

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2011/C 96/09)

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA”

Nru tal-KE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

IĠP (X) DPO ()

1. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni affettwata mill-emenda:

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Rekwiziti nazzjonali
- Ohrajn (għandhom jiġu speċifikati)

2. Tip ta' emenda/i:

- Emenda tad-Dokument Uniku jew tal-Iskeda tas-Sintezi.
- Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP rreġistrati li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku jew Skeda tas-Sintezi.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

- Emenda għall-Ispesifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda għad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006).
- Emenda temporanja tal-Ispesifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006).

3. **Emenda/i:**

L-emendi li għalihom saret applikazzjoni jaffettwaw il-paragrafi tal-ispeċifikazzjoni li ġejjin:

3.1. *Deskrizzjoni:*

L-emendi proposti jaffettwaw, minn naħa r-razez koperti, u min-naħa l-oħra it-tipi ta' laħam kif ukoll il-karatteristiċi tagħhom. Dawn l-emendi jikkorrispondu mal-applikazzjoni tas-settur tat-trobbija tal-bhejjem tal-Comunidad Autónoma del País Vasco.

L-emendi qed jiġu proposti sabiex jirriflettu aħjar il-prattiki attwali u sabiex jittiehed inkunsiderazzjoni it-thassib tal-konsumaturi fir-rigward tat-trasparenza mtejba fit-tikkettar, kif ukoll sabiex l-ispeċifikazzjoni tiġi aġġornata għat-tibdiliet leġiżlattivi li saru minn meta tressqet l-applikazzjoni u sabiex jiddaħhlu rekwiżiti ġodda li jindikaw il-kwalità tal-laħam. Dan kollu qed isir sabiex il-prodott jingħata vantaġġ meta jnħareġ għall-konsum fuq is-suq u sabiex jittejbu l-profitabbiltà u l-kompettitività tiegħu.

3.2. *Prova tal-orijini:*

Ir-raġuni għall-emenda ta' din it-taqsimha hija dovuta min-naħa għall-addattament mehtieg għal-leġiżlazzjoni fis-seħh, u min-naħa l-oħra, sabiex tinkorpora fiha l-produtturi tal-għalf fil-katina tal-valur minhabba li l-għalf tal-annimali huwa meqjus bħala parti fundamentali mill-prodott.

Barra minn hekk, anke sabiex l-Indikazzjoni Ġeografika tiġi aġġustata għar-rekwiżiti tal-Artikolu 11 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, li jistabbilixxi li l-organi tal-kontroll tal-prodotti għandhom jikkonformaw mal-istandard Ewropew EN 45011 jew mal-Gwida ISO/IEC 65, qed issir rakkomandazzjoni sabiex titneħħa r-referenza għall-istandard EN 45004 li tidher f'din it-taqsimha tal-ispeċifikazzjoni.

3.3. *Metodu ta' produzzjoni:*

L-emenda ta' din it-taqsimha tikkorrispondi għall-adattament għat-tibdiliet leġiżlattivi li saru minn meta tressqet l-applikazzjoni kif ukoll sabiex jiddaħhlu rekwiżiti ġodda li jindikaw il-kwalità tal-laħam.

3.4. *Rabta maż-żona ġeografika:*

L-emenda proposta taffettwa r-razez koperti li żdiedu minhabba li qed tiġi inkluża wkoll ir-razza awtoktona Terrena.

DOKUMENT UNIKU

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

“CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA”

Nru tal-KE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

IĠP (X) DPO ()

1. **Isem:**

“Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela”

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz:**

Spanja

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

3.1. *Tip ta' prodott:*

Kategorija 1.1: Laħam frisk (u ġewwieni) tal-ifrat.

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

Laħam frisk li ġej minn razez ta' bhejjem bovini tradizzjonalment imrobbija fil-Comunidad Autónoma del País Vasco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Terreña u razez imnislin mit-tahlit ta' bejniethom; Fil-każ ta' bhejjem imnislin minn razez imhallta, il-percentwal minimu tal-ġenetika ta' wahda minn dawn ir-razez imsemmija għandu jkun ta' 50 %.

Minkejja li hemm hames razez, ir-razza Pirenaica hija ewlenija għal País Vasco.

