

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 ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2011/C 247/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi 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

“LANGRES”

Nru tal-KE: FR-PDO-0217-0121-07.07.2009

IĠP () DPO (X)

1. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda:

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Żona ġeografika
- ☐ Prova tal-orijini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☒ Rabta
- ☒ Tikkettar
- ☐ Rekwiziti nazzjonali
- ☐ Ohrajn (għandu jiġi speċifikat)

2. Tip ta' emenda/i:

- ☐ Emenda għad-dokument uniku jew tal-iskeda tas-sommarju
- ☒ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew tal-IĠP rreġistrati, li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda dokument uniku jew skeda tas-sommarju

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

- ☐ Emenda għall-ispeċifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda għad-dokument uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- ☐ Emenda temporanja għall-ispeċifikazzjoni 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-ghan generali tal-emendi mitluba huwa li jiġu stabbiliti d-dettalji kollha mehtieġa sabiex jissahhu kemm il-kundizzjonijiet tal-halib użat kif ukoll il-kundizzjonijiet tal-prodott innifsu.

Dawn l-emendi jippermettu li tissahhah ir-rabta bejn il-prodott u t-territorju tiegħu u li jiġu ppreservati ahjar il-karatteristiċi tal-prodott.

3.1. *Punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:*

DESKRIZZJONI TAL-PRODOTT:

Id-deskrizzjoni tal-prodott tinkludi ċerta informazzjoni teknika speċifika biex ikun deskritt il-ġobon “Langres”.

L-aspett viżiv tal-qoxra u l-forma tal-ġobnijiet: min-naħa l-wahda, id-deskrizzjoni għandha ssir iktar preċiża u mill-oħra, il-vokabularju użat għandu jiġi adattat għar-realtà tal-prodott kif inhi vverifikata fil-qafas tal-kontrolli fuq il-prodott u dan b'mod partikolari meta jsiru l-eżamijiet organolettiċi. L-emendi li saru ma jwasslu għall-ebda bidla fil-karatteristiċi tal-prodott.

Referenza għad-dijametru tal-forom u mhux iktar għad-dijametru tal-ġobnijiet: din ir-referenza tintroduci kjarifika dwar il-mod li bih tkun ikkontrollata l-konformità tad-dijametri tal-ġobnijiet. Billi dawn jinbidlu xi f'it skont it-tul u l-kundizzjonijiet tal-maturazzjoni, ġie kkunsidrat bhala iktar affidabbli li jiġu deskritti l-forom.

L-eliminazzjoni tal-gholi tal-ġobnijiet u l-introduzzjoni ta' piż massimu: il-limitazzjoni b'piż minimu u massimu min-naħa l-wahda kif ukoll b'dijametru minimu u massimu mill-oħra ġie kkunsidrat bhala mod ahjar kif ikunu ddeterminati l-karatteristiċi tal-ġobnijiet.

Introduzzjoni ta' format medju: minhabba li dan il-format huwa intermedju bejn il-format iż-żgħir u l-format il-kbir, il-konsumatur se jkun jista' jidentifika ahjar it-tipi differenti ta' formati standard u b'hekk jiżgura tipicità iktar affermata tad-denominazzjoni “Langres”. It-tnaqqis fid-dijametru tal-format iż-żgħir jippermetti wkoll li ssir distinzjoni ahjar bejn dan u l-format medju.

3.2. *Punt 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:*

DESKRIZZJONI TAL-METODU TA' PRODUEZZJONI TAL-PRODOTT:

Il-produzzjoni tal-halib

Il-merħla tal-halib

L-użu ta' razez adattati għal sistema ta' produzzjoni inqas intensiva jippermetti li l-ġobon “Langres” isahhah ahjar ir-rabta tiegħu mat-territorju.

