



C/2025/1170

20.2.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' Speċifikazzjoni ta' Prodott skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/1170)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess legittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 61 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽²⁾.

Applikazzjoni għal emenda tal-Unjoni fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Speċjalità Tradizzjonali Garantita

“Spišské párky”

Nru tal-UE: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25.9.2023

1. Isem il-prodott

“Spišské párky”

2. Applikant u interess legittimu

Slovenský zväz spracovateľov mäsa (Assoċjazzjoni Slovakka tal-Proċessuri tal-Laħam)
Einsteinova 3754/25
85101 Bratislava — mestská časť Petržalka

Telefown +421 902947522

Indirizz elettroniku: slovmaso@gmail.com

Český svaz zpracovatelů masa (Assoċjazzjoni Ċeka tal-Proċessuri tal-Laħam)
Einsteinova 319/126
142 00 Praha — Libuš-Písnice

Telefown +420 234697755

Indirizz elettroniku: sekretariat@cszm.cz

Slovenský zväz spracovateľov mäsa (L-Assoċjazzjoni Slovakka tal-Proċessuri tal-Laħam) u Český svaz zpracovatelů masa (L-Assoċjazzjoni Ċeka tal-Proċessuri tal-Laħam) jirrapreżentaw lill-manifatturi tal-STG “Spišské párky”. Jirriżulta mill-kummenti tal-operaturi fis-suq u mid-data miġbura sussegwentement li l-“Spišské párky” introdotti fis-suq mill-manifatturi Slovakkijiet jidher li huma konformi mad-dispożizzjonijiet tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 159/2011 ⁽³⁾ attwali, li permezz tiegħu id-denominazzjoni (Spišské párky (STG)) iddaħħlet fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u li miegħu hija annessa l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Madankollu, id-data miġbura wriet ukoll li z-zlzet STG “Spišské párky” mimlijin fil-budellati tan-nagħaħ ta' dijametru ta' bejn 18/20 mm u 22/24 mm iżnu bejn 40 u 65 g, li ma huwex konformi mal-parametru deskrittiv li attwalment jiġi applikat għall-piż ta' zalzett.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografici għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 159/2011 tal-21 ta' Frar 2011 li jdaħħal denominazzjoni fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti [Spišské párky (STG)] (ĠU L 47, 22.2.2011, p. 5, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/159/oj>).

Sabiex tiġi ppreservata l-produzzjoni tal-STG "Spišské párky" fit-territorju inkwistjoni, nipproponu li tiġi stabbilita medda ta' piżijiet ġdida ta' bejn 40 u 65 g, fl-interess tal-manifatturi kollha tal-STG "Spišské párky".

3. Stat Membru jew pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika

Ir-Repubblika Slovakkja

Ir-Repubblika Ċeka

4. Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Metodu ta' produzzjoni
- Ohrajn[spesifikata]

5. Emenda/i

Il-formulazzjoni attwali:

3.5. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem indikat fil-punt 3.1.:

L-i-Spišské párky jiġi ppackjat f'kisi (casings) magħmulin mill-intestini tan-nagħaġ li jkollhom dijametru ta' mhux iktar minn 24 mm u jiġi separat f'zalcett individwali billi jitghawweġ. Iz-zalcett individwali jiżen madwar **50 g**. Il-kulur taz-zalcett huwa tipikament aħmar fir-roża minhabba li huwa mhawwar bil-paprika u t-togħma tiegħu hija ftit pikkanti.

Il-formulazzjoni proposta:

3.5. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew l-oġġett tal-ikel li japplika għalih l-isem taht il-punt 3.1:

L-i-"Spišské párky" jimtlew f'budellat tan-nagħaġ b'dijametru ta' mhux iktar minn 24 mm u jinfirdu fi zlcett individwali billi jinbarmu. Kull zalcett jiżen **bejn 40 u 65 g**. Iz-zlcett huma kkaratterizzati mill-kulur tagħhom roża fl-aħmar, minhabba l-paprika, u mit-togħma tagħhom li hija kemxejn pikkanti.

Ġustifikazzjoni għat-talba għal emenda tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tal-STG "Spišské párky" ifformulata mill-Assoċjazzjoni Slovenský zväz spracovateľov mäsa:

L-esperjenza wriet li l-formulazzjoni attwali tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott SK-TSG-0007-0051-18.1.2007 tal-i-"Spišské párky", ippubblikata f'konformità mar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006^(*), li fiha l-piż ta' kull zalcett huwa stabbilit għal "madwar 50 g" ma hijiex realista minhabba l-budellati tan-nagħaġ użati, li d-daqs tagħhom huwa bejn 18/20 mm u 22/24 mm. Għaldaqstant din trid tiġi emendata.