It-tliet tipi ta' laħam jiġu stabbiliti skont l-etajiet tal-annimali minn fejn ikun ġej il-laħam:

- "Txahala-Txekorra": laħam ta' annimali li jkollhom età li tvarja minn 8 xhur sa 24 xahar.
- "Zaharra": laħam ta' annimali li jkollhom età li tvarja minn 24 xahar u 84 xahar.
- "Idia": laħam ta' bhejjem maskili kkastrati li jkollhom età li tvarja minn 24 xahar u 59 xahar.

Ir-rekwiziti għall-konformità ta' kull wiehed minn dawn it-tipi huma:

- Konformazzjoni: "Txahala- Ternero/a": Kategoriji S, E, U u R tal-klassifikazzjoni EUROPA, "Zaharra-Vacuno Mayor" u "Idia-Buey": kategoriji S,E,U,R u O tal-klassifikazzjoni msemmija hawn fuq.
- Stat tas-simna: "Txahala-Txekorra": mill-inqas "klassi 2". "Zaharra" u "Idia": mill-inqas "klassi 3".
- Kulur tal-laħam: Il-laħam ma għandux ikollu kulur anormali u għandu jkun propju dak ta' kull tip ta' laħam, skont l-età u l-istat tas-simna.
- Karatteristiċi kimiċi: Għall-karkassi kollha ta' kull tip, il-pH għandu jkun ta' massimu ta' 5.9 jew inqas, imkejjel 24 siegħa wara l-qatla fil-muskolu t-twil tad-dahar (longissimus dorsi).
- Maturazzjoni minima: il-maturazzjoni tal-laħam għandha tkun ta' sebat ijiem mid-data tal-qatla għat-tliet biċċiet tal-kategorija kummerċjali Extra u Primera A, u tlett ijiem għall-bqija. Għall-biċċiet tal-laħam ippakkjati, il-perjodu minimu ta' maturazzjoni jiġi stabbilit skont is-sistemi ta' preser-vazzjoni, il-format u l-mod kif il-prodott jiġi pprezentat u skont il-kriterji tekniki definiti.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

—

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

Għall-għalf tal-annimali għandu jintuża għalf naturali bħal: haxix frisk, haxix niexef, huxlief u tiben, u bħala għalf supplimentari għandha tintuża materja prima li tinsab fil-lista pozittiva, bħalma huma qamh shih jew mishuq taċ-ċereali, legumi, żerriegħa li minnha jingħasar iż-żejt, nuhhala u riżorsi li jkun għejjin mill-istess azjenda.

L-għalf kollu, kemm dak li jiġi preparat fl-istess azjenda kif ukoll dak mixtri, għandu jkun awtorizzat għall-użu tal-għalf ta' bhejjem li huma maħsuba li jintużaw għall-prodotti tal-IGP Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela.

L-għalf li jintuża matul l-istadji tat-trobbija u fl-aħħar tal-hajja tal-bhejjem għandu jkun magħmul minn materja prima u prodotti awtorizzati minn lista pozittiva disponibbli għall-pubbiku.

Il-percentwal tal-materja prima nobbli (ċereali, legumi u żerriegħa li minnha jingħasar iż-żejt) għandu jkun ta' mill-inqas 80 % tal-ingredjenti tal-għalf, jew jekk ikun il-każ, ta' 85 % tal-kompożizzjoni tan-nuħhala.

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-laħam għandu joriġina minn annimali imwiela u mrobbija fil-Comunidad Autónoma del País Vasco u fl-azjendi li huma mnizzlin fir-registri tal-Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela; dawn il-bhejjem għandhom jinqatlu f'biċċeriji li jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni sabiex il-karatteristiċi organo-lettici tal-karkassi jiġu ppriservati aħjar u b'hekk jiġi evitat kwalunkwe effett li t-trasport jista' jikkawża

fuq il-kwalità tal-laħam. Il-karakassi klassifikati u kwalifikati bhala idonei għandhom jiġu identifikati. Il-proċess kollu, mill-azjenda tat-trobbija sal-konsumatur aħħari għandu jkun ikkontrollat, it-traċċabbiltà tal-prodott għandha tiġi garantita, skont kif stabbilit fl-Ispesifikazzjoni.

