

DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI**tat-3 ta' April 2019****dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea tal-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott imsemmija fl-Artikolu 53 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill għall-isem****“Roquefort” (DOP)**

(2019/C 133/02)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel⁽¹⁾, u b'mod partikulari l-Artikolu 50(2)(a) flimkien mal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

- (1) Franza bagħtet applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott bl-isem ta' “Roquefort” (DOP) skont l-Artikolu 49(4) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- (2) Skont l-Artikolu 50 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat dik l-applikazzjoni u kkonkludiet li din tissodisfa l-kundizzjonijiet stabbiliti f'dak ir-Regolament.
- (3) Sabiex ikunu jistgħu jintbagħtu l-avvizi ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, jenhtieg li l-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, kif imsemmi fl-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 10(1) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014⁽²⁾, fosthom id-dokument uniku emendat u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott rilevanti, għall-isem irreġistrat “Roquefort” (DOP), tiġi ppubblikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea,

IDDEĊIDIET KIF ĠEJ:

Artikolu uniku

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott imsemmija fl-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 10(1) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 668/2014, fosthom id-dokument uniku emendat u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott rilevanti, għall-isem irreġistrat “Roquefort” (DOP), tinsab fl-Anness ta' din id-Deċiżjoni.

Skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni għandha tagħti d-dritt ta' oppożizzjoni għall-emenda msemmija fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu fi żmien tliet xhur mid-data tal-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Magħmul fi Brussell, it-3 ta' April 2019.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014 li jistabbilixxi 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).

ANNEX

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIGINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“ROQUEFORT”

Nru tal-UE: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

DOP (X) IĠP ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de “Roquefort”

Indirizz: 36 avenue de la République, BP 40348, 12103 Millau cedex, FRANCE

Tel. +33 565592200

Faks: +33 565592208

Posta elettronika: info@roquefort.fr

Il-grupp huwa magħmul minn produttori tal-ħalib tan-nagħaġ u minn proċessuri ta' dan il-ħalib f“Roquefort” u bhala tali huwa legittimu li jipproponi din l-applikazzjoni għal emenda.

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Franza

3. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-origini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Ohrajn: iż-żona ġeografika, ir-referenza għall-korp ta' kontroll, rekwiżiti nazzjonali

4. Tip ta' emenda/i

- Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li ma tistax titqies bhala emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012
- Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata, li għaliha ma jkun gie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti), li ma tistax titqies bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

5. Emenda/i

— **Intestatura “Deskrizzjoni tal-prodott”**

Għal aktar preċiżjoni, zied il-kliem “*iffermentata u mmellha*” biex tiġi deskritta l-pasta tar-“Roquefort” fis-sentenza “*Il-pasta mhux ippressata u mhux imsajra u miżjuda bi spori tal-Penicillium roqueforti, b'qoxra umda, fiha...*”. Din iż-żieda saret ukoll fid-Dokument Uniku (punt 3.2).

Il-kliem “*għal 100 gramma ġobon wara tnixxif totali*” gie sostitwit bil-kliem “*għal 100 gramma ta' estratt niexef*”, għal qari aktar faċli. Din l-emenda qed tintalab peress li tikkorrispondi mad-definizzjoni ta' xahmi u niexef fil-każ ta' ġobon.

Id-deskrizzjoni tal-kulur tal-vina tal-pasta giet korretta: “*blu*” giet sostitwita b’“*ahdar fil-blu*”. Dawn l-aġġettivi fil-fatt jirrapprezentaw ahjar il-vina tar-“*Roquefort*”. Din il-korrezzjoni saret ukoll fid-Dokument Uniku (punt 3.2).

Biex tiġi evitata kwalunkwe ambigwià, ġie miżjud li “*it-tqattigh tar-“Roquefort” huwa permess*”. Din il-precizjoni giet miżjuda wkoll fil-punt 3.5 tad-Dokument Uniku.

Fil-punt 3.2 tad-Dokument Uniku, id-dispożizzjonijiet li ġejjin u li jidhru fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-sehħ, ġew miżjuda wkoll fil-punt 4.2 tas-sintezi ppubblikata, biex id-deskrizzjoni tal-prodott tkun aktar kompluta:

- “... *fiha mill-anqas 52 gramma ta’ materja xahmija ghal kull 100 gramma ta’ estratt niexef*”;
- “*Huwa ċilindru b’dijametru ta’ bejn 19 u 20 centimetru*”;
- “*Il-ġobon jithalla jsir u jimmatura ghal tal-anqas disgħin ġurnata mid-data tal-manifattura tiegħu*”.

— **Intestatura “Prova tal-orġini”**

Il-paragrafu “*Kull operatur jimla “dikjarazzjoni ta’ kapacità” rreġistrata mis-servizzi tal-INAO u li jippermetti lil tal-ahhar jidentifika l-operaturi kollha. L-operatur għandu jzomm għad-dispożizzjoni tal-INAO r-registri kif ukoll kull dokument meh-tieg għall-kontroll tal-orġini, il-kwalità u l-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-ħalib u tal-ġobon*” tneħħa wara li nbidlu r-regolamenti nazzjonali dwar il-kontroll.

Minflok, iddahhlu l-obbligi ta’ dikjarazzjoni tal-operaturi. Għaldaqstant huma previsti:

- dikjarazzjoni tal-identifikazzjoni: għal ċertifikazzjoni li tirrikonoxxi l-kapaċità tagħhom li jilhqu r-reqwiziti tal-Ispesifikazzjoni tal-marka li minnha huma jippretendu li jibbenefikaw,
- dikjarazzjonijiet minn qabel ta’ nuqqas ta’ intenzjoni li jipproduċu jew li jkomplu jipproduċu,
- dikjarazzjonijiet speċifiċi għal kull tip ta’ operatur (operaturi tal-impjanti ta’ manifattura, operaturi tal-kantini tal-irfinar u tal-kmamar li jkollhom temperaturi kontrollati u operaturi tal-kmamar li jkollhom temperaturi kkontrollati mhux produtturi),
- dikjarazzjonijiet mehtieġa għall-gharfien u l-monitoraġġ tal-prodotti intiżi għall-bejgħ taht id-Denominazzjoni ta’ Orġini.

Ġiet miżjuda deskrizzjoni dettaljata tar-reġistrazzjonijiet li jridu jagħmlu l-operaturi fir-rigward tal-produzzjoni tal-ħalib, tal-ġbir tal-ħalib, tal-manifattura, tat-trasport tal-ġobon bejn l-impjant ta’ manifattura u l-kantina tal-irfinar, tal-irfinar, tal-maturazzjoni u tal-ħażna. Din l-informazzjoni hija utli meta tiġi mmonitorjata l-konformità mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u mat-traċċabbiltà tal-prodotti. Ġew miżjuda l-arranġamenti komuni għar-registri differenti, b’mod partikolari ġew speċifikati l-iskadenzi għaž-żamma tad-dokumenti u l-possibbiltà li wħud minn-hom jiġu kompjueterizzati.