Id-dispożizzjonijiet relatati max-xiri tal-baqar tal-halib u mal-alimentazzjoni tal-erieh għandhom l-ghan li jiżguraw li l-halib mahsub għall-produzzjoni “Langres” ikun ġej minn annimali li l-adattament tagħhom għat-territorju huwa kkonfermat peress li l-ġestjoni u l-alimentazzjoni tagħhom huma konformi mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott matul perjodu li jippreċedi d-dhul tagħhom fil-produzzjoni.

L-alimentazzjoni tal-merhla tal-halib

Il-livell gholi ta' awtonomija alimentari taż-żona tal-produzzjoni tad-DPO "Langres" (livell li jilhaq it-80 %) huwa fost il-kriterji prinċipali li jsahhah ir-rabta mat-territorju. Il-karatteristiċi tal-ambjent naturali u l-għarfien li għandhom ir-rahala, b'mod partikolari fil-qasam tal-ġestjoni tar-raġha b'hekk jiġu espressi fil-livell tal-alimentazzjoni tal-baqar tal-halib.

Id-dispożizzjonijiet kollha relatati mal-alimentazzjoni tal-merhla tal-halib għandhom l-għan li jżommu t-tradizzjoni tal-mergħa fiż-żona tal-produzzjoni tal-ġobon "Langres", min-naha l-wahda billi jiżguraw li fl-alimentazzjoni jkun hemm sehem minimu ta' haxix mir-raġha, mill-ohra billi jippreservaw il-kwalitajiet speċifiċi tal-haxix li ġej mill-mergħat filwaqt li tinzamm flora naturali diversifikata u jkun evitat li jiġu introdotti aġenti li jibdlu n-natura ta' din.

B'hekk, il-fatt li jkun hemm garanzija li fl-alimentazzjoni tal-annimali hemm sehem sinifikanti ta' haxix (raġha obbligatorju għal sitt xhur fis-sena, superfiċje minima ta' 2000 m² ta' mergħa għal kull baqra tal-halib, sehem ta' 30 % ta' haxix fir-razzjon tax-xitwa) jikkostitwixxi element b'saħħtu ta' rabta mat-territorju. Il-limitazzjoni tal-użu ta' fertilizzanti minerali għandha sehem minn dan ukoll, għaliex tippermetti li tiġi rispettata l-bijodiversità tal-mergħat filwaqt li jiġi kkontrollat l-eċċess ta' nitroġenu li jwassal għall-aċidifikazzjoni tal-hamrija li tirriżulta fi prevalenza ta' speċijiet li mhumieq tajbin għall-ikel jew saħansitra kompetituri tal-flora mfittxija.

Il-kapaċità tal-ħżin tal-ġhalf, li tikkorrispondi għal 130 % tal-ħtiġijiet tal-perjodu xitwi, tirrifletti prattika antika, ferm mifruxa u speċifika għar-reġjun. Hija tippermetti li l-operatur agrikolu jilhaq l-għanijiet tiegħu f'termini ta' awtonomija alimentari filwaqt li jilqa' għall-isfidi klimatiċi li jwasslu għal ħsad ħażin. Hemm previst perjodu ta' adattament għall-azjendi agrikoli li ma jissodisfawx dan il-kriterju.

L-ġhalf ohxon u l-ġhalf ikkonċentrat awtorizzati huma ddefiniti fil-forma ta' listi pożittivi. Il-karatteristiċi ta' dan l-ġhalf kif ukoll il-metodi kif jinħażen, kif jiġi ppreparat u kif jitqassam huma ppreċiżati wkoll. Dawn id-dispożizzjonijiet godda kollha jikkorrispondu għal prattiki tradizzjonali użati fir-reġjun tal-produzzjoni tal-ġobon "Langres". Huma jippermettu b'mod partikolari li jiġu esklużi tipi ta' ġhalf jew metodi ta' konservazzjoni li jkollhom influwenza negattiva fir-rigward tal-ispeċifiċità tal-halib li jkun adattat biex jiġi proċessat f'ġobon "Langres".