Bi qbil ma' Český svaz zpracovatelů masa, l-assoċjazzjoni li qed tapplika b'mod kongunt għar-registrazzjoni tal-STG "Spišské párky", Slovenský zväz spracovateľov mäsa wettqet studju tas-suq Slovakk li kopra, skont stima raġunata, madwar 90 % tal-produtturi Slovakk f'termini tal-volum tal-produzzjoni tal-STG "Spišské párky".

Skont id-data miġbura, l-i-"Spišské párky" introdotti fis-suq mill-produtturi Slovakk jimtlew fil-budellati tan-nagħaġ ta' dijametri differenti, li jvarjaw minn 18/20 mm sa 22/24 mm, li huwa konformi mad-dispożizzjonijiet attwali tal-punt 3.5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tal-STG SK-TSG-0007-0051-18.01.2007 ppubblikata skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006.

Fil-kuntest ta' dan l-istudju, il-produtturi Slovakk rrimarkaw ukoll li minhabba n-nuqqas ta' disponibbiltà ta' budellati tan-nagħaġ ta' ċertu dijametru matul ċerti perjodi jew minhabba l-htigijiet speċifiċi tal-klijenti, kellhom jużaw budellati tan-nagħaġ ta' dijametri differenti fil-medda ddefinita biex ikunu jistgħu jintroduċu fis-suq il-kwantitajiet mitluba tal-STG "Spišské párky".

(*) Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel bhala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti (ĠU L 93, 31.3.2006, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2006/509/oj>).

Id-data miġbura wriet ukoll li minhabba d-dijametri tal-budellati tan-nagħaġ użati (minn 18/20 mm sa 22/24 mm), il-piż ta' kull zalzett tal-STG "Spišské párky" ikun fil-medda ta' **bejn 40 u 65 g**. Id-diskussjonijiet li saru dwar dan is-suġġett urew ukoll li l-piż taz-zalzett kien affettwat mhux biss mid-dijametri tal-budellat tan-nagħaġ użat, iżda wkoll mit-tul taz-zalzett innifsu.

Barra minn hekk, il-proċess tal-manifattura użat ukoll għandu effett sinifikanti fuq il-piż finali taz-zalzett, peress li jkun hemm inqas varjazzjoni fil-piż taz-zalzett fil-fażi tal-mili meta jintuża tagħmir tal-ippakkjar bi brim awtomatiku milli meta jinbaram bl-idejn.

Sabiex ma tiġix limitata l-produzzjoni tal-STG "Spišské párky" u jitqies it-tagħmir teknoloġiku jew in-natura aktar artiġjanali tal-metodu tal-produzzjoni ta' ċerti manifatturi, nipproponu li titqies id-data kollha miġbura dwar il-piż individwali taz-zlzet u li tiġi ddefinita medda ta' piżijiet ta' **bejn 40 g u 65 g**, fl-interess tal-produtturi kollha tal-STG "Spišské párky".

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPECJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"Spišské párky"

Nru tal-UE: TSG-CZ+SK-0051-AM01 – 25.9.2023

Stat Membru jew pajjiż terz: ir-Repubblika Ċeka u r-Repubblika Slovakkja

1. **Isem li għandu jiġi rreġistrat/Ismijiet li għandhom jiġu rreġistrati**

"Spišské párky"

2. **Tip ta' prodott**

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

3. **Raġunijiet għar-registrazzjoni**

Indika jekk il-prodott:

- jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew oġġett tal-ikel;
- huwiex manifatturat minn materja prima jew ingredjenti li kienu jintużaw tradizzjonalment.

Il-karattru speċifiku tal-"Spišské párky" huwa dovut għall-kompożizzjoni u l-proporzjonijiet tal-materja prima u tat-taħwir, għall-finezza u l-omoġenità tat-taħlita, għall-użu tal-budellati tan-nagħaġ għall-mili u għall-karatteristiċi fizikokimiċi u organolettiċi tagħhom.

Indika jekk l-isem:

- kienx jintuża tradizzjonalment sabiex jirreferi għall-prodott speċifiku;
- jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott.

L-isem "Spišské párky" huwa speċifiku fih innifsu minhabba li huwa magħruf u użat fit-territorju tar-Repubblika Ċeka u tar-Repubblika Slovakkja u peress li għandu tradizzjoni u fama għal żmien twil li tassocjah ma' tip partikolari ta' zlzet.

