

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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 304/11)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni 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.

DOKUMENT UNIKU

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

“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nru KE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

IĠP () DPO (X)

1. Isem:

“Squacquerone di Romagna”

2. Stat Membru jew pajjiż terz:

L-Italja

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:

L-iSquacquerone di Romagna DPO huwa ġobon artab li jimmatūra malajr, magħmul mill-halib tal-baqra miż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4. Meta johroġ għall-konsum, il-ġobon Squacquerone di Romagna DPO għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi morfoloġiċi:

Piż: il-ġobon Squacquerone di Romagna DPO jiżen bejn 0,1 kg u 2 kg.

Dehra: il-ġobon Squacquerone di Romagna DPO huwa lewn abjad madriperla, u għandu jkun minghajr skorċa jew qoxra.

Forma: tiddependi mir-riċipjent li fih jitqiegħed il-ġobon, billi l-konsistenza kremuża hafna tiegħu ma tippermettilux jieħu forma kompatta.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi: kontenut tax-xaħam (tal-materjal niexef): bejn 46 % u 55 %; umdità: bejn 46 % u 65 %; karatteristiċi mikrobijoloġiċi: pH ta' bejn 4,95 u 5,30.

Karatteristiċi organolettiċi:

Togħma: pjaċevoli, helwa, kemxejn aċiduża, b'laqta sottili ta' melh.

Riħa: delikata, tipika tal-halib, bi hjiel ta' ħaxix.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Konsistenza: ratba, kremuża, tehel, tinhall jew tindilek faċilment.

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

L-iSquacquerone di Romagna DPO huwa ġobon artab magħmul mill-halib shiħ tal-baqra, tar-razez imrobbija fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, jiġifieri l-Frisona Italiana, il-Bruna Alpina u r-Romagnola.

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

Tal-anqas 60 % mill-materjal niexef tad-dieta tal-baqar għandu jkun tal-haxix u tal-haxix maħżun, issupplimentat bl-għalf.

Il-haxix u l-haxix maħżun jikkonsistu minn legumi u hxejjex li jikbru esklussivament fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4.

Ta' min jiġi indikat li l-firxa wiesgħa ta' speċijiet ta' haxix tinkludi pjanti mediċinali varji, fosthom, partikularment, l-ispeċijiet *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* u *Prosementi*.

L-għalf huwa sors ta' alimentazzjoni konċentrata u b'livell għoli ta' enerġija, u jista' jinkludi:

- (1) proteini: żrieragh shah u hħub tal-legumi, bħas-sojja, il-ful, il-ġirasol u l-piżelli, kif ukoll dqiq tas-sojja u tal-ġirasol.
- (2) għalf bil-fibra bħal qalba niexfa, il-hliefa u l-qxur tas-sojja.
- (3) enerġija: żrieragh tal-qamħirrum, xghir, sorgu, qamħ, ħafur, żjut veġetali, żejt tas-sojja, żrieragh shah tal-kittien imqaxxin.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:*

L-istadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita: il-produzzjoni u l-ipproċessar tal-halib.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-hakk, għall-ippakkjar, eċc.:*

L-iSquacquerone di Romagna għandu jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika ddefinita. Billi huwa mingħajr skorċa u jista' jittiekel kollu kemm hu, il-ġobon huwa partikularment soġġett għat-tniġġis wara l-produzzjoni, u għaldaqstant għat-tahsir minhabba zieda fil-batterji fl-ambjent, li jistgħu jmissu ma' wiċċ il-prodott f'kull stadju. Barra minn hekk, minhabba li dan huwa prodott frisk, għandu jiġi evitat kwalunkwe tkabbir mikrobiku fl-iSquacquerone di Romagna, waqt li jkun jinsab għall-bejgħ. Biex jiġi evitati r-riskji ta' tahsir, il-prodott għandu jiġi ppakkjat fl-istess impjant iċċertifikat ta' produzzjoni. Il-materjal ewlieni għall-ippakkjar tal-iSquacquerone di Romagna DPO huwa l-karta tal-ikel, jew reċipjenti magħmulin apposta u adattati għall-konsistenza ratba u kremuża tal-prodott.