Il-lista ta' dan l-ġhalf giet ukoll stabbilita b'rabta mal-obbligu tal-awtonomija alimentari taż-żona tal-produzzjoni, sabiex ikun hemm garanzija li l-ikel imqassam għandu oriġini lokali.

Barra minn hekk, il-limitazzjoni għall-ġhalf ikkonċentrat tirrappreżenta għodda sabiex titrażżan l-intensifikazzjoni tal-produzzjoni u tiġi promossa r-rabta mat-territorju.

L-ipproċessar tal-ġobon

L-użu ta' trattamenti u ta' addittivi għall-ġobnijiet kien is-sugġett ta' leġislazzjoni ġenerali. Madankollu, qed jiġi osservat li xi tekniki godda, li ċertu numru minnhom jikkonċernaw xi trattamenti u xi addittivi, bħalma huma l-mikrofiltrazzjoni, il-konċentrazzjoni parzjali tal-halibijiet jew l-enzimi tal-maturazzjoni, jista' jkollhom xi konsegwenzi fuq il-karatteristiċi tal-ġobnijiet ta' denominazzjoni tal-oriġini. B'mod partikolari, jidher li ċerti addittivi enzimatiċi mhumieq kompatibbli maż-żamma tal-karatteristiċi essenzjali tal-produzzjonijiet li jkunu DPO.

Għalhekk deher li kien meħtieġ li fl-ispeċifikazzjonijiet tal-prodotti ta' kull denominazzjoni tal-oriġini, fil-punt 5, jiġu ppreċiżati l-prattiki attwali li jikkonċernaw l-użu tat-trattamenti u tal-addittivi fil-halibijiet u l-produzzjoni tal-ġobnijiet, sabiex jiġi evitat li xi prattiki futuri li mhumieq koperti bir-regoli ma jgħajfux il-karatteristiċi tal-ġobnijiet ta' denominazzjoni.

Min-naha l-ohra, fl-1996 ġew introdotti xi kriterji tekniċi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott: it-tul u t-temperatura tal-faži ta' aċidifikazzjoni u tat-tqattir, in-nuqqas ta' tidwir ta' taħt fuq matul il-faži tat-tqattir, il-frekwenza tal-kura waqt il-maturazzjoni.

Il-kriterji tekniċi ddefiniti fil-verżjoni l-għdida tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-operazzjonijiet li jibdwu mill-formazzjoni tal-baqta u jaslu sal-maturazzjoni tal-ġobnijiet jippermettu li jiġi ddefinit il-proċess ta' produzzjoni u tkun żgurata l-omoġenità meħtieġa sabiex ikunu espressi l-ispeċifitajiet organolettiċi tal-ġobon "Langres". Dawn il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni jirrispettaw ukoll l-użi li permezz tagħhom il-ġobon "Langres" sar famuż tul l-istorja kollha tiegħu.

Il-maturazzjoni tal-ħalib qabel iż-żieda tat-tames u l-użu ta' aġent mesofiliku ta' fermentazzjoni jippermettu li tiġi ggarantita n-natura lattika tal-baqta, element essenzjali tal-proċess ta' produzzjoni fid-dawl tal-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott lest.

It-tul tat-tibqit: informazzjoni ferm importanti peress li tippermetti li jiġu ggarantiti l-karatteristiċi tal-baqta li se jagħtu l-ispeċifità tiegħu lill-ġobon ta' Langres.

It-tqattigh tal-baqta: jippermetti li titwettag fażi ta' qabel it-tqattir freċipjent li jiffaċilita t-tqattir sussegwenti. Min-naħa l-oħra, il-projbizzjoni ta' fażi ta' qabel it-tqattir barra minn reċipjent għandha l-għan li tikkonserva l-integrità tal-baqta.

