

**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**

(2012/C 64/15)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. 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**

**“PROVOLONE VALPADANA”**

**Nru tal-KE: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010**

**DPO ( X ) IĠP ( )**

**1. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni għall-emenda:**

- Isem tal-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika:
- Prova tal-orijini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Kundizzjonijiet nazzjonali
- Ohrajn (li għandhom jiġu ppreċizzati)

**2. Tip ta' emenda:**

- Emenda tad-dokument uniku jew tas-sinteżi
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP rreġistrata, li għaliha ma ġie ppubblikat l-ebda dokument uniku jew sinteżi
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma għandhiex bżonn emendi tad-dokument uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-adozzjoni ta' miżuri sanitarji jew fito-sanitarji obbligatorji imposti mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

**3. Emenda/i:**

L-Artikolu 3 tad-DPCM (Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri – Digriet tal-President tal-Kunsill tal-Ministri) tad-9 ta' April 1993 li stabilixxa d-denominazzjoni tal-orijini tal-Provolone Valpadana, flimkien mad-dokumentazzjoni preżenti fl-atti tal-Kummissjoni, jipprovdi t-test tal-ispeċifikazzjoni li bih inkiseb ir-rikonossiment Komunitarju tal-isem tal-prodott skont ir-Regolament (KE) Nru 1107/96.

Bhall-ispeċifikazzjonijiet kollha li ġew definiti dak iż-żmien, jirriżulta li l-kontenut tad-dispożizzjonijiet kien pjuttost inkonsistenti u minbarra dan ċerti fażijiet tal-produzzjoni ma kinux dettaljati biżżejjed, u għalhekk id-dokumentazzjoni li ntbagħtet fl-1993 kienet għadd ta' twegibiet għad-diversi punti tal-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 2081/92. Minn dejjem inhass il-bżonn li tinghata spjegazzjoni mhux deskrittiva iżda ċara u utli għall-produtturi, għall-konsumaturi u kif ukoll għall-entitajiet tal-kontroll.

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Għaldaqstant, ċerti fażijiet ġew speċifikati aħjar u ġew magħżula l-parametri li jippermettu li tinghata indikazzjoni numerika neċessarja, apparti mill-fatt li nġhatat deskrizzjoni dettaljata tal-alimentazzjoni tal-bovini.

Minn dan jirriżulta, pereżempju, il-bżonn li tinghata prova li ma jistax jintuża halib li jkun qabeż is-60 siegħa minn mindu ġie prodott, kif ukoll li jiġi ċċarat ir-rwol importanti tal-kultura tal-fermenti lattici indiġeni (il-Provolone Valpadana huwa wiehed mill-uniċi ġobnijiet DPO li fil-proċess juża kultura starter li tkun ġejja minn hidma preċedenti).

### 3.1. *Deskrizzjoni tal-prodott:*

- (1) Ġew speċifikati l-klassijiet tal-piż bil-perjodi relatati tal-maturazzjoni u ġew eliminati l-piż minimu u l-piż massimu. Ir-restrizzjonijiet imposti mill-klassijiet inżjali tal-piż ma kinux jirriflettu r-realtà tas-suq dejjem jinbidel. L-eliminazzjoni tal-punti ta' riferiment għall-piż hija strettament marbuta wkoll ma' indikazzjoni iktar speċifika tal-perjodu ta' maturazzjoni u l-ippreċiżar mill-aktar korrett tal-varjetajiet helwin u pikkanti.
- (2) Il-ġobon tat-tip helu huwa maħsub li jinqata' u jiġi ppakkjat f'biċċiet u għandu jkun mingħajr qoxra. In-nuqqas tal-qoxra jippermetti li l-ġobon jiġi kkunsmat kif inhu mingħajr ma jkun sugġett għal operazzjonijiet preventivi ta' tindif u għalhekk ikun faċli biex jinqata' u jiġi ppakkjat.
- (3) Iddahhal il-livell massimu ta' ilma li jista' jkollu l-ġobon – l-indikazzjoni tal-livell massimu tal-ilma hija restrizzjoni importanti għall-produzzjoni għaliex l-azjendi jiġu mgħiegħla josservaw il-parametri li, fin-nuqqas tagħhom, il-ġobon faċilment ikun diffiċli jingharaf minn tahlitiet ġeneriċi tal-pasta filata, jew saħansitra mill-iscamorza.
- (4) Ġie ppreċiżat li l-ammont ta' xaham fuq il-materja niexfa ma jistax ikun inqas minn 44 % u iktar minn 54 %. Kjarifika bħal din tqieset neċessarja għaliex ir-regoli tal-produzzjoni tal-1993 indikaw valur uniku tal-perċentwal ta' xaham fuq il-materja niexfa mingħajr ma kkunsidraw l-effett ta' varjabbli oħrajn marbutin mal-proċess tal-produzzjoni. Il-perjodu ta' żmien propost, li huwa konformi mal-produzzjoni reali tal-prodotti tal-halib iffermentat, iqis ir-ragunijiet tekniċi fosthom il-varjabbiltà tal-kompożizzjoni kimika tal-halib matul staġuni differenti fis-sens tal-ammont ta' xaham u proteini, apparti mill-varjabbiltà fil-kompożizzjoni tal-ġobon waqt il-maturazzjoni tiegħu.