Għal aktar precizjoni, ġie miżjud li l-eżami analitiku u organolettiku tal-prodott isir billi jittiehdu kampjuni fl-istadju tal-ippakkjar, skont il-proċeduri previsti mill-pjan ta’ kontroll.

Ġew miżjuda r-regoli dwar l-identifikazzjoni tal-prodott: Huwa indikat li l-identifikazzjoni mnaqqxa fuq il-ġobon għandha tinkludi l-kodiċi tal-post ta’ manifattura, il-jum tal-manifattura u n-numru tal-lott. Din l-identifikazzjoni hija importanti għat-traċċabbiltà tal-prodott.

— **Intestatura “Metodu ta’ produzzjoni”**

Subintestatura “*Produzzjoni tal-ħalib*”

Ġiet miżjuda s-sentenza “*Il-produzzjoni tal-ħalib tan-nagħġa u l-konsenja tiegħu fl-impjanti ta’ manifattura għandhom jissodisfaw il-kundizzjonijiet li ġejjin*” fil-bidu tas-subintestatura biex jiġu introdotti l-paragrafi li ġejjin.

— Kompożizzjoni tal-merhla:

Tnehhiet l-iskadenza ta' hames snin mit-22 ta' Jannar 2001 biex il-kompożizzjoni tal-merhliet tingieb konformi mad-dispożizzjonijiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott peress li din skadiet. Din it-tnehhija saret ukoll fil-punt 3.3 tad-Dokument Uniku fejn inqabbel mas-sintezi ppublikata.

Ġiet miżjuda d-definizzjoni tan-nagħga tal-ħalib, *“animal ta' mill-inqas sena”*. Dan id-dettall huwa utli għall-kontroll tad-dispożizzjonijiet dwar in-nagħg tal-ħalib.

— Għalf:

Fid-dispożizzjoni li tipprovdi li *“n-nagħg jitrabbew tradizzjonalment b'għalf abbażi ta' ħaxix, foragġ u ċereali li mill-inqas tliet kwarti minnu, imkejjel bhala materja niexfa, jkun ġej miż-zona ġeografika ta' produzzjoni”*, ġie miżjud il-kliem *“kull sena”*. Dan id-dettall tal-perjodu ta' referenza li fuqu tapplika d-dispożizzjoni huwa utli għall-kontroll.

Ġie miżjud li *“l-foragġ niexef jew iffermentat għandu jiġi essenzjalment mill-azjenda”* u li *“ikun minn fejn ikun ġej, ix-xiri minn barra l-azjenda, ħlief għat-tiben u l-għalf mithun minn foragġ, ċereali u għalf komplementari jew ekwivalenti, intiz għan-nagħg u għall-ħrief ta' sostituzzjoni, ma għandux jaqbeż fil-medja, għal kull merhla u fis-sena, il-200 kilogramma ta' materja niexfa għal kull nagħga tal-ħalib fl-azjenda”*. Dawn id-dispożizzjonijiet għandhom l-għan li jiżguraw kemm jista' jkun l-awtonomija tal-azjendi fl-għalf tan-nagħg. Dawn jirriflettu s-sistema ta' trobbija tradizzjonali li teżisti fiż-zona ġeografika u li ma tinvolvi migrazzjoni. Huma jsaħħu d-dispożizzjoni li tindika li tliet kwarti tal-għalf tan-nagħg għandu jiġi miż-zona ġeografika. Id-dispożizzjoni dwar il-limitazzjoni tax-xiri tal-għalf minn barra msemmija qabel ġiet miżjuda wkoll fil-punt 3.3 tad-Dokument Uniku, akkumpanjata minn paragrafu li jiġġustifika għaliex mhuwiex teknikament possibbli li tiġi żgurata provenjenza totali tal-għalf għall-annimali miż-zona ġeografika ddefinita.

Għall-finijiet tal-kontroll tal-limitazzjoni tax-xiri tal-għalf minn barra l-azjendi, ġie miżjud li *“in-numru ta' nagħg tal-ħalib preżenti jikkorrispondi għan-numru preżenti fit-twelid”*.

Id-dispożizzjoni li tipprovdi l-possibbiltà li jingħataw derogi għall-provenjenza tal-għalf tnehhiet peress li mhijiex xierqa. B'hekk is-sentenza *“Din id-dispożizzjoni tista' tkun soġġetta għal derogi mogħtija mis-servizzi tal-Istitut national de l'origine et de la qualité għall-perjodi ta' nixfa, kundizzjonijiet tat-temp jew ċirkustanzi oħrajn eċċezzjonali”* tnehhiet. Għall-istess raġuni, ir-referenza għad-derogi li hemm fil-punt 4.5 tas-sintezi ppublikata ma ġietx ripetuta fil-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Biex jiġi żgurat raġhi effettiv tan-nagħg; ġiet introdotta dispożizzjoni li tindika li *“mill-inqas 25 % tal-erja tal-foragġ prinċipali (SFP) għandha tkun allokata għall-merhla tal-ħalib u aċċessibbli għaliha”*.

Ġie miżjud li *“fil-perjodu ta' permanenza ġewwa, ir-razzjon individwali ta' kuljum għandu jinkludi mill-inqas medja ta' kilogramma ta' ħuxliet niexef għall-merhla”*, peress li l-ħuxliet huwa foragġ tradizzjonali għall-bilanċ tar-razzjon. Din iż-żieda saret ukoll fil-punt 3.3 tad-Dokument Uniku.

Ġew miżjuda żewġ listi ta' ikel ipprojbit fl-għalf tan-nagħg.

L-ewwel lista ta' projbizzjonijiet miżjuda hija din li ġejja:

— *kull zieda ta' urea mal-ikel,*

— *il-qamħirrum helu kollu insilat,*

— *kull għalf insilat jew foragġi mgeżwra ta' aktar minn sena,*

— *il-prodotti sekondarji kollha tal-industrija, miżmuma mxarrba.”*

It-tieni lista ta' projbizzjonijiet, "fil-livell tal-għalf tan-nagħaġ tal-ħalib (nagħaġ u hrief ta' sostituzzjoni) matul is-sena kollha" hija din li ġejja:

- il-prodotti kollha ta' orijini mill-annimali, hrief għall-ħalib tas-sider u tas-sostituti tal-ħalib għall-hrief ta' sostituzzjoni,
- l-addittivi kollha antibijotiċi u fatturi ta' tkabbir,
- it-taħlitiet mediċinali kollha ppreparati minn qabel abbażi ta' antibatterici mogħtija mill-ħalq, hrief fil-każ ta' kura terapewtika tal-hrief ta' sostituzzjoni meta jinfatmu,
- l-għalf kollu ssupplimentat bix-xaħam li jkun ġie ttrattat biex jiġu protetti minn degradazzjoni ruminali."