It-tneħħija tal-projbizzjoni li l-baqta tinħasel u tinħadem meta titqiegħed fil-forma: billi dawn l-operazzjonijiet huma speċifiċi għall-produzzjonijiet li jsiru permezz tat-"tames", il-projbizzjoni saret inutli minhabba li l-pH tal-ġobnijiet meta jitneħħew mill-forma ġie limitat għal 4.6. Dan il-limitu, li jiggarranti n-natura lattika tal-ġobnijiet, jimpedixxi fil-fatt li jkun hemm hasil jew hdim.

Definizzjoni ta' temperatura ta' mill-inqas 19 °C: tippermetti li jiġi ffaċilitat it-tqattir spontanju u tippermetti li tinżamm l-attività enzimatika li tiffaċilita l-aċidifikazzjoni tal-ġobnijiet.

Limitazzjoni għal żewġ tidwiriet ta' taht fuq tal-ġobnijiet waqt it-tqattir: tiżgura l-formazzjoni naturali tal-hofra fuq il-wiċċ ta' fuq tal-ġobnijiet li hija karatteristika essenzjali ta' din id-denominazzjoni.

Il-maturazzjoni tal-ġobnijiet

Il-preċiżazzjonijiet introdotti jippermettu li l-fażi tal-maturazzjoni, fis-sens wiesa' tat-terminu (li tinkludi l-fażijiet li jibdwu mit-tnixxif sal-maturazzjoni proprja) li hija fażi essenzjali tal-produzzjoni tal-ġobnijiet għaliex tippermetti li dawn jiżviluppaw il-potenzjal kollu tagħhom, tiġi ddefinita ahjar.

Definizzjoni tal-kundizzjonijiet tat-temperatura u tal-umdità (temperatura għall-fażi tat-tnixxif, temperatura u umdità għall-fażi tal-maturazzjoni proprja)

Obbligu ta' kura fl-umdu jippermetti garanzija ta' kontroll tal-iżvilupp ta' fermenti speċifiċi tal-maturazzjoni li jagħtu lill-ġobon "Langres" il-karatteristiċi organolettiċi partikolari tiegħu.

Definizzjoni ta' tul ta' żmien minimu tal-maturazzjoni ta' 18-il jum li jikkorrispondu għall-format medju li għadu kif ġie ddefinit.

3.3. Punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

ELEMENTI LI JIĠĠUSTIFIKAW IR-RABTA MAL-AMBIJENT ĠEOGRAFIKU:

Din il-parti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott inkitbet mill-għdid skont il-pjan ibbażat fuq id-dokument uniku (speċifità taż-żona ġeografika/speċifità tal-prodott/rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott) u giet ikkompletata billi ttiehdu inkunsiderazzjoni l-preċiżazzjonijiet li saru dwar il-metodu tal-produzzjoni: il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-ħalib u tal-ipproċessar tal-ġobon li jikkontribwixxu għall-karatteristiċi u għar-reputazzjoni tal-ġobon "Langres".

DOKUMENT UNIKU

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

“LANGRES”

Nru tal-KE: FR-PDO-0217-0121-07.07.2009

IGP () DPO (X)

1. Isem:

“Langres”

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. – Ġobnijiet

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

Dan huwa ġobon artab u b'qoxra misjura bix-xaham tiegħu stess. Il-qoxra tiegħu, li tkun bejn lixxa u ftiit imkemma u bix-xaham mal-qoxra, wara l-maturazzjoni jkollha kulur li jvarja bejn l-isfar dehbi u l-kannella fl-aħmar.

Il-qalba bajdanija tiegħu tiegħu lewn fil-krema meta tibda timmatura. Il-forma tiegħu hija ċilindrika jew waħda li xxaqleb lejn dik ta' kon bla ponta, b'hofra fil-parti ta' fuq tagħha (fonda iktar minn 5 millimetri), fi tliet daqsijiet:

- format kbir, prodott minn forma b'dijametru li jvarja bejn 16 u 20 ċentimetru, għal piż bejn 800 u 1 300 gramma,
- format medju, prodott minn forma b'dijametru li jvarja bejn 9 u 10 ċentimetri, għal piż bejn 280 u 350 gramma,
- format żgħir, prodott minn forma b'dijametru li jvarja bejn 7 u 8 ċentimetri, għal piż bejn 150 u 250 gramma.