### 3.2. *Żona tal-Produzzjoni:*

Ġew inklużi żewġ komuni: Nogaredo u Nomi tal-Provinċja Awtonoma ta' Trento. Dawn iż-żewġ komuni minn dejjem kienu jiffurmaw parti miż-żona tal-produzzjoni, li kif jidher ċar fil-mapep tal-atti, hija waħda unika u kontinwa. L-iżball li thallew barra l-komuni ta' Nogaredo u Nomi mid-DPCM tal-21 ta' Awwissu 1993 johloq fil-fatt interuzzjoni mhux ġustifikata fil-kontinwità taż-żona ġeografika fir-rigward tad-dokumentazzjoni tal-1994 għar-registrazzjoni tad-denominazzjoni li diġà kienu fl-atti tal-Kummissjoni Ewropea.

Apparti minn dan qed jiġi kkomunikat li l-komuni elenkati fl-Artikolu 2 tad-DPCM tal-21 ta' Awwissu 1993, li oriġinarjament kienu inklużi mal-provinċja ta' Milan, issa jirriżultaw li jiffurmaw parti mill-provinċja ta' Lodi stabbilita permezz tad-Digriet Legiżlattiv tas-6 ta' Marzu 1992 Nru 251 fis-sehħ skont il-liġi tat-8 ta' Ġunju 1990 Nru 142 (l-Artikolu 63). B'konsegwenza ta' dan, jehtieg li l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tiġi aġġornata.

### 3.3. *Metodu ta' produzzjoni:*

Fir-rigward ta' aspetti oħra qed jiġi ċċarat li:

- (1) Il-provolone valpadana jinkiseb mill-halib frisk intier tal-baqra li għat-tip helu jinghata trattament termiku fil-kundizzjoni massima tal-pasturizzazzjoni u għat-tip pikkanti jinghata trattament termiku tat-termizzazzjoni.

It-trattamenti termiċi kienu diġà jintużaw qabel ir-rikonoxximent tad-DPO u jissodisfaw l-oġettiv li jiggerantixxu t-tjubija tal-prodott, jeliminaw il-mikrobi patoġeni u dawk li jfixxlu l-produzzjoni tal-ġobon, jghinu l-proċessi ta' maturazzjoni bil-mikrorganizmi tipiċi tal-prodott u jtejbu l-kwalità sensorjali, probijotika u nutrittiva tal-ġobon.

It-trattament termiku previst għat-tip helu (pasturizzazzjoni: it-tishin tal-halib għal 15-il sekonda sa 72 °C – fosfatazi negattiva) huwa possibbli kull meta tintalab azzjoni decisiva ta' prevenzjoni mikrobijoloġika fuq il-materja prima, b'kunsiderazzjoni tal-fatt li l-ġobon jinbiegħ wara perjodu qasir ta' maturazzjoni. It-trattament termiku previst għat-tip pikkanti (termizzazzjoni: il-halib sempliċiment jissahħan għal 5/10 sekondi sa mhux aktar minn 55 °C – fosfatazi pożittiva) Prattikament ma jibdilx il-karatteristiċi organolettiċi u kwalitattivi tal-halib, minhabba l-fatt li l-azzjoni tal-maturazzjoni nfisha tal-Provolone Valpadana pikkanti taġixxi ta' inibitur tal-fermentazzjoni mhux mixtieqa u teqred kwalunkwe mikroorganizmu iehor li jista' jkun preżenti.