4. Deskrizzjoni

- 4.1. Deskrizzjoni tal-prodott li ghalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1, inklużi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014⁽³⁾)

L-*"Spišské párky"* jimtlew fil-budellat tan-nagħaġ b'dijametru massimu ta' 24 mm, u jinfindu fi zlazet individwali billi jinbarmu. Kull zalzett jiżen bejn 40 u 65 g. Iz-zlazet huma kkaratterizzati mill-kulur tagħhom roża fl-aħmar, minhabba l-paprika, u mit-toghma tagħhom li hija kemxejn pikkanti.

Karatteristiċi fiżiċi

Katina ffurmata minn budellat taz-zalzett twil bosta metri, maqsum bi brim.

Karatteristiċi kimiċi

Kontenut ta' xaħam: Massimu ta' 24 % ± 4 %

Kontenut ta' melħ: Massimu ta' 2 % ± 0,4 %

Kontenut ta' proteina ≥ 10 % p/p.

Karatteristiċi organolettiċi

- dehra esterna u kulur: il-prodott huwa katina ta' zlazet magħmula minn budellat tan-nagħaġ b'dijametru ta' mhux iktar minn 24 mm, maqsuma fi zlazet permezz ta' brim. Il-ġilda hija lixxa jew ftit imkemma, lewn il-brikks, tleqq jew matta.
- Dehra u kulur meta jinqata': il-qatgħa hija roża fl-aħmar minhabba l-preżenza tal-paprika. Biċċiet zgħar tal-kollagen huma aċċettabbli.
- Riha u toghma: toghma pjaċevoli ta' prodott tas-salumerija frisk, kemxejn pikkanti, kemxejn mielah. Wara li jissajjar, il-prodott ikun sukkulenti meta jingidem.
- Konsistenza: minn fraġli sa soda.

Il-karattru speċifiku taz-zlazet *"Spišské párky"* huwa dovut għall-parametri li ġejjin:

- il-kompożizzjoni u l-proporzjonijiet tal-materja prima u tat-taħwir;
- il-finezza tat-taħlita omogena;
- il-mili fil-budellati tan-nagħaġ;
- il-karatteristiċi fizikokimiċi u organolettiċi tiegħu.

Il-kompożizzjoni u l-proporzjonijiet tal-materja prima u tat-taħwir u l-finezza tat-taħlita omogena:

Il-karattru speċifiku tal-*"Spišské párky"* jiġi mill-materja prima użata skont riċetta antika: il-laħam taċ-ċanga u tal-majjal jithallat mal-ġlud tal-majjal biex tinholoq taħlita omogena u fina, li tiddistingwiha b'mod ċar minn dik ta' zlazet oħrajn. L-użu ta' taħlita ta' paprika helwa u pikkanti hija wkoll karatteristika tar-riċetta.

Il-mili fil-budellati tan-nagħaġ

Fattur karatteristiku ieħor taz-zlazet *"Spišské párky"* huwa li jimtlew fil-budellati tan-nagħaġ, li jippermetti li dawn jintgħarfu mid-dehra tagħhom biss minn zlazet oħrajn.

Karatteristiċi fizikokimiċi u organolettiċi

Il-konformità mal-fażijiet kollha tal-produzzjoni stabbiliti fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tigarantixxi l-produzzjoni ta' zalzett b'toghma li ma tistax tiġi imitata.

⁽³⁾ Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014 li jstabbilixxi regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 179, 19.6.2014, p. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

It-tisjir qabel il-konsum jehtieg prekawzjonijiet speċifiċi. L-ilma tat-tisjir ma għandux jithalla jagħli, minhabba li l-budellat naturali jista' jinqasam. Jekk il-budellat tan-nagħaġ jinqasam, il-prodott jista' jitlef is-sukkulenza karatteristika tiegħu. Il-fattur karatteristiku taz-zlzet "Spišské pářky" imsajrin huwa s-sukkulenza tagħhom u t-togħma tagħhom kemxejn pikkanti minhabba l-paprika.

Meta l-proporzjonijiet preċiżi meħtieġa għall-materja prima użata jiġu rrispettati, il-karatteristika taz-zlzet "Spišské pářky" hija li jqarmċu meta jinqasmu jew jingidmu, li jiddistingwihom b'mod ċar minn tipi oħra ta' zlzet.