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

L-ippakkjar tal-ġobon prodott skont din l-ispeċifikazzjoni għandu juri l-kitba "Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta" jew "Squacquerone di Romagna — DOP", flimkien mal-logo tal-UE. It-tikketta għandha ġgħib ukoll l-isem, l-isem kummerċjali, u l-indirizz tal-produttur/pakkjatur. Il-prodott għandu jinżamm f'temperatura ta' bejn 0 °C u + 6 °C, u t-temperatura massima għall-hżin għandha tkun indikata fuq it-tikketta. It-tikketta għandha tinhemeż mat-tgeżwir li jipproteġi l-ġobon minn barra, u għandha turi l-kliem "Squacquerone di Romagna" fil-font Sari Extra Bold, bil-korsiv, bil-blu Pantone Nru 2747 u bl-abjad, u b'daqs proporzjonali għall-pakkett. Kwalunkwe zieda ta' dettalji ohra mhux speċifikati hawnhekk hija pprojbata.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żona ta' produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna DPO tinkludi l-provinċja li ġejjin tar-Reġjun ta' Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna; u parti mit-territorju tal-provinċja ta' Ferrara, delimitata bejn l-iStrada Statale n. 64 (Porrettana) fil-Punent u x-xmara Po fit-Tramuntana.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona li fiha jiġi prodott il-ġobon Squacquerone di Romagna DPO hija karatterizzata minn artijiet li jinsabu l fuq mill-pjanura alluvjali. Dawn l-artijiet jintużaw għat-*tkabbir taċ-ċereali*, *hxejjex għall-ghalf*, u *wċuħ intensivi speċjalizzati*. Il-klima taż-żona ta' produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna DPO huwa tat-tip subkontinentali moderat. Minn *żmien il-qedem*, iż-żona tal-oriġini ta' dan il-ġobon rat il-preżenza ta' *azjendi agrikoli ddedikati fuq kolloxx għall-produzzjoni ta' wċuħ veġetali*, u għat-trobbija limitata tal-bhejjem għall-halib u għall-*ħdim fir-raba' (ħrit, eċċ.)*. Parti mill-halib użat għall-konsum mill-bniedem kienet tiġi pproċessata fil-ġobon Squacquerone di Romagna, bil-ghan li l-bdiewa jissupplimentaw id-dhul tagħhom bit-tpartit.

L-istudji li saru dwar il-ġobon Squacquerone di Romagna DPO *hargu fid-dieher il-karatteristiċi tal-kulturi naturali li jintużaw*, u *wrew uniformità żgura fl-ispeċijiet tal-batterji li fih*, jiġifieri l-bijotipi indigeni tal-*Streptococcus thermophilus*. Dawn il-kulturi naturali jiġu *żviluppatti ffermentaturi fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4*, dejjem bl-użu ta' halib li ġej mill-istess żona.

It-tekniki tal-produzzjoni, li baqghu simili hafna għall-metodi storiċi, għandhom iqisu li *ż-żminijiet għall-produzzjoni tal-ġobon ivarjaw skont l-istaġun*, b'perjodi itwal fix-xitwa u iqsar fis-sajf. Il-hila u l-esperjenza tal-produtturi huma importanti biex tinkiseb il-konsistenza t-tajba tal-ġobon.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Il-karatteristiċi ewlenin li jagħżlu l-iSquacquerone di Romagna minn *ġobnijiet rotob oħrajn ta' matu-razzjoni rapida huma l-lewn abjad madriperla u r-riha delikata*, tipika tal-halib, bi *ħjiel ta' hwawar*.

Madankollu, l-iktar karatteristika li wasslet għall-prestiġju tal-iSquacquerone di Romagna hija l-konsistenza *kremuża u ġelatinuża tiegħu*, il-fatt li jindilek faċilment minhabba li huwa artab hafna.