Il-bhejjem irreġistrati għandhom jitrabbew b'mod tradizzjonali skont il-kundizzjonijiet li jaffettwaw is-saħħa u l-benessri tagħhom, u b'attenzjoni speċjali fuq l-ghalf hekk kif jidher fl-Ispesifikazzjoni.

Fl-azjendi għandhom jiġu kkontrollati u rreġistrati kemm l-identifikazzjoni ta' kull azjenda kif ukoll l-identifikazzjoni individwali ta' kull animal mill-awtoritajiet kompetenti. L-installazzjonijiet tat-trobbija tal-bhejjem għandhom jikkonformaw ma' għadd ta' kundizzjonijiet li jirrigwardaw l-erja, l-istalel, id-dawl, il-ventilazzjoni u b'mod ġenerali dawn għandhom jiggwarantixxu li ma hemm ebda fattur ambjentali li jista' jipperikola lill-annimali.

It-tul tal-hin tat-trasport tal-annimali sal-biċċerija ma jistax jaqbeż l-erba' sigħat, sabiex jiġu evitati fatturi li jistgħu jikkawżaw stress u jinfluwenzaw il-kwalità tal-prodott aħħari.

L-operazzjonijiet kollha li jitwettqu fil-biċċerija għandhom jirrispettaw ir-rekwiżiti stabbiliti fl-Ispesifikazzjoni: l-iżvinar, it-tqattigh, it-tkessih, il-maturazzjoni u l-identifikazzjoni.

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

—

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

Fuq it-tikketta għandha tidher il-kitba "Indicación geográfica protegida: Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela"

4. Definnizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żona tal-produzzjoni, fejn jitwieldu, jitrabbew u jinqatlu l-bhejjem li jkunu mahsuba li jintużaw għall-produzzjoni tal-laħam idoneu sabiex ikun protett mid-denominazzjoni "Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela" tinkludi fiha t-territorju kollu tal-Comunidad Autónoma del País Vasco, li jinkludi fih il-provinċji ta' Alava, Gipuzkoa u Bizkaia.

Barra minn hekk, iż-żona ta' preparazzjoni tal-laħmijiet protetti hija mifruxa fil-Comunidad Autónoma del País Vasco kollha kemm hi.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Il-produzzjoni ta' laħam ta' kwalità minn sistema azjendali marbuta mar-riżorsi ta' għalf naturali tesigi kundizzjonijiet klimatiċi u hamrija ideali. Dan huwa wiehed mill-aspetti l-iktar importanti li jiddistingwu l-laħam tradizzjonalment prodott fil-País Vasco.

Il-kundizzjonijiet naturali li l-iktar jinfluwenzaw il-karatteristiċi tal-bhejjem imrobbijin fil-pajjiż Vasco huma: l-gholjiet u l-widien li jiffurmaw it-territorju, il-hamrija, il-klima u riżorsi tal-ghalf li għandhom livell nutrittiv għoli hafna.

Il-Comunidad Autónoma del País Vasco huwa territorju bil-muntanji. Għalhekk wiehed jista' jiehu idea tad-diffikultajiet topografiċi u klimatiċi li jeżistu u li jikkondizzjonaw bil-kbir l-attività tas-settur primarju, li huwa bbażat l-iktar fuq it-trobbija tal-bhejjem.

Il-klima tal-oċean tiddetermina l-eżistenza tal-hamrija umda rikka b'mikroorganizmi li jhaffu l-proċess ta' dekompożizzjoni tal-materja organika u dak tal-umidifikazzjoni li jiġi wara. Hemm kwantità kbira ta' hamrija rikka bil-humus, li hija kkaratterizzata mill-fatt li tippreżenta orrizont A li huwa importanti, u li huwa eċċezjonalment rikk fil-materja organika (hamrija skura bil-ġir tar-reġjuni umdi). Din hija hamrija li tiffurma fuq materjali li fihom il-ġir u grad għoli ta' materja organika.