L-iskop huwa li jiġu eliminati ċertu ikel jew ċerti prattiki biex jiġi żgurat tmigh tan-nagħaġ tradizzjonali ta' kwalità. Bl-istess mod, biex tiġi żgurata l-kwalità tal-foraġġi mqassma lin-nagħaġ, ġie miżjud li "id-distribuzzjoni telimina l-ħuxlief u l-foraġġi mxarrba bi kwalità fqira ta' preservazzjoni" u li "l-ħsad tal-foraġġi bilfors irid isir fl-ahjar kundizzjonijiet tat-temp".

— Hżin tal-foraġġi:

Fl-estensjoni tad-dispożizzjonijiet preċedenti, ġew introdotti r-regoli tal-hżin tal-foraġġi biex jiżguraw kundizzjonijiet tajbin ta' preservazzjoni, u għalhekk ġie miżjud il-paragrafu li ġej:

"il-foraġġi niexfa u t-tiben għandhom jinħażnu fpost xott u maqtuġh mill-art. Il-foraġġi ppreservati fis-sajlo għandhom jinħażnu fuq pjattaformi tal-konkrit, imżerzqa u li jippermettu l-irkupru ta' dak li jaqa'. It-tarpolina tas-sajlos għandha tinbidel kull sena, u għandha tkun konformi mal-istandard NF rilevanti. Il-foraġġ imgeżwer għandu jinħażen fuq pjattaforma tal-konkrit jew stabilizzata. Għal dawn il-metodi ta' preservazzjoni fl-umdu tal-foraġġi, huwa obbligatorju l-użu ta' sustanza ta' insilaġġ."

— It-tqassim tal-imqawel tan-nagħaġ:

Ġie miżjud li "It-tqassim tal-imqawel tan-nagħaġ jipprovdri għal erja minima (inkluzi l-kurituri) jiġifieri ta' 1,5 m² għal kull nagħġa u l-haruf tagħha, jiġifieri 1,2 m² għal kull nagħġa waħedha", biex jiġi żgurat li l-annimali jinżammu nodfa kif xieraq, li jkunu jistgħu jiċċaqilqu fil-maqjel u li jinżamm ambjent san.

Subintestatura "Hżin u ġbir tal-ħalib"

Ġie miżjud li l-ħalib ikkonsenjat lill-impjanti ta' manifattura ikun "mhux xkumat u mhux aciduż", biex tiġi żgurata l-integrità u l-kwalità tal-ħalib użat għall-manifattura.

Biex tiġi evitata kwalunkwe kontaminazzjoni u tiġi żgurata l-kwalità tal-ħalib użat għall-manifattura, ġew miżjuda l-kundizzjonijiet li ġejjin wara s-sentenza li diġà hemm "Wara l-filtrazzjoni, il-ħalib jinżamm fil-kesha":

- "Il-ħalib jinżamm freċipjenti magħluqa u mqiegħda fil-frigġ",
- "It-temperatura tal-ħalib maħżun fir-razzett u waqt it-trasportar lejn l-istabbiliment tal-ipproċessar għandha tkun ta' 10 °C massimu".

Din it-temperatura, li hija oghla minn dik prevista fl-Anness III, Taqsima IX, Kapitolu I, punt II.B.2 tar-Regolament (KE) Nru 853/2004, hija meħtieġa biex il-flora lattika naturali tal-ħalib tinżamm attiva, peress li dan huwa meħtieġ għall-manifattura tar-"Roquefort" mill-ħalib mhux ipproċessat u hija awtorizzata mill-awtorità kompetenti.

Ġiet miżjuda l-possibbiltà li "t-tul ta' żmien tal-hżin tal-ħalib fir-razzett" jiżdied għal "38 siegħa" (minflok 24 siegħa), "f'każijiet eċċezzjonali ta' vjaġġi remoti ħafna fil-muntanji b'ammonti żgħar individwali ta' litri". F'dan il-każ, it-temperatura tal-hżin għandha titniżżel għal "4 °C" biex ikun żgurat li l-ħalib jibqa' tajjeb. Din id-dispożizzjoni hija maħsuba biex daww il-produtturi żgħar li jinsabu f'żoni muntanjużi remoti taż-żona ġeografika u b'access diffiċli fejn id-densità tal-ħalib hija aktar baxxa ma jinqatgħux mid-denominazzjoni. Ġie miżjud ukoll li "Din il-miżura partikolari giet awtorizzata mid-Direttur tal-Institut national de l'origine et de la qualité" jiġifieri l-awtorità nazzjonali kompetenti, b'mod dettaljat u fuq preżentazzjoni tad-dokumenti ta' sostenn mill-applikant. L-awtorizzazzjoni ta' tali miżura ma taffettwax il-kwalità tal-ħalib użat għall-produzzjoni, u b'mod partikolari dik tal-kwalità sanitarja tiegħu, li tissodisfa r-regolamenti generali.

Subintestatura “Manifattura”

Ġiet miżjuda d-dispożizzjoni “Dawn l-impjanti huma separati u m'għandhom ebda konnessjoni diretta ma' xi unità oħra tal-ipproċessar li tista' tkun preżenti fl-istess sit ta' manifattura, jekk mhux minhabba l-esternalizzazzjoni tal-halib tan-nagħaġ li ma tibqax konformi mad-dispożizzjonijiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali” wara d-dispożizzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott li tindika li “Il-halib li jaqbel ma' dawn id-dispożizzjonijiet biss jista' jiġi fornut lill-impjanti ddedikati għall-manifattura tar-“Roquefort””. Fil-fatt, minhabba n-natura staġonali hafna tal-produzzjoni tal-halib tan-nagħaġ u tal-kapaċità tal-ghodda tal-ipproċessar tagħhom, il-manifatturi tar-“Roquefort” jista' jkollhom jeskludu halib tan-nagħaġ mill-produzzjoni f’“Roquefort” li mbagħad jiġi pproċessat fi prodotti oħrajn magħmula mill-halib tan-nagħaġ. Il-halib mhux ipproċessat tan-nagħaġ jista' jiġi eskluż ukoll mill-manifattura tar-“Roquefort” minhabba analizijiet mhux konformi u jintuża għall-produzzjoni ta' prodotti tal-halib oħrajn li ġejjin mill-halib tan-nagħaġ, wara trattament bis-shana. Huwa stmat li qabel saħansitra l-manifattura, manifattur jeskludi madwar 30 % ta' dak li jkun ġabar, li jimplika l-produzzjoni possibbli ta' prodotti oħrajn tal-halib li jkun ġej min-nagħaġ. Dan il-halib li ma jintużax għall-manifattura tar-“Roquefort” jista' jiġi pproċessat fuq il-post, iżda f'unitajiet ta' pproċessar separati u mingħajr komunikazzjoni diretta mal-impjanti ta' manifattura ddedikati għar-“Roquefort”.