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

Il-karatteristiċi tal-ġobon Squacquerone, partikularment il-kremozità tiegħu u l-fatt li faċli hafna jindilek, huma dovuti għat-tip tal-halib użat fil-produzzjoni tiegħu, bi *proprietajiet speċifiċi bħal-livell baxx ta' proteini u tax-xaham*. In-nuqqas ta' proteini u tax-xaham ġej mid-dieta mogħtija lill-baqar, iddeterminata, min-naħa tagħha, miż-żona ġeografika ddefinita.

Fi kliem iktar preċiż, il-kwalitajiet speċifiċi tal-haxix imkabbar esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, li fih kontenut għani taz-zokkor u tal-fibra li tiġi *ddiġerita faċilment*, jipprovdu lill-baqar b'dieta karatteristika. Din id-dieta tispikka għal-livell baxx ta' *kontributi enerġetiċi mix-xaham u mil-lamtu*, u l-enerġija mogħtija mill-haxix tipiku tal-merghat taż-żona tagħmel tajjeb għal dan. B'hekk jinkiseb halib b'livell baxx ta' *proteina u tax-xaham*, li min-naħa tiegħu jwassal għall-karatteristiċi tipiċi tal-iSquacquerone, jiġifieri l-konsistenza ratba tiegħu (bl-ebda nervitura, kemxa, eċċ.). Dan il-halib jipproduċi l-karatteristiċi organolettiċi deskritti fil-punt 3.2, fosthom il-konsistenza ratba u kremuża, it-togħma helwa u kemxejn aċiduża, u r-riha delikata bi *ħjiel ta' haxix*.

Barra minn hekk, bis-sahha tal-esperjenza tal-produtturi li jadattaw b'suċċess iż-żminijiet tal-produzzjoni tal-ġobon skont l-istaġuni, jirnexxilhom jevitaw li l-ġobon isir qisu tal-ġibs jew aktar sfiq milli suppost.

Rabta importanti ohra bejn iż-żona ġeografika ddefinita u l-iSquacquerone di Romagna hija l-użu tar-razez indigeni. Fejn tidhol it-tassonomija, l-i*Streptococcus thermophilus* hija l-ispeċi identifikata fil-kulturi naturali kollha studjati, u dan jikkarakterizza l-mikroflora tal-halib tipika tal-iSquacquerone di Romagna DPO. Il-bijotipi varji iżolati juru ċerti karatteristiċi fiżjoloġiċi u bijokimiċi li ma jinstabux fil-ġabra ta' razzez fil-kollezzjonijiet internazzjonali. Dan jerga' johroġ fid-dieher in-natura unika u speċifika tal-firxa ta' batterji użata fil-produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna. Il-bijotipi indigeni tal-i*Streptococcus thermophilus* ġew iżolati minn diversi kampjuni tal-halib nej, meħudin minn għadd ta' azjendi fiż-żona tradizzjonali ta' produzzjoni tal-ġobon. Dawn il-bijotipi jistgħu għaldaqstant jitqiesu bħala indigeni, u flimkien jikkostitwixxu l-ġhelm karatteristiku tal-mikrobi assoċjati b'riżultat tas-selezzjoni naturali u umana, fin-niċċa ekoloġika speċifika li tidistingwi din iż-żona partikulari tal-Italja.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

Din l-Amministrazzjoni bdiet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni, imsemmija fl-Artikolu 5(5) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, għall-proposta ta' reġistrazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orġini "Squacquerone di Romagna" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, n. 75, tat-30 ta' Marzu 2006.

It-test ikkonsolidat tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fil-paġna elettronika li ġejja:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Inkella, it-test jista' jinstab ukoll billi wiehed jidhol direttament fil-paġna ewlenija tal-websajt tal-Ministeru għall-Politika Agrikola, tal-Ikel u tal-Forestrija (<http://www.politicheagricole.it>), u jikklikkja fuq "Qualità e sicurezza" (fuq il-lemin tal-iskrin), u mbagħad fuq "Disciplinari di Produzione all'esame".