- (2) Ġiet iċċarata l-fażi tal-koagulazzjoni. il-provolone valpadana jiġi prodott f'żewġ tipi (helu u pikkanti) u għalhekk, ġew indikati l-arranġamenti għall-użu tat-tames li johroġ id-differenza bejniet-hom;
- (3) Ġiet iċċarata l-fażi biex il-ġobon joqghod. il-fażi ta' ġol-ilma kiesah jew fil-frigġ saret fattur indispensabbli li jiggarantixxi tkessih iktar malajr tal-ġobna, sabiex jiġi evitat li aktar tard ikun hemm infih mhux mixtieq tal-ġobon;
- (4) Ġiet iċċarata l-fażi tat-tnixxif. It-tnixxif ukoll għandu rwol primarju biex jiġi evitat l-infih aktar tard.
- (5) Il-perjodi tal-maturazzjoni inbidlu biex jonqos il-perjodu minimu tal-maturazzjoni fejn għal raġunijiet kummerċjali importanti, il-produzzjoni issa tinkludi daqsijiet ta' ġobniet iżgħar li għandhom bżonn inqas hin ta' maturazzjoni. Fil-fatt, it-tnaqqis tal-perjodu minimu tal-maturazzjoni, li niżel minn 30 jum għal 10 ijiem, huwa kkunsidrat neċessarju għaliex id-daqsijiet iżgħar (massimu ta' 6 kg) diġà għandhom il-karatteristiċi organolettiċi sal-iskadenza indikata. Fil-fatt huwa possibbli li wara dan il-limitu ta' żmien impost, wieħed jista' jqabbel id-differenza bejn il-prodotti tal-ġobon ġeneriċi (paste filate) u b'hekk jista' jitqiegħed fis-suq ġobon li jissodisfa l-parametri speċifiċi ċċarati.
- (6) Ġiet introdotta l-possibbiltà li matul il-perjodu ta' maturazzjoni il-wiċċ tal-ġobon Provolone Vapadana jinghata trattament sabiex ikun protett mill-moffa u d-dud. It-trattament jinvolvi l-kisi tal-ġobon b'materjali ta' għata li fihom sustanzi ta' kontra l-moffa jew pakketti tal-plastik jew tax-xama' bajda (paraffin). Dawn il-materjali filwaqt li jkopru l-ġobna kollha jippermettulha li tgħaddi l-arja minnha sabiex ma jkunx hemm tfixkil fil-proċessi naturali tal-maturazzjoni.

#### 3.4. Tikkettar:

- (1) Il-parti li tirrigwarda d-denominazzjoni u l-prezentazzjoni tal-prodott meta jitqiegħed fis-suq, ġiet spjegata fid-dettall. Din il-bidla kienet meħtieġa sabiex jinghata tagħrif iktar speċifiku u preċiż lill-konsumatur.

#### DOKUMENT UNIKU

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

#### “PROVOLONE VALPADANA”

Nru tal-KE: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

IĠP ( ) DPO ( X )

#### 1. Isem:

“Provolone Valpadana”

#### 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:

“Ġobon semi-iebes mill-pasta filata prodott minn ħalib frisk intier tal-baqra b'acidità tal-fermentazzjoni naturali, miġbur miż-żona tal-orijini fi żmien 60 siegħa, li jista' jsirlu:

— għat-tipoloġija helwa – trattament termiku sakemm il-ġobon ikun kollu pasturizzat;

— għat-tipoloġija pikkanti – trattament termiku tat-termizzazzjoni”.

Il-perjodu ta' maturazzjoni jista' jvarja kif ġej:

— sa 6 kg: maturazzjoni minima ta' għaxart (10) ijiem;

— iktar minn 6 kg: maturazzjoni minima ta' tletin (30) jum;

— iktar minn 15-il kg għat-tip pikkanti biss: maturazzjoni minima ta' disgħin (90) jum;

— iktar minn 30 kg bil-marka P.V.S għat-tip pikkanti; maturazzjoni ta' iktar minn 8 xhur.

Il-ġobon jista' jkun ukoll iffumikat.

Il-piż ivarja skont il-forma.