Il-kontenut ta' xaham tiegħu wara tnixxif totali huwa mill-inqas ta' 50 fil-mija.

Il-kontenut ta' materja niexfa tiegħu huwa iktar minn 42 fil-mija.

Huwa prodott esklużivament b'halib tal-baqar biż-żieda ta' tames li qabel ikun għadda minn perjodu ta' maturazzjoni u li t-tul tal-koagulazzjoni, bejn sagħtejn u nofs u ħames sigħat u nofs, jiggarantixxi n-natura lattika tal-baqta.

Il-produzzjoni tiegħu b'mod partikolari tinvolvi numru ta' tidwir ta' taħt fuq limitat għal tnejn waqt it-tqattir kif ukoll kura fl-umdu waqt il-maturazzjoni li ddum bejn 15 u 21 jum skont il-format.

3.3. Materja prima (għall-prodotti pprocessati biss):

“Langres” huwa ġobon prodott esklużivament b'halib tal-baqra miżjud bit-tames, mhux ikkonċentrat u mhux rikostitwit, li ġej miż-żona ġeografika tal-produzzjoni ddefinita fil-punt 4. Il-konservazzjoni ta' materja prima tal-halib billi din tinzamm f'temperatura taħt iż-żero hija pprojbita.

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

Is-sehem medju annwali tal-għalf imqassam lill-merhla tal-halib u li ġej miż-żona tad-denominazzjoni jirrappreżenta mill-inqas 80 % tal-materja niexfa tar-razzjon totali tal-merhla.

Il-merhla tal-halib ghandha aċċess għall-mergħa matul perjodu annwali minimu ta' sitt xhur, u matul dak il-perjodu ghandha għad-dispożizzjoni tagħha superfiċje minima ta' haxix ta' 2000 m² għal kull baqra.

Is-sehem tal-haxix fir-razzjon tax-xitwa jirrappreżenta mill-inqas 30 % tal-ghalf ohxon imqassam, li tal-inqas nofsu jkun huxlief jew haxix imnixxef.

Huwa permess bhala għalf mhux ipproċessat:

- il-haxix tal-mergħat naturali, temporanji jew artifiċjali, li jirgħu fuqu l-baqar, imqassam meta jkun frisk, ikkonservat bhala haxix għall-ghalf mahzun f'sajlo, f'balel ċilindriċi, ta' huxlief jew imnixxef
- il-pjanta shiha tal-qamhirrun, imqassma meta tkun friska, ikkonservata bhala haxix għall-ghalf mahzun f'sajlo, jew imnixxfa sew
- il-pitravi għall-ghalf
- iċ-ċereali, imqassma meta jkunu friski, f'balel ċilindriċi jew ikkonservati f'forma ta' haxix għall-ghalf mahzun f'sajlo
- it-tiben taċ-ċereali.

F'każ li l-annimali jingħataw għalf li jkun għadu frisk, l-ghalf, maħsud kif inhu xieraq, għandu jittiehed meta jkun għadu frisk fl-azjenda agrikola u ma għandux jiġi msahhan qabel ma jingħata lill-baqar tal-halib. Il-perjodu massimu tal-konsum ma għandux jaqbeż iż-żewġ halbiet li jsiru wara l-ħsad.

Il-pitravi għall-ghalf għandhom jitnaddfu b'attenzjoni qabel ma jitqassmu. Huma jridu jitqassmu shaħ, nodfa u fi stat tajjeb. Jekk jitqattgħu f'biċċiet, il-pitravi għandhom jiġu ppreparati kuljum.

L-ghalf f'balel ċilindriċi jiġi prodott minn għalf imnixxef minn qabel, u għandu minimu ta' 60 % f'materja niexfa.