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 jithejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 668/2014 tal-Kummissjoni)*

L-ingredjenti użati fil-manifattura taz-zlzet "Spišské pářky" huma dawn li ġejjin: ċanga friska b'kontenut ta' xaħam ta' 10 % jew inqas, majjal frisk b'kontenut ta' xaħam ta' 10 % jew inqas, majjal frisk b'kontenut ta' xaħam ta' 50 % jew inqas, ġlud tal-majjal, ilma tax-xorb, tahlita għat-tmellih, paprika helwa (100 ASTA); paprika taħraq, polifosfati E 450 u E 451 (3 g/kg fil-forma ta' P₂O₅); aċidu askorbiku E 300 (0,5 g/kg) u budellati (budellati tan-nagħaġ).

Għal 100 kg tal-prodott lest, il-kompożizzjoni hija kif ġej:

- Ċanga b'kontenut ta' xaħam ta' 10 % jew inqas, 21,2 kg
- Majjal b'kontenut ta' xaħam ta' 10 % jew inqas, 21,0 kg
- Majjal b'kontenut ta' xaħam ta' 50 % jew inqas, 38,0 kg
- ġlud tal-majjal 12,0 kg
- ilma tax-xorb 21,0 kg
- tahlita għat-tmellih (għal-laħam) 2,1 kg
- Paprika helwa (100 ASTA) 0,62 kg
- paprika pikkanti 0,62 kg
- polifosfati (E 450 u E 451) 0,30 kg
- aċidu askorbiku (E 300) 0,05 kg
- budellat – budellat tan-nagħaġ

Proċedura teknoloġika

Il-laħam tal-majjal u taċ-ċanga l-ewwel jiġi mirqum, imbagħad jitqatta' f'biċċiet żgħar minn magna tal-ikkapuljat jew tat-tqattigh. Wara li jizdiedu l-ġlud tal-majjal, il-materja prima tithallat sakemm issir tahlita omoġenja u fina hafna. Wara jizdiedu l-paprika helwa u l-paprika pikkanti, u t-tahlita għat-tmellih li tinkludi l-addittivi (il-polifosfati E 450 u E 451; l-aċidu askorbiku E 300). It-tahlita timtela fil-budellati tan-nagħaġ li jkollhom dijametru ta' 24 mm jew inqas. Il-budellat jinbaram fi zlzet individwali b'mod li kull zalzett ikun jiżen madwar 50 g. Il-ktajjen taz-zlzet jiddendlu fuq bsaten li jitpoġġew f'kalkara tal-affumikar fejn iz-zlzet jitnixxfu u jiġu affumikati. L-affumikar isir fis-šana, f'temperatura massima ta' 68 °C għal mhux iktar minn 45 minuta. Il-prodotti affumikat imbagħad jithalla f'temperatura ta' bejn 71 °C u 76 °C sakemm il-qalba tal-prodott tilhaq temperatura minima ta' 70 °C. Din it-temperatura fil-qalba trid tinzamm għal mill-inqas 10 minuti. Wara dan it-trattament bis-šana, iz-zlzet jitlaħalhu bl-ilma kiesaħ u jithallew jibirdu sakemm it-temperatura fil-qalba tal-prodott ma tkunx iktar min + 4 °C.

Il-kontroll obbligatorju jinkludi dawn l-elementi:

- il-konformità mal-proporzjonijiet speċifiċi tal-laħam taċ-ċanga, tal-laħam tal-majjal u tal-ġlud tal-majjal.

Ghall-produzzjoni taz-zlzet “Spišské párky”, huwa neċessarju li tiġi kkontrollata l-preparazzjoni taċ-ċanga u tal-majjal, jiġifieri l-ghażla tal-materja prima għall-produzzjoni, kif ukoll il-kwantità ta’ laham imqabbla mal-perċentwal ta’ xaħam;

- wara t-tirqim tal-laħam taċ-ċanga u tal-majjal, isir il-kontroll taż-żieda tal-ġlud tal-majjal;
- il-kontroll tal-finezza u l-omoġenità tat-taħlita. Dan jinvolvi kontroll viżwali tat-taħlita u li din tintmess sabiex tiġi vverifikata l-omoġenità u l-finezza tat-taħlita miksuba;
- il-harsien tal-proporzjonijiet iffissati għall-paprika ħelwa u l-paprika taħraq, tal-kulur 100 ASTA.