Ġiet miżjuda d-dispożizzjoni “Kwalunkwe halib iehor li mhuwix halib tan-nagħaġ u kwalunkwe prodott tal-ġobon li ġej minn halib iehor mhux tan-nagħaġ, m'għandux jithalla jidhol, jiġi aċċettat jew ikun preżenti fis-siti ta' manifattura u fil-kmamar tal-irfinar u tal-maturazzjoni fejn jiġi mhejji, immanifatturat, irfinat u mmaturat il-ġobon “Roquefort””. Din l-esklussività tal-halib tan-nagħaġ u tal-ġobon ipproċessat minnu hija ġġustifikata bir-raġunijiet li ġejjin:

- L-ewwel nett, projbizzjoni totali ta' kwalunkwe halib jew prodott tal-ġobon iehor fis-siti tal-manifattura tar-“Roquefort” hija l-uniku mezz biex il-manifattur jiżgura li ma jkunx hemm tahlit ta' halib u allura l-awtenticità tar-“Roquefort”. Fil-fatt, analiżi sussegwenti, anki l-iktar wahda bir-reqqa, dejjem tkun każwali u parzjali (tehid ta' kampjun limitat u mhux eżawrjenti). Iżda l-projbizzjoni minn qabel tapplika għall-ġobon kollu prodott, u b'hekk tiżgura l-awtenticità ta' kull ġobon li aktarx jiġi kkunsmat.
- It-tieni, ir-“Roquefort” isir biss mill-halib tan-nagħaġ tar-razza Lacaune li tirrispetta l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP “Roquefort”. Għaldaqstant l-identità tiegħu hija marbuta b'mod inseparabbli ma' dan il-halib tan-nagħaġ. Il-manifatturi tar-“Roquefort” jistgħu biss jiżguraw l-identità inekwivokabbli tar-“Roquefort” billi jip-projbixxu b'mod preventiv kull introduzzjoni ta' halib u prodotti tal-ġobon oħrajn fil-kmamar użati għall-manifattura, l-irfinar u l-maturazzjoni tar-“Roquefort”.
- Fl-aħhar nett, ir-“Roquefort” jiġi manifatturat esklussivament mill-halib mhux ipproċessat tan-nagħaġ. Biex tiġi ppreservata l-integrità ta' din il-materja prima fraġli, tiġi evitata kwalunkwe denaturazzjoni u b'hekk tiġi żgurata l-kwalità tar-“Roquefort”, huwa essenzjali li s-siti kollha ta' manifattura u l-kmamar tal-irfinar u tal-maturazzjoni tar-“Roquefort” ma jkollhom fihom ebda halib għajr il-halib tan-nagħaġ u ebda prodott tal-ġobon li jkun ġej minn halib iehor li mhux halib tan-nagħaġ.

Subintestatura “Irfinar u maturazzjoni”

Ġie miżjud li “it-temperatura tal-faži ta' maturazzjoni tal-ġobon ma tistax tkun inqas minn -5 °C” (hames gradi Celsius taht iż-zero). Fil-fatt, it-temperatura minima tal-kamra li fiha jimaturaw il-ġoboniet jenhtieg li tiġi limitata biex it-temperatura ċentrali tagħhom titbaxxa biżżejjed biex tnaqqas ir-ritmu tal-bidla tagħhom mingħajr iżda ma tim-blukkah għalkollox, u b'hekk il-maturazzjoni ssehh bil-mod. Waqt din il-faži, l-enzimi jkomplu l-azzjonijiet tagħhom ta' proteolizi u ta' lipolizi, mehtieġa biex jinkiseb ġobon bil-karatteristiċi organolettiċi mixtieqa wara perjodu minimu ta' 90 jum mill-jum tal-manifattura.

— L-intestatura “Rabta maż-żona ġeografika”

Din l-intestatura reġgħet inkitbet mill-ġdid biex tintwera aħjar ir-rabta bejn ir-“Roquefort” u ż-żona ġeografika tiegħu, mingħajr ma sar xi tibdil sostanzjali fir-rabta. Din il-prezentazzjoni l-ġdida tirrigwarda wkoll il-punt 5 tad-Dokument Uniku.

Ġew enfasizzati l-fatturi naturali speċifiċi għaž-żona ġeografika (il-klima, is-substrat ġeologiku, il-ħamrija, il-fenomeni naturali involuti fil-holqien u l-funzjoni tal-kantini tal-irfinar). Ir-referenzi storiċi ġew limitati għall-avvenimenti ewlenin li jixhdu l-fama antika hafna tar-“Roquefort” u ddahhlu wara l-fatturi naturali. Ġew miżjuda l-ispeċifitajiet tas-sistema ta' trobbija, bbażati fuq l-użu ta' nagħaġ tar-razza Lacaune, u l-użu tar-riżorsi ta' foragg qrib l-azjenda. Minbarra s-sentenza dwar il-preparazzjoni tat-trabijiet u l-kulturi tal-*Penicillium roqueforti* ntizi biex jiġu introdotti fil-ġobon, qed jissemma għarfien speċifiku iehor dwar il-manifattura, l-irfinar u l-maturazzjoni biex il-fatturi umani jiġu deskritti b'mod aktar komplut.

Ġiet miżjuda deskrizzjoni tal-ispeċifitajiet tal-prodott (pasta bil-vini, ġobon mill-halib tan-nagħaġ mhux ipproċessat u shih, irfinat u mmaturat għal mill-inqas 90 jum, karatteristiċi organolettiċi partikolari).

Ir-rabta kawżali bejn l-ispeċifitàjiet taż-żona ġeografika u l-ispeċifitàjiet tal-prodott hija spjegata f'għadd ta' paragrafi li ġew miżjuda minflok il-paragrafi "L-irfinar li jsehh esklussivament fil-kantini naturali ffurmati mill-ġebel imwaaqqa' tal-plateau ta' Combalou jagħti lir-Roquefort it-togħma oriġinali tiegħu, kif spjegat aktar 'il fuq" u "Il-konvergenza ta' territorju diffiċli u ingrati, ta' don naturali bil-kantini ta' Combalou f'nofs meded vasti iżolati li jistgħu jakkomodaw biss ir-rusticità tan-nagħga, u tal-ostinazzjoni u t-talent ta' persuni determinati, bieżla u paċenzjużi li għal ġenerazzjonijiet shah qasmu l-għarfien ma' xulxin, tispjega s-suċċess ta' ġobon li "bin il-muntanja u r-riħ, iwassal fuq il-mejda tiegħek f'it mir-ruħ ta' Rouergue", kif ukoll il-paragrafu "L-ispeċifità tar-Roquefort hija r-rizultat ta' kollaborazzjoni mill-qrib bejn il-bniedem u n-natura. Minn naħa hija bbażata fuq il-karatteristiċi tal-halib li ġej min-nagħaġ tar-razez tradizzjonali mitmugħa skont id-drawwiet, u min-naħa l-oħra fuq l-oriġinalità tal-kantini naturali ta' Roquefort sur Soulzon, kompletament imħaffra fil-blat imwaaqqa' fqiegħ l-irdum ta' Combalou, fejn isehh miraklu tan-natura li jagħti lir-Roquefort it-togħma unika tiegħu" li kien fis-sinteżi ppubblikata. Il-pedamenti ta' din ir-rabta ma nbidlux: l-użu tar-razza Lacaune assoċjat ma' sistema ta' trobbija tradizzjonali u għalf ibbażat fuq ir-rizorsi taż-żona ġeografika, għarfien ta' manifattura b'halib mhux ipproċessat u shih, kantini oriġinali tal-irfinar, maturazzjoni bil-mod.

