

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI

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

(2009/C 235/07)

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

SINTEZI

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"CANESTRATO DI MOLITERNO"

Nru tal-KE: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005

DPO () IĠP (X)

Din is-sintezi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. **Dipartiment responsabbli fl-istat membru:**

Isem: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII
Indirizz: Via XX Settembre 20
00187 RM Roma
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Feks +39 0646655306
posta elettronika: sacco7@politicheagricole.it

2. **Grupp:**

Isem: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»
Indirizz: Via Roma
85047 Moliterno PZ
ITALIA
Tel. +39 0975668511 / 0975668519
Feks +39 0975668537
posta elettronika: canestrato_moliterno@virgilio.it
Kompożizzjoni: Produtturi/processuri (X) ohrajn ()

3. **Tip ta' prodott:**

Klassi 1.3 Ġobon

4. **Speċifikazzjoni:**

(sintezi tar-rekwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. *Isem:*

“Canestrato di Moliterno”

4.2. *Deskrizzjoni:*

L-IĠP “Canestrato di Moliterno” hija riżervata għall-ġobon tal-mogħoż u tan-nagħaġ tal-ghamla iebes, magħmul mill-halib shiħ tan-nagħaġ, ta’ kwantità mhux anqas minn 70 % u mhux aktar minn 90 %, u mill-halib shiħ tal-mogħoż ta’ kwantità mhux anqas minn 10 % u mhux aktar minn 30 %. Jinhareġ għall-konsum, wara mill-inqas 60 jum ta’ maturazzjoni, f’forma ċilindrika bi ġnub ċatti b’qoxra f’it ibbuzzata l’barra; b’diametru tal-uċuħ minn 15 sa 25 ċm, l-gholi tal-ġnub minn 10 sa’ 15 ċm; bil-piż li jvarja bejn 2 sa 5.5 kg skont id-daqs tal-forma; bil-qoxra tal-kulur li jvarja minn pjuttost skur fil-varjetà “primitivo” għal kannella fil-varjetà “stagionato”; bl-ghamla tal-ġobon magħquda u bi dbabar żgħar imferrxin b’mod mhux regolari; meta jinqata’ l-ġobon huwa ta’ kulur abjad jew kemmxejn safrani lewn it-tiben fil-varjetà “primitivo”, u lewn it-tiben pjuttost skur fil-varjetajiet “stagionato” u “extra”. It-toghma hija pjuttost helwa u delikata fil-bidu tal-maturazzjoni, u aktar qawwiija u pikkanti aktar tard f’dan l-istess stadju. Il-kontenut tax-xaħam fil-materjal niexef ma jistax ikun anqas minn 30 %. Jista’ jintuza bhala ġobon ta’ fuq il-mejda jew bhala ġobon maħkuk.

4.3. *Żona ġeografika:*

Iż-żona tal-orijini tal-halib u tal-produzzjoni tal-“Canestrato di Moliterno” hija magħmula mill-Municipalitajiet li jinsabu fil-provinċja ta’ Potenza u ta’ Matera kif ġej:

fil-provinċja ta’ Potenza: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant’Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d’Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant’Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

fil-provinċja ta’ Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

4.4. *Prova tal-orijini:*

Kull fażi tal-proċess ta’ produzzjoni għandha tkun sorveljata billi jiġu ddokumentati d-dhul u l-hruġ tal-prodotti. B’dan il-mod, u permezz ta’ tniżżil f’reġistri speċifiċi tal-produtturi agrikoli, ġestiti mill-korp ta’ spezzjoni, tiġi rreġistrata wkoll id-dejta dwar il-halib li jintbagħat għall-produzzjoni tal-“Canestrato di Moliterno”, tal-produtturi u/jew proċessuri, tal-persuni responsabbli għall-maturazzjoni u tal-pakkeġġaturi, kif ukoll permezz taż-żamma tar-reġistri tal-produzzjoni u tal-ippakkjar, u tan-notifika lill-korp ta’ spezzjoni tal-kwantità prodotta, tiġi ggarantita t-traċċabbiltà tal-prodott. Il-persuni kollha, fiżiċi jew ġuridiċi, imniżżla fil-listi relatati, se jkunu sugġetti għall-kontroll mill-korp ta’ spezzjoni, skont kif previst mill-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni u tal-pjan ta’ kontroll relatat.