Il-forom differenti jistgħu ikunu: bħal zalzett, bħal bettieħa, bħal kon tronk, bħal langasa b'forma sferika fuq magħrufa bħala "fiaschetta"; il-wiċċ ta' barra jista' jkollu marki ħfief tal-habel użat għall-appoġġ.

Il-qoxra hija lixxa, sottili, ta' kulur isfar ċar, deħbi, u xi daqqiet isfar fil-kannella. It-tip helu maħsub biex jinqasam f'biċċiet u jista' jkun mingħajr qoxra.

Il-ġobna hija normalment kompatta u jista' jkollha toqob irraq; il-ġobon ta' maturazzjoni qasira jista' jifarrak ftit, filwaqt li l-ġobon ta' maturazzjoni twila jifarrak iktar; il-kulur normalment huwa isfar ċar.

It-toghma hija delikata sa maturazzjoni ta' tliet xhur, li ssir iktar pikkanti aktar ma jkun twil il-perjodu tal-maturazzjoni jew wara li jintużaw it-tames tal-moghħa jew tal-haruf, wehidhom jew flimkien.

Il-kontenut massimu tal-ilma ma għandux ikun:

- iktar minn 46 % għall-varjetajiet helwin kollha u fil-varjetajiet pikkanti ta' mhux iktar minn 6 kg;
- iktar minn 43 % fil-varjetà pikkanti ta' iktar minn 6 kg.

L-ammont ta' xaħam fil-materja niexfa ma jistax ikun inqas minn 44 % u iktar minn 54 %.

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

Halib, tames, melh

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

L-għalf bażiku tal-bovini tal-halib, huwa magħmul minn magħlef (frisk jew niexef), u għalf naturali jew konċentrat li sa mhux anqas minn 50 % minnu irid jiġi miż-zona tal-orijini u jingħata lill-baqar li jipproduċu l-halib, dawk li ma jipproduċux il-halib u l-ghoġġela li huma akbar minn 7 xhur. Mill-anqas 75 % tas-sustanza niexfa tal-magħlef fil-porzjon ta' kull jum għandha tiġi minn għalf prodott fiż-zona tal-produzzjoni. Il-magħlef aċċettat huwa tat-tipi li ġejjin: magħlef frisk minn art agrikola stabbli jew bl-istaġun tar-rotazzjoni, għelejjet tal-magħlef, huxlief li ġej mill-haxix niexef tal-istess art agrikola, tiben minn ċereali, silla, haxix maqtugh jew huxlief. L-għalf aċċettat huwa tat-tipi li ġejjin: ċereali u d-derivati tagħhom, tahlitiet ta' qamhirrum, derivati ta' żerriegħa li minnhom jingħasar iż-żejt, tuberji u għeruq, magħlef niexef, derivati industrijali taz-zokkor fosthom il-melassa u/jew derivati wehidhom bħall-ghajnuna fl-ipproċessar jew toghmiet sa valur massimu ta' 2,5 % tas-sustanza niexfa tal-porzjon ta' kuljum. Huma aċċettati wkoll: żerriegħa tal-legumi u harrub u derivati tagħhom, xaħam, imluħa minerali awtorizzati mil-leġiżlazzjoni fis-seħh u addittivi bħal vitamini, mikronutrijenti, aċidi ammino, aromatizzanti, antiossidanti, il-koll awtorizzati mil-leġiżlazzjoni fis-seħh sakemm l-antiossidanti u l-aromatizzanti użati jkunu biss naturali jew identici għan-naturali. Hija aċċettata l-hmira mhux attiva tal-birra bħala appoġġ fit-"tahlita tal-bidu".

### 3.5. Fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-zona ġeografika identifikata:

Il-fażijiet kollha tal-produzzjoni jridu jseħħu fiż-zona ġeografika identifikata.

### 3.6. Regoli speċifiċi għat-tqattigh, għat-thakkik, għall-ippakkjar, eċċ.:

—

### 3.7. Regoli speċifiċi għat-tikkettar:

Il-ġobon shih kollu jrid ikollu l-logo tad-denominazzjoni protetta tal-orijini Provolone Valpadana, li jrid jiġi stampat fuq il-kontenitur tal-metall jew plastik li ma jinkisirx.

Din il-marka trid tkun fuq il-prodott meta l-ġobon jiddaħhal fl-imħażen għal maturazzjoni.