— L-intestatura "Tikkettar"

Ġie miżjud li l-informazzjoni dwar l-indikazzjonijiet murija fuq it-tikketti tirrigwarda l-ġobon "shih jew maqtuġh", għal aktar ċarezza. Id-dispożizzjoni shiha ("Il-ġobon "Roquefort" li jinbiegħ shih jew maqtuġh għandu jkun ippakkjat f'pakketti li jinkludu l-isem tad-denominazzjoni tal-oriġini "Roquefort" miktub b'tipa ta' dimensjonijiet mill-inqas ugwali għal żewġ terzi ta' dawk tal-aktar tipi kbar li jidhru fuq it-tikketta.") ġiet miżjuda fil-punt 3.6 tad-Dokument Uniku, akkumpanjata mid-dettall "Din l-indikazzjoni għandha titqiegħed ukoll fuq il-kaxxi jew fuq imballaġġ ieħor li jkun fih dan il-ġobon." li jidher fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott fis-sehh.

Tnehħa l-obbligu tat-tqegħid tal-logo "INAO", li ż-żmien tiegħu għadda (anki fil-punt 3.6 tad-Dokument Uniku) u ġie miżjud l-obbligu li jitwahħal "is-simbolu DOP tal-Unjoni Ewropea".

Biex jiġi evitat kwalunkwe dubju, ġie miżjud li l-projbizzjoni li mal-isem tad-denominazzjoni jiddied kwalunkwe aġġettiv jew kelma oħra (hlief għat-trademark tal-grupp u t-trademarks l-oħrajn partikolari jew isem jew sinjali ta' negozju) tkopri "it-tikkettar, ir-reklamar, il-komunikazzjoni, il-fatturi jew id-dokumenti kummerċjali". Din iż-żieda saret ukoll fil-punt 3.6 tad-Dokument Uniku.

— Ohrajn

Fil-intestatura "Definizzjoni taż-żona ġeografika", il-lista tal-municipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ġeografika ġiet korretta mill-iżbalji oriġinali tat-tipografija u ġiet aġġornata wara li għadd ta' municipalitajiet ingħaqdu flimkien, iżda fl-istess perimetru.

Il-paragrafi introduttorji li kienu jispjegaw l-iżviluppi storiċi tal-perimetru taż-żona ġeografika tnehħew peress li m'għadhomx utli għad-deskrizzjoni tad-delimitazzjoni ("Fil-bidu tas-seklu, skont il-Liġi tas-26 ta' Lulju 1925, li kellha l-għan li tiżgura d-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta tal-ġobon Roquefort, iż-żona ta' produzzjoni tal-halib tan-nagħga kienet pjuttost vasta peress li kienet tinkludi 'ż-żoni attwali Franciżi ta' produzzjoni u iż-żona ta' Franza metropolitana li għandhom l-istess karatteristiċi tar-razez tan-nagħaġ, tal-haxix u tal-klima', peress li mis-sentenza tal-Parlament ta' Toulouse tal-1666, iż-żona tal-irfinar kienet limitata għall-municipalità ta' Roquefort-sur-Soulzon u limitata, permezz ta' sentenzi suċċessivi u partikolarment dawk tal-21 ta' Lulju 1904 u tat-22 ta' Diċembru 1921 għall-kantini ta' Roquefort li jinsabu fiż-żona tal-għerien ta' Combalou.", "Id-Digriet tal-1979, imbagħad dak tal-1986, kienu jiddefinixxu skont il-Liġi tal-1925 żona ġeografika li testendi fin-Nofsinar tal-Massif Central u fil-provincja antika ta' Rouergue kif ukoll ċerti reġjuni girien, jiġifieri f'għadd ta' dipartimenti minhabba l-għadd żgħir ta' merħliet, li kellhom jikkumentaw b'għalf skars f'żoni għera u niexfa." u "L-isforzi tal-professjonisti biex jiżviluppaw it-trobbija tan-nagħaġ ippermettew li iż-żona ta' provvista ta' halib tiġi limitata gradwalment. Illum, il-halib jinġabar biss fiż-żona korrispondenti għall-firxa li tinkludi 560 municipalità jew partijiet minn municipalità.").

Il-paragrafu li jiddeskrivi l-karatteristiċi taż-żona attwali wkoll tnehħa peress li d-deskrizzjoni tal-ispeċifitàjiet taż-żona ġeografika taqa' taħt l-intestatura "Rabta maż-żona ġeografika" ("Din iż-żona tikkorrispondi għall-meded tan-nofs tan-Nofsinar tal-Massif Central, u għaž-żoni tal-ewwel muntanji u għall-baċini bejn il-muntanji. Dejjem issib punt ta' għbir jew fabrika tal-halib fir-reġjuni agrikoli ż-żgħar miżmuma għal mill-inqas 30 sena u hafna rziezet għadhom sal-lum jipproduċu l-halib intiż għall-manifattura tar-Roquefort. Is-sistema ta' trobbija f'din iż-żona hija karatteristika tar-Roquefort (użu tar-razza Lacaune sa minn diversi snin u sistema li ma tinvolvi mixgrazzjoni)").

Is-sentenza “Fil-każ fejn partijiet biss minn municipalità huma inkluzi, wiehed għandu jirreferi għall-mapep li jinsabu fil-kunsilli lokali” giet miżjuda wara l-lista tal-municipalitajiet jew tal-partijiet ta’ municipalitajiet inkluzi fiż-żona ġeografika, biex jiġu spjegati l-metodi ta’ aċċess għad-delimitazzjoni eżatta tal-municipalitajiet li ttehdet parti biss minnhom.

Fl-intestatura “Referenzi għall-istruttura ta’ kontroll”, l-isem u d-dettalji tal-istrutturi uffiċjali ġew aġġornati.