4.5. *Metodu ta’ produzzjoni:*

L-ispeċifikazzjoni tirrikjedi, fost l-ohrajn, li l-azjendi agrikoli li jissupplixxu l-halib mahsub għall-iproċessar f’ġobon tal-IĠP “Canestrato di Moliterno”, ikunu jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni. L-ikel tal-annimali għandu jikkonsisti prinċipalment minn għalf frisk u huxlief li jitkabbru fiż-żona msemmija fil-punt 4.3. L-ikel jista’ jiġu ssupplementat biss minn ċereali bhall-hafur, ix-xgħir, il-qamħ, il-qamħirrun u minn haxix bhall-ful, il-fażola u ċ-ċiċri. L-użu ta’ prodotti minn annimali u tas-sajlos huwa pprojbit. Il-halib li jiġi minn hlib wiehed jew aktar għandu jiġi pproċessat mhux aktar minn 48 siegħa wara l-ewwel hlib. Il-halib għandu jiġi min-nagħaġ tar-razez “Gentile di Puglia”, “Gentile di Lucania”, “Leccese”, “Sarda”, “Comisana” u mir-razez imhalltin tagħhom; u mill-mogħoż tar-razez “Garganica”, “Maltese”, “Jonica”, “Camosciata” mir-razez imhalltin tagħhom fir-riġward tal-mogħoż.

Il-produzzjoni tal-IĠP tista’ ssir matul is-sena kollha. Il-halib jista’ jintuza nej jew inkella jiġi ttrattat bis-shana; f’dan il-każ jiġi injettat suċċessivament b’kulturi ta’ fermentazzjonijiet naturali tal-halib jew b’kulturi awtoktoni magħzula l-koagulazzjoni ssir permezz tat-tames tal-haruf jew tal-gidi fl-ghamla ta’ pejst, f’temperaturi ta’ bejn 36 u 40 °C għal mhux aktar minn 35 minuta. Imbagħad il-baqta titkisser f’biċċiet tad-daqs ta’ rossa. Wara li jingħata l-forma l-ġobon jiddaħhal fix-xorrox f’temperaturi mhux oghla minn 90 °C għal mhux aktar minn tliet minuti. Jingħata l-melħ kemm fl-istat niexef kif ukoll fis-salmura; it-niexef isir fl-azjenda tal-iproċessar u jdum bejn 30 u 40 jum wara li l-ġobon jingħata l-forma. Il-maturazzjoni għandha ssir esklussivament fil-fondaci (l-imħażen) taż-żona tradizzjonali

tal-produzzjoni jew fil-municipalità ta' Moliterno (PZ); Din tibda minn 31 sa 41 jum wara li l-gobon jinghata l-forma. Matul din il-fażi l-IĠP tista' tiġi ttrattata biss biż-żejt taż-żejta jew biż-żejt taż-żejta miżjud bil-hall. Il-"Canestrato di Moliterno" jista' jiġi ttratat ukoll bl-ilma tal-ġmied jew inkella bl-ilma li jitgħalla għal 25/30 minuta miżjud bil-faħam iswed miċ-ċumniji tal-injam u li mbagħad jithalla jibred għal temperatura normali.

4.6. Rabta:

ir-raġuni għar-reġistrazzjoni tad-denominazzjoni "Canestrato di Moliterno" hija r-reputazzjoni li din id-denominazzjoni stess tgawdi. Ir-reputazzjoni rinomata tal-IĠP saħansitra fil-livell internazzjonali hija dovuta prinċipalment għal żewġ fatturi fundamentali: ir-razza tan-nagħaġ tat-territorju tal-orijini u t-teknika partikolari ta' maturazzjoni. Ir-razza tan-nagħaġ l-aktar mifruxa fit-territorju hija l-"Gentile di Lucania" karatterizzata mill-fatt li hija razza rustika hafna u adattata tajjeb għall-kundizzjonijiet klimatiċi u ġeografiki taż-żona. Hija talita ta' Merino li rriżultat mit-tahlit tar-razez li nbeda fis-seklu XV bejn il-merhliet lokali u l-imtaten tal-Merinos Spanjoli. Dan it-tip ta' tahlit tar-razez dak iż-żmien kien inbeda minhabba l-htieġa għal produzzjoni tajba tas-suf kif ukoll ta' kapaċità akbar ta' produzzjoni tal-laħam tal-merhliet lokali tan-nagħaġ, u b'riżultat inkisbet razza li toffri attitudnijiet ta' produzzjoni dupliċi. Madanakollu n-nuqqas ta' produttività tal-halib ifisser li r-razza ma trendix hafna halib, iżda l-halib huwa ta' kwalità eċċellenti, diffiċli biex jinkiseb minn merhliet oħrajn u kkaratterizzat minn livell għoli ta' xaham u proteini.

