

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-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 352/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda 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

“EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

KE Nru: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

IĠP (X) DPO ()

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

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orġini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Rekwiżiti nazzjonali
- Ohrajn (aġġornament tad-dettalji tal-grupp applikant, tal-istrutturi ta' kontroll u tas-servizz kompetenti tal-Istat Membru.)

2. Tip ta' emenda/i:

- Emenda tad-Dokument Uniku jew tal-Iskeda tas-Sommarju
- Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP rreġistrati li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku jew Skeda tas-Sommarju
- Emenda tal-Ispeċifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda għad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-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:

3.1. Deskrizzjoni tal-prodott:

3.1.1. Maturazzjoni

Il-perjodu tal-maturazzjoni qed jiżdied għal 12-il ġimgha minflok “għaxar ġimghat”, billi dan itejjeb l-iżvilupp tal-karatteristiċi tal-ġobon.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.1.2. Piż

Qed tiġi ffixxata firxa ta' piżijiet bejn 60 kg u 130 kg, li tista' tiġi kkontrollata aktar faċilment minn "piż medju ta' 70 kg".

3.1.3. Xaħam

Il-kontenut indikat huwa wiehed minimu u mhux valur fiss. Għaldaqstant, qed jiġi ppreċizat li din ir-rata hija mill-inqas ta' 45 %, minflok ta' "45 %".

3.1.4. Daqs tal-ġobna

Għal deskrizzjoni iktar preċiża tal-ġobna qed jiżdied li d-daqs tagħha jinkludi "dijametru ta' bejn 0,70 m u 1 m" u "mill-inqas 14 cm fil-qoxra tal-ġenb".

3.1.5. Parti interna tal-ġobon

Għal deskrizzjoni iktar preċiża tal-karatteristiċi tal-parti interna tal-ġobon qed jiżdied li din hija "ratba u tinhall".

3.1.6. Forom ta' preżentazzjoni

Qed jiġu ppreċizzati t-tipi ta' preżentazzjoni: Il-ġobon f'forma ta' ġobna shiha (...) jew ġobon maqtugh fi trijangoli, fi blokko u fit-tul, jew f'porzjonijiet jew f'biċċiet, f'porzjonijiet żgħar jew maħkuk minflok "Forma ta' ġobna". Dawn it-tipi ta' preżentazzjonijiet huma inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Label rouge Nru 04-79.

3.2. Prova tal-orìġini:

Qed jiġu speċifikati l-obbligi ta' traċċabbiltà u l-proċeduri.

3.3. Metodu ta' produzzjoni:

3.3.1. Għalf għall-baqar tal-ħalib

Fl-ispeċifikazzjoni qed jiġu ppreċizzati aktar l-għalf awtorizzat u l-għalf ipprojbit kif ukoll l-obbligu li l-bhejjem jirgħu, li lkoll jikkontribwixxu sabiex tiġi msahha r-rabta mal-orìġini tal-prodott.

3.3.2. Frekwenza tal-ġbir tal-ħalib

Wara esperiment li wera li din ma għandhiex effett fuq l-ispeċifità tal-prodott, il-frekwenza tal-ġbir tal-ħalib ġiet emendata: "Il-ħalib għandu jingabar mill-inqas kull jumejn".

3.3.3. Produzzjoni tal-ġobon

Ždiedu miżuri għall-immaniġġar tal-operazzjonijiet differenti tal-produzzjoni (perjodu ta' żmien, temperatura ...) u tal-ingredjenti li jistgħu jintużaw (fermenti jew tames) sabiex jiġi żgurat monitoraġġ aħjar tal-istadji tal-ipproċessar tal-ġobon u tal-metodi tradizzjonali.

3.3.4. Kriterji ta' evalwazzjoni sensorjali

Ždiedu kriterji ta' evalwazzjoni sensorjali tal-preżentazzjonijiet differenti tal-ġobon sabiex jiġu vverifikati l-kwalitajiet speċifiċi tal-prodott.

3.4. Rabta:

Il-kapitolu "rabta mal-orìġini" ġie rivedut u nqasam fi tliet partijiet: l-ispeċifità tar-reġjun tal-Lvant Ċentrali, l-ispeċifità tal-Emmental français est-central u r-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-ispeċifità tal-prodott.

3.5. Tikkettar:

Il-kapitolu "Tikkettar" ġie ssimplifikat. Ġie ppreċizat li l-isem "Emmental français est-central" u l-logo Ewropew tal-IĠP huma obbligatorji fit-tikkettar tal-ġobon maħsub sabiex jinbiegħ lill-konsumatur.