Fl-intestatura “Rekwiziti nazzjonali”, giet miżjuda tabella li turi l-punti ewlenin li jridu jiġu kkontrollati u l-metodu ta’ valutazzjoni tagħhom, skont ir-regolamenti nazzjonali fis-sehħ u tnehhiet ir-referenza għad-Digriet nazzjonali dwar id-Denominazzjoni ta’ Origini Kkontrollata.

Fil-punt 3.5 tad-Dokument Uniku, id-dispożizzjoni li tgħid “L-operazzjonijiet tal-ħżin qabel l-imballaġġ, tat-tqattigh, tal-ippakkjar, tal-ewwel ippakkjar u tal-ippakkjar finali tal-ġobon isiru esklussivament fil-municipalità ta’ Roquefort-sur-Soulzon”, li tinsab fil-punt 4.5 tas-sinteżi ppubblikata, hija ripetuta u kompluta biż-żieda ta’ ġustifikazzjoni.

Fil-punt 4 tad-Dokument Uniku, il-paragrafu introdutturju li jidher fil-punt 4.4 tas-sinteżi ppubblikata, ma ġiex ripetut peress li ma jikkontribwixx direttament għad-deskrizzjoni fil-qosor tad-delimitazzjoni taż-żona ġeografika (“Fil-bidu, żona estiża fin-Nofsinhar tal-Massif Central li, kif tispeċifika l-liġi tas-26 ta’ Lulju 1925, “għandha l-istess karatteristiċi tar-razez ovini, tal-mergħat u tal-klima”, u kkaratterizzata minn pajsagġ niexef u mhux maħdum fejn jirgħu xi merħ-let tan-nagħaġ. Bis-saħħa tal-isforzi tal-professjonisti tar-Roquefort biex ihegġu t-trobbija, jiżviluppaw il-produzzjoni tal-halib u jsaħħu r-rabta bejn il-prodott u l-ambjent ġeografiku tiegħu, il-halib użat għall-produzzjoni tar-Roquefort ġej esklussivament minn żona b’560 komun jew parti ta’ komuni msejnin “le rayon” imxerda fuq id-dipartimenti tal-Aveyron, Aude, Lozère, Hérault, Gard u Tarn:”).

Id-dispożizzjonijiet li jidhru fil-punt 4.4 “Prova tal-origini” u fil-punt 4.7 “Struttura ta’ kontroll” tas-sinteżi ppubblikata, kif ukoll id-dispożizzjonijiet dwar il-manifattura, l-irfinar u l-maturazzjoni li jidhru fil-punt 4.5 tas-sinteżi ppubblikata, mhumiex ripetuti fid-Dokument Uniku peress li dan ma fihx intestaturi ekwivalenti.

DOKUMENT UNIKU

“ROQUEFORT”

Nru tal-UE: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

DOP (X) IĠP ()

1. Isem/Ismijiet

“Roquefort”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Franza

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

3.1. Tip ta’ prodott

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1

Ir-“Roquefort” huwa ġobon b’pasta bil-vina, ippreparat u manifatturat esklussivament bil-halib tan-nagħaġ mhux approċessat u shiħ skont l-użanzi lokali, leali u konsistenti.

Il-pasta mhux ipressata u mhux imsajra u miżjuda bi spori tal-*Penicillium roqueforti*, iffermentata u mmellha, b’qoxra umda, fiha mill-anqas 52 gramma ta’ materja xaħmija għal kull 100 gramma ta’ estratt niexef u mill-anqas 55 gramma ta’ materja niexfa għal kull 100 gramma ta’ ġobon misjur.

Huwa ċilindru b’dijametru ta’ bejn 19 u 20 ċentimetru, għoli ta’ 8,5 sa 11,5 ċentimetri u li l-piż tiegħu jvarja bejn 2,5 u 3 kilogrammi.

Il-pasta tindilek sew u hija kompatta ħafna, b’vini hodur fil-blu uniformi. L-arma hija partikolari ħafna, bi fwieħa ħafifa ta’ moffa u toġhma fina li tinħass sew.

Il-ġobon jithalla jsir u jimmatara għal tal-anqas disgħin ġurnata mid-data tal-manifattura tiegħu.

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

Il-halib użat ġej mill-merħliet tal-halib magħmula minn nagħaġ tar-razza Lacaune.

In-nagħaġ jitrabbeu tradizzjonalment b'għalf abbażi ta' haxix, foragġ u ċereali li mill-inqas tliet kwarti minnu, imkejjejl bhala materja niexfa u kull sena, jkun ġej miż-zona ġeografika ta' produzzjoni.

Ikun minn fejn ikun ġej, ix-xiri minn barra l-azjenda, ħlief għat-tiben u l-għalf miżhun ta' foragġ, ċereali u għalf komplementari jew ekwivalenti, intiżi għan-nagħaġ u għall-ħrief ta' sostituzzjoni, ma għandux jaqbeż fil-medja, għal kull merħla u fis-sena, il-200 kilogramma ta' materja niexfa għal kull nagħaġ tal-halib fl-azjenda.

L-għalf kollu, inkluż l-għalf supplimentari, mhux neċessarjament jiġi miż-zona ġeografika, peress li fiha f'it hemm hamrija adattata għall-kultivazzjoni u l-kundizzjonijiet klimatiċi, b'nixfa frekwenti fis-sajf, jillimitaw il-produzzjoni tiegħu.

Fil-perjodu meta l-art tħaddar, hekk kif it-temp jippermetti, huwa obligatorju li l-nagħaġ jithallew jirgħu kuljum.

Fil-perjodu ta' permanenza ġewwa, ir-razzjon individwali ta' kuljum jinkludi mill-inqas medja ta' kilogramma ta' huxlief niexef għall-merħla.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-zona ġeografika ddefinita*

Il-fażijiet kollha mill-produzzjoni tal-halib sal-maturazzjoni tal-ġobon isehħu fiż-zona ġeografika.

L-irfinar għandu jseħħ fil-kantini li jinsabu fiż-zona tal-blat imwaqqa' tal-muntanja ta' Combalou (municipalità ta' Roquefort-sur-Soulzon), delimitata mis-sentenza tal-Qorti tal-Prim'Istanza ta' Millau tat-12 ta' Lulju 1961.

Wara l-irfinar, il-maturazzjoni ssir esklussivament fil-municipalità ta' Roquefort-sur-Soulzon.

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

It-tqattigh tar-"Roquefort" huwa permess.