Il-latitudini hija l-fattur ġeografiku li l-iktar jikkondizzjona l-klima tal-Comunidad Autónoma del País Vasco. Il-klima hija wahda tal-Atlantiku, moderata f'dak li jirrigwarda t-temperaturi, bi ftit varjetà bejn il-lejl u n-nhar jew bejn is-sajf u x-xitwa. Hija klima fejn tagħmel hafna xita (iktar minn 1 200 mm bhala medja)

Il-fatt li l-baħar jinsab qrib, jiddetermina livell ta' temperatura moderata fuq il-kosta u fil-qrib tagħha filwaqt li d-differenzi jiżdiedu hekk kif wiehed jitbiegħed mill-baħar Cantábrico u jersaq lejn il-depressjoni tax-xmara Ebro, fejn is-sjuf huma x'aktarx iktar shan u x-xtiewi x'aktarx iktar keshin.

Is-sistema tal-produzzjoni taċ-ċanga ta' laham li joriġina l-iktar fil-País Vasco hija bbażata fuq il-migrazzjoni stagjonali tal-merħliet fil-widien u l-muntanji. Din hija sistema ta' produzzjoni tradizzjonali ta' importanza kbira minhabba li parzjalment tippermetti użu ahjar tal-riżorsi tal-ghalf naturali u minnaha l-ohra tikkondizzjona l-valur tal-pajsaġġ u l-valur ambjentali tal-ambjent naturali.

Jekk is-sistema ta' migrazzjoni tal-merħliet tinbidel jew tisparixxi, il-pajsaġġ iġarrab hsara u tibdilet serji, u tinholq dipendenza ikbar fuq ir-riżorsi alimentari esterni li jwasslu għal sistema azjendali iktar intensiva bil-problemi ambjentali li jirriżultaw minnha.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Fil-każ ta' dan il-prodott, ta' min jenfasizza fattur speċifiku bħalma huwa l-istat tas-simna. Dan jikkostitwixxi element valorizzat hafna għall-konsumatur Bask, u jagħti lill-prodott ċertu karatteristiċi li jiddistingwuh mill-bqija, b'tali mod li dawk il-karkassi li ma jikkonformawx mar-rekwiżiti minimi msemmijin f'din it-taqsim, jiġu skwalifikati.

Il-grad u l-kwalità tas-simna tal-laħam, flimkien mal-karatteristiċi ta' kull tip ta' laħam deskritt fil-punt 3.2, taffettwa l-aspetti sensorjali bħalma huma r-riħa, l-aroma, l-ammont ta' meraq u l-kwalità tarija tal-laħam.

Hemm għadd kbir ta' referenzi dokumentati li jikkorroboraw it-tradizzjoni fil-produzzjoni tal-laħam taċ-ċanga fil-País Vasco fejn it-trobbija tal-bhejjem bovini ilha teżisti miż-żmien Neolitiku.

Mill-aspett ta' konsum, tradizzjonalment fil-País Vasco jiġi kkonsmat iktar laħam taċ-ċanga milli fil-bqija tal-pajjiż. Fir-rigward tal-kwalità tal-laħam, jeżistu diversi referenzi storiċi li jixhdu l-fama tal-laħam fil-País Vasco.

Skont Jose M^a Busca Isusi, fil-pubblikazzjoni tiegħu, "Alimentos y guisos en la cocina vasca" (1958): Prattika tant antika bħalma hija dik tal-laħam mixwi, għandha rappreżentanza brillanti f'poplu tant antik bħal tagħna. Fl-antik kienu jinxtwew annimali shah fuq il-fjammi u sal-lum il-ġurnata f'xi municipalitajiet dan għadu jsir. B'hekk iċ-*chuleton* tal-laħam taċ-ċanga fuq il-fjammi (parti mill-kustilji maqtugħa b'mod trasversali u b'piż minimu ta' 350 gramma) huwa wiehed mill-platti l-iktar tipiċi u antiki tal-gastronomija Baska u r-reputazzjoni tiegħu tasal lil hinn mill-konfini tal-Comunidad Autónoma del País Vasco.