3.6. Rekwiżiti nazzjonali:

Fl-ispeċifikazzjoni ġew ippreċizzati l-punti prinċipali li għandhom jiġu kkontrollati kif ukoll il-metodi kif dawn għandhom jiġu evalwati. Dawn ma ġewx inklużi fid-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

“EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

KE Nru: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

IĠP (X) DPO ()

1. **Isem:**

“Emmental français est-central”

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: Ġobon

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

Ġobon magħmul mill-halib nej tal-baqar, ippressat, imsajjar, immellaħ u b'toqob li jvarjaw bejn id-daqs ta' ċirasa u ta' ġewża, b'kontenut minimu ta' 45 % ta' xaham f'materja niexfa li huwa mill-inqas 62 g għal kull 100 g ta' ġobon. Il-parti interna tal-ġobon hija ratba u tinħall. Il-qoxra tiegħu hija iebsa u niexfa, b'kulur li jvarja bejn l-isfar dehbi u l-kannella ċar. Huwa jithalla jimmatara għal perjodu minimu ta' 12-il ġimgħa, li jibda minn dakinhar li jiġi prodott il-ġobon sakemm jinhareg mill-kantina.

Il-prezentazzjoni tiegħu tista' tkun kif ġej:

— ġobniet shah (ta' bejn 60 kg u 130 kg – b'dijametru ta' bejn 0,70 m u 1 m – Għoli minimu fit-tarf: 14-il ċentimetru) jew ġobon maqtugħ fi trijangoli (kwart ta' forma; nofs kwart ta' forma; ...), fi blokko u fit-tul, jew

— f'porzjonijiet u f'biċċiet, jew

— f'porzjonijiet żgħar, jew

— mahkuk.

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

Il-halib għandu jkun ġej miż-zona ġeografika għaliex il-karatteristiċi tal-mergħat u tal-mikroflora nativa tal-halib lkoll jagħtu l-kontribut tagħhom għat-togħma speċifika tal-ġobon. Il-halib għandu jintuza nej sabiex tiġi ppreservata l-flora naturali fil-halib oriġinali.

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

L-għalf tal-merhla huwa magħmul mill-haxix u mill-huxlief; il-bhejjem iridu jirgħu bilfors għal mill-inqas hames xhur, sabiex tinzamm ir-rabta mal-mergħat taż-zona ġeografika. Il-prodotti ffermentati huma esklużi sabiex tiġi evitata l-kontaminazzjoni minn mikrobi butirici li jistgħu jibiddu l-kwalitajiet tal-ġobon.

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

Il-produzzjoni tal-halib, l-ippressar f'ġobon u l-maturazzjoni jitwettqu fiż-zona ġeografika, sabiex jiġi ppreservat ir-rwol tal-mikroflora lokali fil-karatteristiċi tal-ġobon. Il-maturazzjoni twila tagħti lill-prodott konsistenza iktar ratba u togħma ta' frott distinta.

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

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

L-isem “Emmental français est-central” u l-logo Ewropew tal-IĠP huma obbligatorji fit-tikkettar tal-ġobon li se jinbiegħ lill-konsumatur.

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

Iż-żona ġeografika tinkludi d-dipartimenti li ġejjin: Ain, Côte d’Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort u Vosges.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika:*

Ir-reġjun tal-Lvant Ċentrali ta’ Franza huwa magħmul minn tliet meded ta’ muntanji (Vosges–Jura–Alpi tat-Tramuntana). Il-kundizzjonijiet ġeografiċi u klimatiċi diffiċli osservati f’dan ir-reġjun taw lok għat-trobbija tal-baqar tal-halib; attività li tisfrutta l-produzzjoni tal-haxix u tal-ghalf tal-mergħat tar-reġjun, b’mod partikolari permezz tal-iproċessar tal-halib f’gobniet kbar u tat-tip ippressat u msajjar.

Fil-Medju Evu, it-teknika tal-produzzjoni ta’ gobniet kbar serviet bħala soluzzjoni sabiex il-halib abbundanti tas-sajf jiġi ppreservat matul ix-xitwa.

Ftit ftit, billi l-produzzjoni ta’ dan il-ġobon kienet tehtieg volumi kbar ta’ halib (sa 900 litru ta’ halib għal ġobna waħda ta’ Emmental), il-produtturi waqqfu kooperattivi fejn kienu jiġbru flimkien il-halib tagħhom. Ir-reġjun tal-Lvant Ċentrali huwa r-reġjun tal-“fruitières”, jiġifieri tal-kooperattivi tal-azjendi tal-ġobon.

Fatturi tal-użu: storikament, minhabba l-iżolament tas-siti tal-produzzjoni u l-klima harxa fix-xitwa, ir-rotot tal-ġbir tal-halib kienu qosra, u dan iffavorixxa ż-żamma ta’ diversi azjendi tal-ġobon fit-territorju tal-Lvant Ċentrali kollu. L-azjendi tal-ġobon huma parti integrali mill-patrimonju reġjonali, minhabba r-rabta mill-qrib li għandhom mat-territorju tagħhom, u jikkontribwixxu għall-harsien tal-attività ekonomika u soċjali fiż-żoni rurali tar-reġjun fil-Lvant Ċentrali ta’ Franza.