L-operazzjonijiet tal-ħzin qabel l-ippakkjar, tat-tqattigh, tal-ewwel ippakkjar u tal-ippakkjar finali tal-ġobon isiru esklussivament fil-municipalità ta' Roquefort-sur-Soulzon, għar-raġunijiet li ġejjin:

- (a) Biex tiġi żgurata l-integrità tar-"Roquefort", minhabba l-kundizzjonijiet ta' maturazzjoni tal-ġobon fil-municipalità ta' Roquefort-sur-Soulzon f'temperatura li tista' tinżel sa -5°C , huwa importanti li t-tqattigh tiegħu u l-ippakkjar tiegħu qabel jiġi kkonsenjat isiru b'attenzjoni partikolari għar-rispett tal-katina ta' tkessiħ, billi tiġi evitata kwalunkwe varjazzjoni kbira u f'daqqa tat-temperatura tal-ġobon tar-"Roquefort", biex jiġi evitat kwalunkwe riskju ta' degradazzjoni tal-prodott.
- (b) Ippakkjar fl-inqas żmien possibbli, minnufih wara l-ħruġ tal-ġobon mill-kmamar li jkollhom temperaturi kontrollati fejn issir il-maturazzjoni, jippermetti li jiġu ppreservati l-proprjetajiet fiżiċi u organolettiċi karatteristiċi tar-"Roquefort" wara l-irfinar u l-maturazzjoni sa ma jasal għand il-konsumatur. Sabiex jintlaħaq dan l-għan, l-impjanti tal-ippakkjar jinsabu fl-istess municipalità tal-kmamar li jkollhom temperaturi kontrollati. Il-ġobon "Roquefort" fil-fatt huwa prodott fragli li jirfina u jimatura bil-mod hafna, "il bogħod mid-dawl. Meta jirfina, jimatura u allura jkun lest għall-konsum, ikun jiflaħ biss immanigġjar limitat, minn persunal li għandu għarfien speċifiku tal-prodott, biex jiġi ppakkkjat fl-inqas hin possibbli, biex jiġi evitat kwalunkwe riskju ta' tniexx, ossidazzjoni jew it-tfaċċar ta' lwien mhux normali.
- (c) Biex tiġi żgurata s-sikurezza mikrobijoloġika tar-"Roquefort" sal-konsumatur, huwa importanti li, bis-saħħa tal-identifikazzjoni ta' kull lott ta' manifattura (imnaqqxa fil-ġobon), il-ġobon jista' jkun immonitorjat u kkontrollat, waqt l-operazzjonijiet kollha ta' tqattigh, ta' ppakkkjar, tal-ewwel ippakkjar u tal-ippakkjar sal-prodott finali maħsub għall-konsumatur. Dawn l-operazzjonijiet jeħtieġu għarfien partikolari u għandhom effett dirett fuq il-kwalità ta' dan il-ġobon manifatturat mill-halib mhux ipproċessat.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Il-ġobon “Roquefort” li jinbiegħ shih jew maqtuġh għandu jkun ippakkjat f'pakketti li jinkludu l-isem tad-denominazzjoni tal-orijini “Roquefort” miksub b'tipa ta' dimensjonijiet mill-inqas ugwali għal żewġ terzi ta' dawk tal-aktar tipi kbar li jidhru fuq it-tikketta.

Din l-indikazzjoni għandha titqiegħed ukoll fuq il-kaxxi jew fuq imballaġġ ieħor li jkun fih dan il-ġobon.

Il-marka tal-grupp applikant imsejha “brebis rouge”, maħluqa fl-1930, għandha tidher ukoll fuq it-tikketta.

Bl-eċċezzjoni ta' din il-marka konfederali kif ukoll trademarks oħra jew trademarks kummerċjali partikolari jew ismijiet jew sinjali, iż-żieda mal-isem tad-denominazzjoni “Roquefort” ta' kwalunkwe aġġettiv jew kwalunkwe kelma oħra hija pprobita fuq it-tikketta, fir-reklamar, fil-komunikazzjoni, fil-fatturi jew fid-dokumenti kummerċjali.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Id-dipartiment ta' Aude:

Il-municipalitajiet ta' Belpech (parti), Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux (parti), Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne.

Id-dipartiment tal-Aveyron:

Il-cantons ta' Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Rasper et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Il-municipalitajiet ta' Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles (parti), Compolibat, Conques-en-Rouergue (parti), Crespín, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac (parti), Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvétat-Peyralès, Sanvensa, Sébrzac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Id-dipartiment ta' Gard:

Il-municipalitajiet ta' Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Id-dipartiment ta' Hérault:

Il-municipalitajiet ta' Les Aires, Avène, Bédarioux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvétat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billièrre, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmasclé, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Id-dipartiment ta' Lozère:

Il-canton ta' Chirac.

Il-municipalitajiet ta' Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes (parti), Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières (parti), Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Masegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, Servières, La Tieule, Trélans, Vebron.

Id-dipartiment ta' Tarn:

Il-cantons ta' Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Il-muniċipalitajiet ta' Alban, Amarens (parti), Ambialet, Arifat, Arthès (parti), Bellegarde-Marsal (parti), Bernac (parti), Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis (parti), Castres, Cestayrols (parti), Cordes-sur-Ciel (parti), Curvalle, Dénat (parti), Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet (parti), Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisse (parti), Lautrec, Lempaut (parti), Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc (parti), Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens (parti), Mouziéys-Panens (parti), Navès (parti), Paulinet, Peyregoux (parti), Poulan-Pouzols, Pratiel (parti), Puéchoursi (parti), Puylaurens (parti), Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rouffiac, Roumégoux, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Lieux-Lafenasse, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel (parti), Técou (parti), Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Trévién, Vènès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tikkorrispondi għall-meded tan-nofs tan-Nofsinhar tal-Massif Central, u għaž-żoni tal-ewwel muntanji u għall-baċini bejn il-muntanji. Il-klima, ikkaratterizzata minn altitudni ta' aktar minn 400 m, tinsab fil-konfluwenza ta' influwenzi Mediterranji u Atlantici. Dan ifisser xtiewi twal, li jllimitaw il-bidu tal-veġetazzjoni fir-Rebbiegħa, u nixfa fis-Sajf, li spiss tkun aggravata minn riżerva baxxa ta' ilma fil-hamrija. Minhabba s-sottostrati ġeologiċi mill-orogenesi Ersinjana u depożiti sekondarji tal-franka u tal-erożjoni, it-topografija hija spiss irregolari u l-hamrija fiha hafna ġebel. Iż-żona ġeografika tinkludi żoni pastorali, b'merghat u bwar. Il-hamrija skarsa adatta għall-uċuħ, tintuża għall-bwar temporanji u ċ-ċereali tal-konsum personali.