Il-haxix għall-ghalf mahzun f'sajlo jiġi awtorizzat jekk ikun mahzun fuq art magħmula mill-konkrit; hija meħtieġa wkoll pjattaforma għall-hatt tal-konkrit, hliet jekk ikun hemm sistema alternattiva ta' tagħbija xierqa.

Il-haxix għall-ghalf mahzun f'sajlo jiġi inizjalment imnixxef minn qabel, u jkollu mill-inqas 30 % ta' materja niexfa.

Il-huxlief bilfors irid jinħażen f'mahžen fin-niexef.

Mill-1 ta' Jannar 2013, it-tiben bilfors irid jinħażen f'mahžen fin-niexef.

L-ghalf ikkonċentrat u għalf niexef iehor jinħażnu x'imkien nadif u għall-kenn mill-umdità. Għalf niexef huwa għalf li fih iktar minn 85 % ta' materja niexfa.

L-ammont ta' għalf ikkonċentrat ma għandux jaqbeż medja annwali ta' 7 kg kuljum għal kull baqra tal-halib li qed tipproduċi l-halib.

L-ghalf kompost ikkonċentrat, komplut jew supplimentari, huma magħmul minn:

- ċereali jew prodotti sekondarji taċ-ċereali
- pjanti li jipproduċu proteini u żejt
- polpi veġetali
- għasel iswed
- alfalfa mnixxfa

- prodotti magħmula mill-halib (xorrox)
- għalf minerali li jista' jkun miżjud bil-vitami.

L-għalf ikkonċentrat jista' jkun tal-“azjendi” (tahlita fl-azjenda magħmula minn komponenti prodotti fl-azjenda) jew “kummerċjali”.

It-tifrik taċ-ċereali jsir b'mod strettament mekkaniku.

L-għalf likwidu huwa aċċettat sakemm il-kompożizzjoni tiegħu tkun speċifikata b'mod ċar u tkun konformi mal-lista ta' għalf awtorizzat.

L-użu tas-soda huwa pprojbit għat-trattament taċ-ċereali intiżi bħala għalf għall-merhla tal-halib.

Il-provvisti ta' metjonina protetta u ta' ammonja huma pprojbiti.

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

Il-produzzjoni tal-halib flimkien mal-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet għandhom isiru fiż-żona ġeografika.

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

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikketta:*

It-tikkettar tal-ġobnijiet li jibbenefikaw mid-denominazzjoni tal-orġini “Langres” għandu jinkludi l-isem tad-denominazzjoni tal-orġini flimkien mal-kliem “Appellation d'origine” (Denominazzjoni tal-Orġini), kollha miktubin b'ittri li jkunu mill-inqas daqs żewġ terzi tal-ikbar ittri li jkun hemm fuq it-tikketta.

Il-logo tal-UE “AOP” (DPO) għandu jitwahhal bilfors.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika hija stabbilita madwar il-merghat ta' Bassigny u l-medda ta' Langres.

Il-produzzjoni tal-halib flimkien mal-ipproċessar u l-maturazzjoni tal-ġobon għandhom isiru fit-territorju li ġej:

- Fid-dipartiment ta' Côte d'Or
 - Fil-communes ta' Chaugey, Cussey-lès-Forges, Foncegrive u Vernois-lès-Vesvres.
- Fid-dipartiment ta' Haute-Marne
 - Fl-arrondissements ta' Chaumont u ta' Langres.
- Fid-dipartiment ta' Vosges
 - Fil-canton ta' Neufchâteau.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona ġeografika hija stabbilita madwar il-merghat ta' Bassigny u l-medda ta' Langres.

Iż-żona kollha tistrieħ fuq sottostrat tal-perjodu Ġurassiku li jagħti hamrija tat-tafal u tal-franka ftit jew wisq taflija. L-gholi medju huwa bejn l-400 u l-500 metru.