Il-kontroll jirrigwarda l-kwantità miżjuda tat-taħlita ta’ paprika ħelwa (100 ASTA) u paprika taħraq, tat-taħlita għat-tmelih li tinkludi l-addittivi (il-polifosfati E 450 u E 451; l-aċidu askorbiku E 300) u l-ilma;

- il-kontroll tal-użu tal-budellati tan-nagħaġ. L-irċevuta tal-fornitur isservi bhala bażi għall-kontroll;
- il-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott finali (id-dehra esterna u l-kulur, id-dehra u kulur tal-qatgħa, il-konsistenza, ir-riħa u t-togħma): dan jinvolvi kontroll viżwali u sensorju wara l-proċess tal-manifattura li jirrigwarda l-karatteristiċi speċifikati fil-punt 3.5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott;
- il-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-prodott finali: id-dijametru massimu tal-budellat tan-nagħaġ u l-piż ta’ zalzett wiehed. Il-valuri jridu jikkorrispondu mad-data indikata fil-punt 3.5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-awtorità jew l-entità inkarigata biex tivverifika l-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott twettaq kontroll darba fis-sena.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament ta’ Implimentazzjoni (UE) Nru 668/2014)*

Il-produzzjoni taz-zlzet “Spišské párky” tmur lura għal aktar minn 100 sena fis-Slovakkja. Din it-tradizzjoni tnaqqxet fl-istorja meta l-bejjieġ tal-laħam Štefan Varsányi, minn Spišské Podhradie, iddeċieda li japprofitta miż-żjarat frekwenti tan-nobbiltà Ungeriza fil-fieri ewlenin li kien jisiru barra l-kastell ta’ Spiš.

Huwa kien ibiġh iz-zalzett “Spišské párky” hemmhekk bhala attrazzjoni speċjali. Ir-riċetta tiegħu, li kienet ibbażata fuq taħlita sottili ta’ hwawar, paprika ħelwa u paprika taħraq, bla dubju għabitlu suċċess kbir, tant li beda jbiġh dawn iz-zlzet fl-Ungerija kif ukoll fil-Polonja.

L-esportazzjoni taz-zlzet “Spišské párky” giet iffacilitata b’mod partikolari bil-bini tal-linja ferrovjarja ta’ Košice-Bohumín u tar-rotta sekondarja lejn Spišské Vláchy u Spišské Podhradie. Iz-zlzet kienu jimtlew mas-sebh f’kaxxi apposta u kienu jintbagħtu minn Spišské Podhradie mal-ewwel ferrovija. Id-dilettanti tal-ikel f’Budapest kienu jkunu jistgħu jduquh sa minn waranofsinhar. (František Žifčák, Kronika mesta Spišské Podhradie slovom i obrazom, Mesto Spišské Podhradie, 1988).

Kittieb magħruf Slovakk, Emo Bohúň, tkellem fuqu bhala dilettant ġenwin: “Iz-zlzet ‘Spišské párky’ kienu mqarbin u kollhom praspar. Ma kontx tista’ tiekolhom b’firketta u sikkina, u lanqas taqsamhom bħall-‘viršle’ l-oħrajn. Kien ikollok iżżommhom bejn subghajk, titfagħhom f’halqek u tagħfas xufftejk sew madwarhom qabel ma tkun tista’ tigdimhom. Tant kien ikollohom meraq tal-paprika taħt il-ġilda li meta kont taqsamhom, taqtagħhom jew tniggiżhom b’firketta, kien jispara dak il-meraq aħmar mijiet ta’ metri fil-ġholi. Dawn setgħu jintużaw ukoll bhala pajpijiet tat-tisqija jew apparat tat-tifi tan-nar għall-pumpieri.” (Štefan Žáry, Zlatoušti rozprávači, Bratislava, Slovenský spisovateľ 1984.)

Minbarra Štefan Varsányi, sal-1938, bejjiegħa tal-laħam oħrajn kienu jipproduċu z-zlzet “Spišské párky”, fosthom Grieger u Blaško fi Spišské Podhradie, Slavkovský fi Spišské Vlachs, Schretter, Schmiedt, Patrilla u Lešňák f’Levoča, eċċ. Fi Spišské Podhradie, fis-snin 40 tas-seklu li għadda, kull nhar ta’ Ħamis kienu jsiru fieri magħrufa tal-majjal u kienet drawwa li l-bejjiegħ u l-klijent, ladarba jlestu n-negozju bejniethom, kienu jiltaqgħu f’waħda mit-taverni (li kienu tal-bejjiegħa tal-laħam) biex jordnaw “viršle”, kif kien magħrufin dak iż-żmien iz-zlzet “Spišské párky”. Kienu jinbiegħu wkoll fl-istazzjonijiet kollha tal-ferrovija.