Il-kantini tal-irfinar tar-"Roquefort", li jinsabu taht is-sit stess tar-raħal ta' Roquefort-sur-Soulzon, huma kompletament imħaffra fil-blat imwaqqa' fil-qiegh tal-irdumijiet tal-franka ta' Combalou li, matul is-sekli, sofrew qsim u kollassi. Minn dawn il-qasmi fil-blat imwaqqa', li qishom proprju ċmieni naturali msejja "fleurines", jaasal kurrent xi ftit jew wisq qawwi ta' arja friska u umda. Fil-fatt, il-fleurines jiffunzjonaw, skont il-varjazzjonijiet fit-temperatura esterna u fil-pressjoni atmosferika, bħal ġeneratur enormi ta' arja umda u kiesha: L-arja li tidhol fl-art titkes-sah mill-hitan friski tal-irdumijiet li jħarsu lejn il-Grigal; din tinzel lejn il-baži tal-blat imwaqqa' u tixxarrab mal-kuntatt tal-akwifer sotterranja. B'hekk, il-fleurines johlqu, jibbilanċjaw u jzommu mikroklima naturali partikolari fil-kantini, li fih żviluppa l-*Penicillium roqueforti*.

L-origini tar-"Roquefort" hija antika hafna. Dan jissemma fl-1070 fil-Kartularju tal-Abbazija ta' Conques, f'Aveyron. Fl-1666, deċizzjoni tal-Parlament ta' Toulouse tikkonferma l-privileġġi reali kollha mogħtija minn Karlu VI għad-difiża tar-"Roquefort" u tagħti lill-abitanti ta' Roquefort-sur-Soulzon l-esklussività tal-irfinar tal-ġobon ta' "Roquefort". Fis-seklu 18, ir-"Roquefort" kien iddikjarat "ir-re tal-ġobnijiet" minn Diderot u d'Alembert. Imbagħad, għadd ta' sentenzi illimitaw l-irfinar tal-ġobnijiet ta' "Roquefort" għaž-żona unika tal-blat imwaqqa' ta' Combalou. Fis-26 ta' Luju 1925, il-Parlament għadda liġi li tagħmel lir-"Roquefort" l-ewwel ġobon rikonoxxut b'Denominazzjoni ta' Origini.

Is-sistema ta' trobbija fiż-żona ġeografika hija karatteristika tar-"Roquefort". Hija bbażata fuq l-użu ta' nagħaġ tar-razza Lacaune, u l-użu tar-riżorsi ta' foragġ qrib l-azjenda, li jeskludi s-sistemi ta' migrazzjoni. In-nagħa Lacaune hija partikolarment adattata għall-ambjent tagħha. Is-suf tagħha li huwa kkoncentrat fil-parti tad-dahar jipproteġiha mir-raġġi tax-xemx matul is-Sajf u jippermettilha tissaporti s-shana. Id-dwiefer tagħha huma adattati għall-hamrija ġeblija. Matul l-istaġun tar-raġġi, hija tagħmel l-akbar użu mill-veġetazzjoni bi kwalitajiet nutrittivi spiss baxxi taż-żona ġeografika. Il-ħidma tal-għažla ġenetika fiż-żona ġeografika li ilha ssir għal għexieren twal ta' snin illum sawret il-Lacaune fnagħa bi kwalitajiet rikonoxxuti tal-halib. In-nagħaġ jitrabbew b'mod tradizzjonali b'għalf li juża l-bwar u l-merghat temporanji u permanenti taż-żona ġeografika, għar-raġġa u għall-istokk ta' foragġi. Ix-xiri ta' ikel minn barra l-azjenda huwa limitat.

Il-manifattura tar-"Roquefort" teħtieġ għarfien speċifiku. Hija ssir b'ħalib mhux ipproċessat u shih. It-trabijiet u l-kulturi tal-*Penicillium roqueforti* maħsuba biex jiġu introdotti fil-pasta tal-ġobon jithejjew minn razez tradizzjonali li jinsabu fil-mikroklima tal-kantini naturali tal-muniċipalitá ta' Roquefort-sur-Soulzon. It-tqattir isir mingħajr ippressar. Il-ġobon jittaqqab biex tidhol l-arja fil-pasta. Il-ġobon ta' "Roquefort" imbagħad jiġi rfinut fil-kantini li jinsabu fiż-żona tal-blat imwaqqa' tal-muntanji ta' Combalou, traversat b'mod naturali mill-kurrenti ta' arja friska u umda, matul il-perjodu meħtieġ għall-iżvilupp tajeb tal-*Penicillium roqueforti*. Imbagħad jitgeżwer f'imballaġġ ta' protezzjoni biex jitwaqqaf il-progress tal-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti* u mbagħad ikompli l-iżvilupp tiegħu tul maturazzjoni bil-mod.

Ir-"Roquefort" huwa ġobon b'pasta bil-vina, manifatturat esklussivament mill-halib tan-nagħaġ mhux ipproċessat u shih, irfinat u mmaturat għal mill-inqas 90 jum, mid-data tal-manifattura tiegħu.

Ghandu pasta li tindilek sew b'vini hodur fil-blu uniformi. L-roma hija partikolari hafna, bi fwieha hafifa ta' moffa u toghma fina li tinhas sew.

L-użu tar-razza Lacaune, is-sistema ta' trobbija tradizzjonali u l-għalf ibbażat fuq ir-rizorsi taż-zona ġeografika jaf-fettwaw il-kompożizzjoni tal-ħalib tan-nagħġa, li fih b'mod partikolari aċidi grassi li jgħinu l-aromi. Il-fatt li l-ħalib jintuża fi stat mhux ipproċessat, jikkontribwixxi għall-roma partikolari tar-“Roquefort” li tohroġ waqt l-irfinar u l-maturazzjoni mill-*Penicillium roqueforti*.

Il-manifattura tar-“Roquefort” minn ħalib mhux ipproċessat u shiħ teħtieġ adattament kontinwu mill-manifattur tal-ġobon. L-għarfien użat waqt il-manifattura, bħal pereżempju t-tqattir mingħajr ipressar li jikkawża l-iffurmar tat-toqob regolari fil-pasta tal-ġobon u t-titqib li jippermetti d-dħul tal-arja fil-ġobon, huma essenzjali għall-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti* waqt l-irfinar, u b'hekk tinkiseb pasta b'vina uniformi.

Il-kantini tal-irfinar mibnija fil-blat imwaqqa' tal-muntanja ta' Combalou, li jieħdu l-arja bis-saħħa tal-fleurines, joffru kundizzjonijiet fiżiċi u bijoloġiċi naturali partikolarment adattati għall-irfinar tar-“Roquefort”. F'din il-klima partikolari l-*Penicillium roqueforti* isib ambjent favorevoli hafna għall-iżvilupp tiegħu. Huwa jinfirx fil-ġobon, jibdel il-pasta, jagħtiha lewn ħadrani fil-blu kif ukoll it-toghma partikolari tagħha.

Il-maturazzjoni bil-mod li ssegwi l-irfinar tiżviluppa l-konsistenza kremuża tal-pasta tar-“Roquefort” u tippermettilu, wara perjodu minimu ta' disgħin jum, johroġ għalkollox l-roma partikolari tiegħu, b'riha hafifa ta' moffa.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711
