

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2013/C 77/10)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

IR-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 ⁽²⁾

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“STELVIO”/“STILFSER”

Nru tal-KE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IĠP () DPO (X)

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

- Isem tal-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Rekwiżiti nazzjonali
- Ohrajn [għandhom jiġu speċifikati]

2. Tip ta' emenda/i:

- Emenda ta' Dokument Uniku jew Skeda Sommarja
- Emenda ta' Speċifikazzjoni ta' DPO jew IĠP registrat li għalihom ma ġew ippubblikati la Dokument Uniku u lanqas Skeda Sommarja
- Emenda ta' Speċifikazzjoni li ma tirrikjedi l-ebda emenda fid-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjonij ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. Emenda/i:

L-Artikolu 3 – Deskrizzjoni tal-proċess tal-produzzjoni

3.3.2. Qed titneħħa l-projbizzjoni oriġinali tal-użu tal-prodotti li fihom l-għalf tal-qamhirrum fid-dieta tal-bovini. Din ir-regola kienet probabbilment ir-riżultat ta' fehim hażin, għaliex l-għalf tal-qamhirrum ilu jintuża għal żmien twil fiż-żona identifikata u huwa apprezzat għaliex huwa

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul permezz tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

partikolarment stabbli. Din id-dispożizzjoni li 'l-prodotti li fihom l-ghalf tal-qamhirrum mhumiex permessi' għalhekk qed tiġi mibdula bi 'prodotti li fihom għalf tal-qamhirrum miksub minn barra ż-zona identifikata fl-Artikolu 2 mhumiex permessi'.

L-Artikolu 4 – Karatteristiċi tal-ipproċessar

- 4.1. Matul l-istadju inizjali tal-ħzin, it-temperatura tat-tkessih għall-halib intenzjonat għall-ipproċessar kienet ingħatat bhala firxa 'sa temperatura ta' madwar 6,1-9,0 C', fejn l-applikazzjoni tagħha ma kinetx ċara. Il-limitu ta' tkessih ingħab konformi mal-aħjar prattiki fil-preżent u għandu jinbidel għal "temperatura ta' mhux inqas minn 4,0 C", struzzjoni li hija hafna iżjed ċara.

Ir-regoli oriġinali kienu jgħidu wkoll li l-perjodu massimu tal-proċess ta' dan it-tkessih preliminarju kien ta' 25 siegħa. Taht il-kundizzjonijiet imsemmija hawn fuq, dan il-perjodu reġa' ġie definit bhala 'massimu ta' 48 siegħa'. F'dan il-kuntest, jidher neċessarju li għandu jkun hemm iktar hin disponibbli, essenzjalment għaliex il-halib li jingabar matul tmien il-ġimgħa wkoll jehtieg li jiġi pproċessat (il-perjodu mhux partikolarment rilevanti għall-kundizzjonijiet tat-temperatura speċifikati).

Finalment, l-ispeċifikazzjoni preżenti tiddikjara li l-halib irid jintbagħat għall-proċess li jagħmel il-ġobon fi żmien 48 siegħa wara li jingabar il-halib. Minhabba l-aġġustamenti preċedenti proposti għal dan l-istadju u filwaqt li jiġu kkunsidrati għal darb'ohra l-aħjar prattiki, l-iskadenza biex il-halib jintbagħat sabiex isir il-ġobon għandha tiġi emendata biex issir iżjed realistika 'fi żmien 72 siegħa mill-ġbir'. Fattur iehor hawnhekk huwa l-fatt li dawk li jagħmlu l-ġobon jistgħu jkunu konformi biss teoretikament mar-rekwiżiti tad-dokumentazzjoni u l-kontrolli tal-iskadenza oriġinali, li tibda "wara l-fażi tal-ġbir tal-halib", għaliex ma jistgħux ikunu jafu l-hin preċiż ta' meta ngabar il-halib.

- 4.2.1. Id-deskrizzjoni tal-proċess għat-tnaqqis tax-xaħam permezz ta' separatur tibqa fis-seħh, iżda għet issupplimentata permezz taż-żieda tal-possibbiltà li jitwettagħ proċess preliminarju tal-battofugazzjoni. Dan il-proċess huwa rilevanti biss għas-sikurezza tal-prodott u normalment isir qabel is-separazzjoni sabiex jiġu eliminati ċ-ċelloli somatiċi, li huma magħrufin sew bhala ostaklu għall-maturazzjoni koretta. Għalhekk l-emenda tirrigwarda d-deskrizzjoni tal-proċess tat-tnaqqis biex tiġi ssupplimentata bil-klawżola "possibbilment jitnaddaf permezz tal-battofugazzjoni" fil-konfront tal-halib konċernat.
- 4.2.2. It-trattament tal-halib bis-shana ġie deskritt aħjar u b'mod aktar preċiż. Għalhekk, filwaqt li l-kundizzjonijiet tat-temperatura diġà indikati (72 °C) mhux se jinbiddu, ir-referenza tad-dewmien inbidlet għal 'mhux inqas minn 3 sekondi' minflok 'perjodu li ma jaqbiżx iż-2-3 sekondi' kif kien hemm stipulat oriġinarjament f'manjera li ma kinetx adattata għall-proċess ġeneralment użat.
- 4.2.5. L-iskala tal-hin li matulu għandha tizdied il-baqta kienet oriġinarjament speċifikata bhala 50-60 minuta wara l-inokulazzjoni bl-enżimi tal-halib. Din għet emendata għal hin iktar xieraq ta' 'fi żmien 85 minuta' wara l-inokulazzjoni bl-enżimi tal-halib. B'hekk, l-iskala tal-hin biex jitwettagħ dan il-pass se tkun definita b'mod iktar ċar u se tkun iktar konformi mal-aħjar prattiki u mar-rekwiżiti tal-ipproċessar, li huma suġġetti għall-varjazzjonijiet staġonali fil-maturazzjoni/l-attività tal-halib.