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

Ir-razz protetti koperti huma dawk li jitrabbew b'mod tradizzjonali fil-Comunidad Autónoma del País Vasco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Terreña u razz imnisslin mit-tahlit ta' bejniethom;

Minn fost dawn kollha, ir-razza Pirenaica, li ilha teżisti fil-País Vasco miż-żmien Neolitiku, hija dik li tispikka. Ir-razza Terreña, li wkoll hija awtoktona, tradizzjonalment kienet tirrappreżenta għajnuma għax-xogħol tal-biedja, u x-xogħol tal-barrin ta' din ir-razza kien wiehed straordinarju.

Ir-razz Limusín, Pardo Alpina, u Blonda huma razz li wrew il-kapaċità tagħhom li jadattaw għall-País Vasco, u għas-sistema ta' azjenda estensiva li hija marbuta mar-riżorsi ta' għalf naturali. Dan huwa wiehed mill-aspetti l-iktar importanti li jiddistingwu l-laħam tradizzjonalment prodott fil-País Vasco, li minhabba l-karatteristiċi klimatiċi u l-orografija tiegħu jiddisponi minn ikel li jiffavorixxi l-iżvilupp tal-attività tat-trobbija tal-bhejjem li hija marbuta sew mat-territorju.

Dan il-mod ta' ġestjoni tal-bhejjem flimkien mal-ghalf huma elementi fundamentali għall-istat tas-simna, li flimkien mal-perjodu minimu tal-maturazzjoni, huma l-fatturi li l-iktar jikkaratterizzaw il-laħam Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela, speċjalment fit-toghma, fl-ammont ta' meraq u fil-kwalità tarija tal-laħam li huma kwalitajiet tant apprezzati mill-konsumatur.

Studju riċenti li sar fuq il-karkassi protetti mill-Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela li kellhom etajiet, razez u sessi differenti kkonkluda li l-karkassi jipprezentaw karatteristiċi fiżikokimiċi li jitkejju b'tekniki strumentali, iktar omoġenji, meta mqabbla ma' studji oħrajn simili, u saħansitra anke ma' studji li għalihom għet ikkunsidrata razza waħda biss.

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija evidenti bis-shih filwaqt li studji iktar riċenti (IKERFEL 2006, IKERFEL 2009) jikkonfermaw dan. Fiz-żewġ studji, l-għarfien tal-prodott kemm dak spontanju, kif ukoll meta jiġi ssuġġerit l-isem tal-prodott, jaqbeż id-90 % tan-notorjetà. Dan jippermetti li l-għarfien tal-Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela, jiġi affermat universalment fil-qasam ġeografiku tal-Comunidad Autonoma del País Vasco.

Ir-reputazzjoni u l-fama tal-Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela fil-biċċa l-kbira tagħha, hija dovuta għat-tradizzjoni kulinarja twila li għandu l-País Vasco, u li ntirtet minn ġenerazzjoni għall-oħra. Il-laħam taċ-ċanga b'mod ġenerali u b'mod partikolari ċ-"chuletas a la brasa" (a la parilla) (kustilji mixwijin) bħala żewġ platti ewlenin f'din it-tradizzjoni gastronomika. Għalhekk, biex niehdu eżempju, fis-sittax il-Kungress Nazzjonali tat-Tisjir tal-Awtur, li sar f'Vitoria f'April tal-2010, u li fiha ipparteċipaw l-aqwa koki tad-dinja, għet organizzata attivitá speċjali għall-unur taċ-"chuleta". Eżempju iehor dwar l-importanza poplari li għandha ċ-ċanga fil-País Vasco huwa l-fatt li kull sena, fl-okkażjoni tal-festi popolari li jsiru f'xi municipalitajiet tal-País Vasco, jiġu organizzati iktar minn 70 xiwja "al burduntzi" (li hija l-forma l-iktar antika u tradizzjonali ta' kif tinxtewa l-vitelli shiha) tal-Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela. F'dawn l-okkażjonijiet fejn wiehed jista' jdewwaq u jagħti xhieda tal-kwalitá eċċ-ellenti ta' dan il-prodott.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

L-ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-applikazzjoni għall-emenda tinsab fil-holqa:

http://www.nasdap.ejgv.euskadi.net/r50-4633/es/contenidos/informacion/igp_carne/es_agripes/adjuntos/pliegocondiciones.pdf