Iċ-ċiklu produttiv tar-razez flimkien ukoll mal-ghan li l-mergħat montanjużi jiġu sfruttati bl-aħjar mod possibbli, ġabu magħhom id-drawwa ta' merhliet imhallta, ta' nagħaġ u mogħoż. Ir-razez tal-mogħoż lokali minbarra li jipproduċu halib ta' kwalità għolja, jipproduċuh ukoll f'kwantitajiet għoljin.

Il-karatteristika ewlenija tal-Canestrato di Moliterno tirriżulta mill-fażi tal-maturazzjoni tal-gobon fil-kantini (fondaci) tipiċi li jinsabu fil-Municipalità ta' Moliterno.

Fil-fatt sal-lum il-manifatturi tal-Canestrato di Moliterno jużaw dawn il-postijiet partikolari hafna li indiskutibbilment jikkaratterizzaw dan il-prodott u jagħtuh il-karatteristiċi organolettiċi li minn dejjem iddistingwewh. Il-fondaco jipprovdi ambjent arjuż u frisk hafna fejn it-tagħqida ta' diversi fatturi tiddetermina l-formazzjoni tal-mikroklima li hija indispensabbli biex jinkiseb prodott kwalitattivament eċċellenti. Fil-fatt is-suċċess tal-proċess ta' maturazzjoni huwa attribwit għall-klima kiesha u niexfa tal-post. Fl-aħhar nett, bosta fatturi, bħall-kwalità tal-materja prima, it-tekniki tal-hidma artigjanali u fuq kollox il-maturazzjoni jikkontribwixxu biex il-"Canestrato di Moliterno" jkollu l-karatteristiċi tipiċi li jiddistingwuh.

Skont l-ewwel xhieda storiċi tas-seklu tmintax, għan-nies ta' Moliterna, it-trobbija tan-nagħaġ kienet ix-xogħol prinċipali tagħhom. Xhieda tar-reputazzjoni famuża tal-prodott tinsab f'għadd ta' dokumenti. Fl-imghoddi l-"Canestrato di Moliterno" kien apprezzat mhux biss fis-swieq nazzjonali, iżda wkoll fis-swieq barranin, billi b'mod partikolari kien jiġi esportat lejn l-Amerika.

4.7. Korp ta' spezzjoni:

Il-korp ta' spezzjoni jissodisfa l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-istandard EN 45011.

Isem: IS.ME.CERT S.r.l.
Indirizz: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1
80143 Napoli NA
ITALIA
Tel. +39 0815625775
Feks +39 0815626561
posta elettronika: —

4.8. Tikketta:

L-indikazzjoni ġeografika "Canestrato di Moliterno" hija riżervata biss għall-prodott b'maturazzjoni ta' mill-inqas 60 jum u hija pprojbita z-żieda ta' kwalunkwe deskrizzjoni oħra inklużi l-aġġettivi fine (fin), scelto (magħżul), selezionato (selezjonat) jew aġġettivi simili. Min-naħa l-oħra jistgħu jintużaw dawn it-termini li ġejjin skont l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni: primitivo (primitiv); riżervat għall-prodott b'maturazzjoni ta' mill-inqas 6 xhur; stagionato (immaturat); riżervat għall-prodott b'maturazzjoni ta' aktar minn 6 xhur u mhux aktar minn 12-il xahar); extra: riżervat għall-prodott b'maturazzjoni ta' aktar minn 12-il xahar).

Il-“Canestrato di Moliterno” jinbiegħ għall-konsum b' marka apposta mikwija fuqu, irrappreżentata minn żewġ ċrieki konċentriċi, l-ewwel wiehed fih il-kliem “Canestrato di Moliterno”, filwaqt li t-tieni fih kastell bi tliet turretti, is-simbolu tal-municipalità ta' Moliterno, tad-diametru ta' 15-il ċm, stabbilit mill-Consorzio per la Tutela del Pecorino “Canestrato di Moliterno” (Għaqda għall-Protezzjoni tal-Isem tal-ġobon tan-nagħaġ “Canestrato di Moliterno”) taħt il-kontroll tal-korp imsemmi fl-Artikolu 10 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 u skont ir-regoli indikati fil-pjan ta' kontroll approvat mill-Ministeru għall-Politika Agrikola u tal-Forestrija, fil-formoli adegwati u ċ-ċertifikati.