Diversi kitbiet (tranzazzjoni dwar id-drittijiet sinjorili jew silta mill-kontijiet tal-belt ta' Langres) huma xhieda li l-produzzjoni ta' ġobnijiet f'forma intiżi għat-tqattir, għat-tnixxif u probabbilment mahsuba għall-maturazzjoni fil-kampanja ta' Langres għandha oriġini medjevali.

Wiehed isib referenza għall-ġobon maghruf bhala "Langres" fi ktieb ta' A. F. Pauriau tas-seklu 19 ("La laiterie, art de traiter le beurre, de fabriquer les beurres et les principaux fromages français et étrangers (Is-settur tal-halib u tad-derivati tiegħu, l-arti li jiġi pproċessat il-butir, il-produzzjoni ta' tipi differenti ta' butir u l-ġobnijiet prinċipali Franciżi u barranin)", 1874).

Fdak iż-żmien, il-produzzjoni kienet issir biss fl-irziezet u l-kummerċ tal-ġobon prodott f'dak ir-reġjun kien isir essenzjalment fil-belt ta' Langres fejn 14-il dar kienu jixtru ġobnijiet bojod u kienu jiehdu hsieb il-maturazzjoni tiegħu hemmhekk. Jidher li kien hemm daqsijiet differenti ta' ġobon, skont l-epoki differenti u fuq kolloxx skont x'kienu l-ghanijiet tal-kummerċjalizzazzjoni. Madankollu, b'mod ġenerali, wiehed jista' jagħmel distinzjoni bejn ġobnijiet ta' daqs ċkejken, daww mahsuba biex jiġu kkonsmati wara li ma jkunx għadda wisq żmien minn fuqhom, u formati ta' daqs ikbar, li jkunu iktar adattati għal konservazzjoni fit-tul u għal distribuzzjoni tal-prodotti f'destinazzjonijiet iktar imbiegħda.

Ftit ftit, xi bejjiegha bl-ingrossa bdew jistabbilixxu ruħhom fil-madwar. Huma kienu jiksibu l-ġobon direttament mill-irhula u kienu jagħmlu kummerċ beda jikber gradwalment. Il-ġobon kien jintbagħat f'destinazzjonijiet bħal Pariġi, Châlons, Bar-le-Duc, Nancy, id-dipartimenti ta' Corrèze u ta' Allier u xi drabi Ġinevra. Ir-reputazzjoni tal-ġobon ta' Langres lahqet il-qofol tagħha f'dak iż-żmien.

Imbagħad, il-gwerra tal-1914-1918 immarkat il-bidu tat-tnaqqis fil-produzzjonijiet fl-irziezet tal-ġobon "Langres", li kompli sa tmiem is-snin 40. Fl-istess żmien u progressivament, din it-tip ta' produzzjoni ġiet sostitwita minn produzzjoni ta' halib u tad-derivati tiegħu li kienet ġeja minn azjendi li kienu jipproduċu l-ġobon li stabbilew irwiehhom fir-reġjun mill-bidu tas-seklu 20 imma li kienu orjentati lejn produzzjonijiet ta' ġobon ohrajn, b'mod partikolari l-ġobon tat-tip ippressat u msajjar.

Kien imbagħad fl-1950 li xi artigjani reġġu bdew jipproduċu l-ġobon "Langres" u b'hekk reġġu nedew il-produzzjoni ta' dan il-ġobon. Fl-1981, inholq is-Syndicat interprofessionnel du fromage de Langres (l-Assoċjazzjoni interprofessjonali tal-ġobon ta' Langres) li, sa mill-1986, l-ghan tagħha huwa dak li tikseb denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata, biex b'hekk tkun stabbilita r-reputazzjoni tal-ġobon ta' Langres.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

Il-ġobon "Langres" huwa ġobon artab u b'qoxra misjura bix-xaham tiegħu stess, li l-kulur tagħha wara l-maturazzjoni jvarja bejn l-isfar dehbi u l-kannella. Il-karatteristika prinċipali tal-ġobon hija l-preżenza ta' hofra fil-parti ta' fuq tiegħu msejja "fontaine (funtana)" jew "cuvette (skutella)".