Il-ġobon shih tal-Provolone Valpadana qabel ma jitqiegħed fis-suq jista' jiġi personalizzat bl-użu ta' stikers, tikketti, pakketti jew materjali simili. Kull ġobna li tiġi personalizzata jrid jkollha l-logo u tisemma b'mod esplicitu d-Denominazzjoni Protetta tal-Origini "Provolone Valpadana" f'qies li ma jkunx iżgħar minn parti minn sitta tal-ispazju okkupat mill-marka kummerċjali, bl-eċċezzjoni ta' ġobnijiet li ma jkunux akbar minn 6 kg.

Fil-każ li l-ġobon ikun qed jiġi mmarkat b'timbru tal-linka, id-denominazzjoni "Provolone Valpadana" għandha tkun indikata fil-limitazzjonijiet disponibbli mingħajr l-obbligu li tidher l-indikazzjoni tal-logo tal-prodott.

Għat-tipoloġija pikkanti biss, hekk kif jispiċċa t-tminn xahar tal-maturazzjoni, is-sidien tal-Provolone Valpadana jistgħu jitolbu li jinkewa t-timbru "P.V.S" li huwa akronimu ta' Provolone Valpadana Stagionato. Il-ġobon, biex ikun jista' jkollu dan it-timbru jrid jgħaddi minn eżami tekniku li jsir minn persunal speċjalizzat, liema eżami jrid ikun mitlub minn sid il-ġobon u jkun taht ir-responsabbiltà tiegħu. L-eżami tal-għażla jirrigwarda l-aspett estern tal-ġobna (ma tistax tkun maqsuma u l-hoss mad-daqqa jrid ikun omogenu), l-istruttura tat-tahlita (titfarrak, mingħajr daqqiet u mhux elastika), il-kulur (abjad li jvarja lejn isfar ċar), it-toghma (it-tip pikkanti jrid ikun ftit jahraq iżda mhux mielaħ) u l-aroma (intensa meta abbinata mar-riħa).

Il-logo, li jinkludi d-denominazzjoni, irid ikun stampat fuq il-pakketti intenzjonati għall-konsumatur ahħari fi proporzjon skont l-imballaġ użat, ta' daqs ta' mhux inqas minn 10 % tal-ispazju disponibbli. Id-denominazzjoni Provolone Valpadana trid tidher bl-istess mod. L-indikazzjoni "Denominazione d'Origine Protetta" tista' tiġi sostitwita bis-simbolu tal-Komunità.

Il-logo jista' jintuża wkoll fil-verżjoni monokromatika.

#### 4. Definizzjoni konciza taż-żona ġeografika:

It-territorju kollu tal-provinċji ta' Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, u l-komuni li jmissu magħhom tal-provinċji ta' Bergamo, Mantova, Lodi, u tal-provinċja awtonoma ta' Trento, li flimkien jiffurmaw żona ġeografika unika.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika:

##### 5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tinkludi parti mill-Pjanura Padana u hija kkarakterizzata minn produzzjoni tajba ta' magħlef, il-kwantità kbira ta' halib disponibbli u l-kundizzjonijiet klimatiċi partikolarment ideali għall-alimentazzjoni u t-trobbija tar-razez tal-bovini tal-halib. Huwa proprju minhabba dawn il-fatturi ambjentali li fiż-żona tal-produzzjoni inholqu l-kundizzjonijiet ideali għall-produzzjoni tal-ġobon Provolone Valpadana.

Provolone Valpadana huwa ġobon tal-pasta filate u, minkejja l-fatt li origina fin-Nofsinhar tal-Italja, dan it-tip sar popolari fit-Tramuntana tal-Italja, minhabba l-kapaċità tal-arti Padana tal-manifattura tal-ġobon, li qatt ma kellha nuqqas ta' għarfien tekniku u lanqas nuqqas ta' disponibbiltà ta' materja prima biex taħdem fuqha. Fil-produzzjoni tal-Provolone Valpadana hemm rilevanza partikolari fl-użu ta' kultura starter naturali li tirriżulta mill-kultura residwa tal-hidma preċedenti, l-għarfien tal-fermentazzjoni fiż-żona fl-użu infurmat tad-diversi tipi ta' tames, tal-haruf, tal-moghħa u tal-ghoġol, u t-teknika manwali u l-għarfien fil-fażi tal-filatura u l-għagna tat-tahlita.