Malli l-ferrovija kienet tieqaf fl-istazzjon, kienet tinstema’ l-għajta: “Spišské pááááááááááárky, viršle, viršličky...!” (“Viršle, viršličky, spišské...”, il-gazzetta SME tas-7 ta’ Settembru 1996, p. 7, Bratislava, Petit Press.)

Iz-zlzet “Spišské párky” huma magħrufin mhux biss fi Spiš, fis-Slovakkja u fir-Repubblika Ċeka, iżda wkoll f’pajjiżi oħrajn. (“Viršle, viršličky, spišské...”, il-gazzetta SME tas-7 ta’ Settembru 1996, p. 7, Bratislava, Petit Press.) Il-President Ċekoslovakk T. G. Masaryk u l-Konti Albin Csáky, il-president tal-Kamra Superjuri tal-Parlament Ungeriz u l-Ministru tal-Edukazzjoni u l-Kultura, kienu jikkunsmawh regolarment. Il-Konti, li kien raġel influwenti, saħansitra ra kif għamel biex iz-zlzet “Spišské párky” jiġu servuti lill-Kunsill tal-Ministri tal-Gvern Ungeriz. (<http://www.internet.sk/mediakurier/cei/44.htm>). Iz-zlzet “Spišské párky” kienu u għadhom jiġu offruti fit-taverni Ċeki (<http://www.inzine.sk/article.asp?art=4214> — Pišťanek Peter: “Ako som kupoval zámok. Zámockým pánom rýchlo ľahko a rýchlo”, 26.10.2000). Kienu jagħmlu parti integrali miċ-ċelebrazzjonijiet ta’ Jum il-Ħaddiem (Upršaný Prvý máj na košickom sídlisku železiarov, il-gazzetta SME tat-2 ta’ Mejju 1997, p. 1, Bratislava, Petit Press). Kienu jinsabu f’diversi swieq, bħas-suq tas-snaġġa’ popolari ta’ Spišská Nová Ves, fejn kienu jiġu pprezentati mhux biss iz-zlzet “Spišské párky”, iżda wkoll id-dixx ingenjuż, li llum kważi intesa’, li kien jiġi servut fih. Dan kien reċipjent taċ-ċeramika b’qiegħ doppju, li fih kien jintefa’ l-ilma jagħli biex iz-zlzet jibqgħu sħan għal hin twil. (Česť spišských remeselníkov zachraňovali Košičania na stoloch, il-gazzetta SME tat-23 ta’ Settembru 1997, p. 1, Bratislava, Petit Press.)

Wara t-Tieni Gwerra Dinjija u fil-kuntest tal-istandardizzazzjoni u ż-żamma tal-kwalità tal-prodotti tradizzjonali, ġie adottat standard fit-territorju Ċekoslovakk kollu, li ffissa l-kompożizzjoni u l-limita l-metodi ta’ produzzjoni taz-zalzett (l-istandard ta’ kwalità TP tat-8 ta’ Settembru 1954, il-Ministeru tal-Industrija Alimentari).

Jista’ jiġi stabbilit mis-sorsi storiċi li r-riċetta tal-prodott gradwalment evolviet xi f’it, biż-żieda tal-laħam taċ-ċanga fir-riċetta, iżda dan la biddel in-natura tal-prodott u lanqas il-mod ta’ kif jiġi kkunsmat. Għall-kuntrarju, din it-taħlita ġdida tejbet it-togħma tiegħu. (l-istandard ta’ kwalità ÚNK 57 7260 tal-1964).

Il-karatteristika kostanti tal-prodott tibqa’ s-sukkulenza tiegħu wara s-sajran u t-togħma f’it pikkanti minħabba l-paprika. Din ir-riċetta għadha tintuża sal-lum mill-produtturi taz-zalzett “Spišské párky” (l-istandard CSN 57 71 34 tal-1977, u wara l-istandard STN 57 71 34).

Iz-zlzet “Spišské párky” tradizzjonalment jimtlew fil-budellati naturali tan-nagħaġ (Štefan Varsányi, bejjiegħ tal-laħam, standard ta’ kwalità TP tat-8 ta’ Settembru 1954 ikkwotat qabel), li huma fraġli ħafna meta mqabbla ma’ budellati oħrajn. Dawn għandhom fama eċċellenti mhux biss fis-Slovakkja u fir-Repubblika Ċeka, iżda wkoll f’pajjiżi oħrajn.