Fatturi klimatiċi: il-meded tal-muntanji tar-reġjun tal-Lvant Ċentrali huma kkaratterizzati minn xtiewi twal u iebsin, minn sjuf shan u relattivament nexfin, kif ukoll minn ammont abbundanti ta’ xita b’għadd sinifikanti ta’ jiem li matulhom tagħmel ix-xita. Din il-klima hija partikolarment favorevoli għall-produzzjoni tal-haxix u tal-huxlief ta’ kwalità tajba (b’għadd ta’ proteini u b’kontenut ta’ aċidi xahmija). Il-halib li ġej miż-żoni tal-haxix tar-reġjun tal-Lvant Ċentrali huwa kkaratterizzat minn kontenut ta’ proteini oġhla minn dik tal-bqija tal-halib tat-territorju Franciż. Din hija karatteristika essenzjali sabiex il-halib ikun jista’ jiġi pproċessat f’gobon.

Fatturi botaniċi u agronomiċi: il-mergħat tar-reġjun tal-Lvant Ċentrali ta’ Franza għandhom diversità botanika u mikrobjali kbira. Din id-diversità tiġi ppreservata permezz ta’ prattiki agronomiċi. Il-harsien taċ-ċikli tradizzjonali għar-righi tal-bhejjem u għall-qtugh tal-huxlief għat-tnixxif jikkontribwixxi għaż-żamma tal-bijodiversità tal-mergħat iżda wkoll għall-harsien tal-bijodiversità mikrobjali fil-halib.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

L-Emmental français est-central għandu profil ta’ fermenti tipikament propjoniku, lipolisi ridotta u proteolisi iktar intensa mill-Emmentals Franciżi trattati bis-shana, prodotti barra mir-reġjun tal-Lvant Ċentrali.

In-nuqqas ta’ fermentazzjoni butirika minhabba l-kwalità tal-halib u l-lipolisi limitat minhabba l-kundizzjonijiet tal-konservazzjoni tal-halib miġbur, huma l-fatturi li jippermettu maturazzjoni itwal u konservazzjoni ahjar tal-prodott.

Mil-lat tat-toghma, b'mod ġenerali din tiġi meqjusa bhala iktar intensa u ċertament b'toghma aktar qawwija ta' frott milli f'Emmentals Franciżi trattati bis-shana prodotti barra mir-reġjun.

Il-proteolisi iktar intensiva, ikkawżata minn maturazzjoni twila, skont it-tradizzjoni tar-reġjun tal-Lvant Ċentrali, iwassal ghal toghma tipika u konsistenza iktar ratba tal-parti interna tal-ġobon.

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 speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP):*

Il-kwalità speċifika tal-“Emmental français est-central” hija bbażata fuq l-ghalf tal-merhla tal-baqar tal-halib u fuq l-obbligu li dawn jirgħu (mill-inqas għal hames xhur), li jorbtu mill-qrib lill-Emmental français est-central mat-territorji differenti li jikkostitwixxu r-reġjun tal-Lvant Ċentrali. Il-maġġoranza tal-ghalf bażiku tal-baqar tal-halib ġejja mir-reġjun tal-produzzjoni: il-haxix matul is-sajf, il-huxlief innixxef u mahsud skont it-tradizzjoni mill-azjenda matul ix-xitwa. Ir-rabta mat-territorju hija msahha bil-projbizzjoni li jintuża għalf iffermentat (għalf maħżun f'sajlo; balel tondi ta' huxlief marbuta) u ta' għalf supplimentari magħmul minn pjanti aromatiċi (kruciferi; ...) li whud minnhom jistgħu jiġġeneraw fermentazzjonijiet butirici u acidità fil-halib u aktar tard fil-ġobon, filwaqt li ohrajn jistgħu jiġġeneraw aromi u rwejjah xejn pjaċevoli għall-konsumatur. Dawn il-prekawzjonijiet huma essenzjali sabiex tkun tista' ssir maturazzjoni twila fil-kantini (mill-inqas 12-il ġimġha meta mqabbel mas-sitt ġimġhat tal-Emmental Franciż standard), skont it-tradizzjoni.

Il-flora tal-mergħat, u fuq kollox il-mikroflora tal-halib, jinfluwenzaw il-karatteristiċi organolettiċi tal-Emmental français est-central, billi dan bilfors irid jiġi prodott mill-halib nej.

L-għarfien partikolari li jippermetti l-produzzjoni tal-“Emmental français est-central” jikkonsisti f'maturazzjoni twila (mill-inqas ta' 12-il ġimġha), skont it-tradizzjoni reġjonali. Il-maturazzjoni ta' 12-il ġimġha, flimkien mal-karatteristiċi intrinziċi tal-halib użat, jikkostitwixxu l-fattur prinċipali li jinfluwenza l-kwalitajiet distintivi tal-Emmental français est-central: il-prezentazzjoni tal-ġobna, b'qoxra nadifa, naturali, solida, lixxa, niexfa, minghajr difetti, tbajja' jew toqob, ta' kulur isfar ċar, forma fit jew wisq tonda skont id-destinazzjoni kummerċjali tal-prodott, parti interna tal-ġobon b'kulur omoġenju, delikata u ratba kif ukoll toghma friska u ta' frott karatteristika.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>