##### 5.2. Speċifità tal-prodott:

Provolone Valpadana huwa kkarakterizzat mit-toghma fina tiegħu fi tmiem il-maturazzjoni ta' tliet xhur, li ssir iżjed pikkanti iżjed ma jgħaddi ż-żmien u tvarja skont it-tip ta' tames użat. Minbarra dan, Provolone Valpadana jiġi f'diversi forom, ta' zalzett, ta' bettieħa, ta' kon tronk, ta' langasa u qisien li jistgħu jkunu saħansitra ikbar minn 30 kg. It-tahlita hija kompatta, iżda mhux xotta, b'differenza mill-ġobniet magħmula mill-pasta filata tan-Nofsinhar tal-Italja li, minhabba d-daqsijiet ridotti tagħhom, jistgħu jimmaturow u jsiru pikkanti sempliciement billi jixxuttaw u jiġu ttrasformati f'ġobon tal-hakk.

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

Provolone Valpadana ilu jiġi prodott fiż-żona ġeografika speċifikata sa mit-tieni parti tas-seklu dsatax u għalkemm it-tip ta' ġobon magħmul minn pasta filata origina fin-Nofsinhar tal-Italja, fis-seklu għoxrin sar prodott tal-Italja tat-Tramuntana, kif jixhdu x-xoghlijiet ta' Besana (1916) u Fascetti (1923).

Il-produzzjoni tal-Provolone Valpadana nfixret minhabba l-kapaċitajiet tekniċi tal-fermentazzjoni tal-produtturi Padani li żviluppaw maż-żmien minhabba l-karatteristiċi taż-żona ġeografika li huma partikolarment ideali għat-trobbija tal-baqar li jrendu kwantità kbira ta' halib għall-ipproċessar. Fost l-elementi li jikkarakterizzaw il-metodu tal-produzzjoni tal-Provolone Valpadana hemm l-użu ta' kultura li tirriżulta mill-hidma preċedenti bhala kultura starter għall-hidma suċċessiva. Fil-fatt din il-proċedura tikkostitwixxi element karatteristiku kbir tal-produzzjoni tal-Provolone Valpadana, kemm f'sens territorjali kif ukoll bhala metodu għaliex rari jintuża fil-produzzjoni tal-ġobon. L-għarfien raffinat

tat-tekniki tal-produzzjoni halla marka fuq ċerti karatteristiċi tas-suq, fosthom il-varjetà fil-forom u l-qisien tal-Provolone Valpadana, mingħajr bidla fil-karatteristiċi bażiċi. Il-forom u l-qisien differenti tal-Provolone Valpadana huma riżultat tal-abbiltà tal-produtturi fiż-żona ġeografika fl-ghaġna tat-tahlita, l-abbiltà li jagħmlu t-tahlita flessibbli biżżejjed li tistà tinhadem f'diversi forom u qisien saħansitra kbar hafna. Dawn il-karatteristiċi kummerċjali jirriżultaw b'riżultat taż-żona ġeografika tal-produzzjoni għaliex huwa proprju f'din iż-żona li żviluppaw u infirxu. Minbarra dan, l-eżistenza flimkien ta' żewġ tipi differenti, helu u pikkanti, hija r-riżultat tal-kapaċità tal-produtturi li jużaw tipi ta' tames differenti li jippermettu li l-Provolone Valpadana jkollu t-togħmiet helwin jew pikkanti tipiċi tal-prodott, ukoll fil-preżenza ta' proċess ta' hidma li jrendi ġobniet iżgħar b'perjodu ta' maturazzjoni iqsar, u ġobniet ikbar b'perjodu ta' maturazzjoni itwal, b'tahlita kompatta li qatt ma tkun xotta sal-punt li trid tithakkek bhall-ġobniet iktar tipiċi tal-pasta filata tan-Nofsinhar 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' ogġezzjoni msemmija fl-Artikolu 5(5) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, għall-emenda proposta tad-denominazzjoni protetta tal-orijini "Provolone Valpadana" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, n. 291 tal-15 ta' Dicembru 2009

It-test komplut tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq dan is-sit tal-internet:

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

Jew

billi wiehed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija (<http://www.politicheagricole.it>), jikklikkja fuq il-kliem "Qualità e sicurezza" (il-parti ta' fuq tal-lemin tal-iskrin), u wara jikklikkja fuq il-kliem "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---