Il-ġobon isir fi tliet daqsijiet differenti, li l-piżijiet tagħhom huma ta' bejn 150 u 250 gramma għall-format iż-żgħir, bejn 280 u 350 gramma għall-format medju u bejn 800 u 1 300 gramma għall-format il-kbir.

Il-produzzjoni tiegħu hija partikolarment ikkaratterizzata minn żewġ stadji essenzjali: maturazzjoni bil-mod tal-halib li tagħti baqta ta' tip lattiku u kura waqt il-maturazzjoni billi l-ġobon jinhasel bl-ilma mielah.

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-IGP):*

Id-definizzjoni taż-żona ġeografika hija stabbilita abbażi taż-żona tradizzjonali ta' produzzjoni tal-ġobon ta' Langres u tat-trobbija tal-ifrat tar-razez li ilhom stabbiliti għal żmien twil fir-reġjun (b'mod partikolari, is-Simmental). Fl-azjendi tal-prodotti tal-halib hija imposta produzzjoni ta' halib li fil-parti l-kbira ġej minn dawn ir-razez. Din iż-żona hija estiża fuq it-territorji ġirien li l-fatturi prinċipali tal-ambjent naturali tagħhom huma simili biżżejjed għaž-żona minn fejn joriġina l-ġobon.

Din il-hamrija ppermettiet li tiġi stabbilita produzzjoni li tinvolvi wcuħ diversifikati u wkoll trobbija tal-bhejjem u, b'mod iktar speċifiku, it-trobbija tal-bhejjem f'Bassigny fejn il-produzzjoni tal-haxix hija iktar favorevoli. Fl-alimentazzjoni tal-baqar tal-halib, is-sehem sinifikanti tal-haxix li ġej mill-mergħat taż-żona tal-produzzjoni jagħti l-possibbiltà li tkun iggarantita produzzjoni ta' halib li tesprimi l-karatteristiċi tal-ambjent naturali.

Il-prattiki relatati mal-ġestjoni tal-popolazzjoni tal-bhejjem tal-halib huma adattati għar-restrizzjonijiet tal-ambjent naturali taż-żona ġeografika. B'hekk, il-preżenza fl-azjenda agrikola ta' hażniet sinifikanti ta' għalf matul is-sena kollha hija Prattika antika, mifruxa ferm fir-reġjun. Hija tiżgura alimentazzjoni bbażata fuq haxix li l-mergħa tippermetti biss parzjalment minhabba, min-naħa l-wahda, in-nixfiet sajfin tal-medda ta' Langres u, mill-oħra, it-territorji relattivament idromorfiċi ta' Bassigny.

Il-kundizzjonijiet partikolari tal-produzzjoni, bħal maturazzjoni fit-tul tal-halib u l-kura waqt il-maturazzjoni tal-ġobnijiet, jirriflettu għarfien lokali li ilu jintuża għal żmien twil.

Bl-istess mod, il-limitazzjoni tan-numru ta' tidwir ta' taht fuq matul it-tqattir hija Prattika li ilha tintuża mill-inqas mis-seklu 19. Hija tippermetti l-formazzjoni tal-"cuvette" (skutella) fuq il-wiċċ ta' fuq tal-ġobnijiet. Din il-karatteristika essenzjali hija ggarantita mill-metodi ta' produzzjoni li jridu jsegu l-produtturi tal-ġobon "Langres" illum.

Il-metodi ta' produzzjoni li jintużaw bhalissa, li huma r-riżultat ta' użi storiċi, jippermettu li l-ġobon "Langres" ikollu l-karatteristiċi tiegħu li jikkonfermaw l-identità tiegħu: qalba ratba, qoxra misjura bix-xaham tiegħu stess, riha qawwija u tipika kif ukoll preżentazzjoni f'formati ferm distinti.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCLangres-avec-modification.doc>
