żamma tal-kundizzjonijiet mikroklimatiċi favorevoli (it-temperatura, l-umdità u l-fluss tal-arja) fil-faċilitajiet tal-produzzjoni, li għandhom jipprovdu l-aħjar veloċità għat-tnixxif u l-maturazzjoni, u l-intensità x-xierqa għall-proċessi bijokimiċi fit-tessut tal-prodott, biex jiġi żgurat li l-prodott jilħaq il-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tiegħu.

Ir-reputazzjoni tad-"Dalmatinska panceta" tissemma' fl-artiklu fir-rivista *Privreda Dalmacije*, li jgħid li l-bidu tal-produzzjoni organizzata fil-kooperattivi agrikoli fid-Dalmatia jmur lura għas-snin ħamsin tas-seklu għoxrin (A. Šitin, artiklu fi *Privreda Dalmacije*, 1987).

Biex jiġi evitat li jintesa l-metodu tradizzjonali għall-produzzjoni tad-"Dalmatinska panceta" fir-reġjun tad-Dalmatia, dan huwa inkluż fil-ktieb tal-ikel *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*. L-awturi tal-ktieb fittxew li jiddokumentaw id-diversità tal-prodotti tal-ikel tal-Kroazja, u ddeskrivewhom bħala "ikoni", u dan jindika b'mod ċar ir-reputazzjoni li d-"Dalmatinska panceta" jagħti lir-reġjun ta' oriġini tiegħu (*Vodič hrvatske gastro ikone*, 2007). L-isem "Dalmatinska panceta" jidher ukoll f'diversi xogħlijiet tal-ikel, b'riċetti dwar kif jitħejja (D. Marjanović-Radica, *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

Prova tar-reputazzjoni tad-"Dalmatinska panceta" tingħata wkoll minn avvenimenti organizzati tad-dewqan tal-ikel li għadhom isiru sal-lum, kif jixhdu l-artikli tal-istampa (Meri Šilović, artiklu tal-istampa, *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

Id-"Dalmatinska panceta" ntwera f'avveniment intitolat *Dani dalmatinske pancete i vina* (panceta tad-Dalmatia u jiem tal-inbid), fejn ġie ġġudikat u ngħata premju minn ġurija speċjali (l-avveniment *Dani dalmatinske pancete i vina* f'Runović, 2018).

Fil-ġurnal *Meso*, M. Mašić jikteb li "*d-"Dalmatinska panceta" huwa speċjalità nazzjonali li għandu rwol sinifikanti fil-gastronomija tad-Dalmatia*", u dan juri rikonoxximent aktar riċenti tal-prodott bħala speċjalità tar-reġjun tad-Dalmatia (il-ġurnal *Meso*, 2003).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20panceta%202019..pdf