Dwar is-suġġett tal-baqta, ir-rekwiżit oriġinali li 'il-baqta għandha tiġi prodotta fiż-żona bl-użu ta' metodu tradizzjonali' inbidel għal 'il-baqta għandha tiġi prodotta bl-użu ta' metodu tradizzjonali'. Din l-emenda saret neċessarja għal raġunijiet tekniċi marbuta mad-diffikultà biex il-produtturi jiksbu l-baqta meħtieġa biex jipproduċu "Stelvio/Stilfer" ġewwa d-distretti tal-Provinċja ta' Bolzano. Din l-emenda tkabbar iż-żona tal-produzzjoni tal-baqta u tiżgura l-konformità mal-karatteristiċi tal-baqta li dejjem kienu speċifikati fl-ispeċifikazzjoni.

Is-sentenza li tgħid "Dan it-tishin (jiġifieri tat-tahlita li qed tiġi pproċessata) jitwettagħ billi jiżdied l-ilma mishun (50-70 °C) fil-volum meħtieġ ..." kellha bżonn tiġi ċċarata f'diversi modi minhabba l-metodi attwali, kemm tradizzjonali kif ukoll kontemporanji, biex tiġi rregolata t-temperatura f'dan l-istadju. Għalhekk, ittejbet u saret iktar dettaljata kif ġej: 'It-tishin jitwettagħ billi jiżdied l-ilma mishun (miżmum bejn 45-70 °C wara li jkun laħaq tal-inqas 50 °C) fil-volum meħtieġ.' Din ir-regola hija iktar ċara u konsistenti.

Finalment, id-dispożizzjoni dwar kemm idum il-proċess li jagħmel il-ġobon, jiġifieri li 'id-dewmien tal-proċess, miż-żieda tal-baqta sakemm jinhatt fuq il-mejda jew fil-bittija, għandu jkun fil-medja ta' madwar 80-90 minuta' giet emendata f'manjera simili sabiex tispeċifika ahjar in-natura tagħha li torbot. Issa giet iċċarata kif ġej: 'Id-dewmien tal-ipproċessar, miż-żieda tal-baqta għall-hatt fuq il-mejda jew fil-bittija, għandu normalment jiehu bejn 80-90 minuta u ma għandux jaqbez il-110 minuti.'

- 4.2.6. Id-dewmien tat-tmellih kien irregolat kif ġej: "It-trattament għandu jdum bejn 36-48 siegħa." Sabiex il-proċess tradizzjonali jiġi definit ahjar u biex il-parametri assoċjati jkunu iktar preċiżi, u wkoll minhabba l-ghan kontinwu biex ġeneralment jonqos l-ammont ta' melh fl-ikel, din id-dispożizzjoni qed tiġi emendata biex tgħid "It-trattament (jiġifieri t-tmellih) ma għandux idum iktar minn 48 siegħa", u l-bqija jibqa l-istess. It-tnehhija tad-dewmien minimu tat-tmellih jagħmilha possibbli li l-proċess isir konformi mal-evoluzzjoni kontinwa tal-proċess, fid-dawl tal-ghanijiet tas-saħħa li qed jinbidlu. Tabolixxi r-rekwizit li jkun osservat dewmien minimu – l-iskala tal-hin taffettwa r-rizultat tal-proċess – u tippermetti li d-dewmien ikompli jonqos fil-futur minghajr ma jbidel il-kwalitajiet organolettiċi tal-prodott.
- 4.2.7. Fuq il-ġobon tiffirma patina esterna li tvarja fil-kulur hekk kif ikun qed jimmatura minhabba l-proliferazzjoni ta' varjetajiet ta' batterji li jikkarakterizzaw l-mikroflora lokali tal-uċuħ tar-raba' li jitkabbru speċifikament. F'din il-konnessjoni, ġie kkunsidrat mehtieg li tiġi elaborata d-deskrizzjoni tal-fatturi interattivi billi ssir dispożizzjoni għaž-żieda tal-hmira naturali, li hija importanti għat-tnehhija tal-aċidu fil-qoxra, proċess li huwa tradizzjonalment mehtieg biex titwettaq il-proliferazzjoni mixtieqa. Għalhekk, qed tiżdied sentenza li tgħid "Il-hmira naturali tista' tiżdied biex thegġeg it-tnehhija tal-aċidu fil-qoxra" wara "... proliferazzjoni ta' dawn il-varjetajiet lokali."

Id-dewmien tal-perjodu ta' maturazzjoni kellu definizzjoni suġġettiva u pjuttost approssimizzata, jiġifieri "is-sittin jum tal-maturazzjoni tal-prodott, li jibdev minn meta jitlestha l-istadju tat-tmellih". Sabiex id-dewmien ta' dan il-perjodu jiġi speċifikat ahjar, giet ippreferuta definizzjoni iktar ċara f'konformità mal-prattika, jiġifieri "... li tibda minn meta l-ġobon jitqieghed fil-forma", li jagħti referenza definita sew, minghajr ambigwitatijiet.

L-Artikolu 5 – Karatteristiċi tal-prodott finali

L-emendi mhux sustantivi li ġejjin saru skont id-deskrizzjoni tal-prodott finali:

Dik oriġinali "żmien: tal-inqas sittin jum ta' maturazzjoni" inbidlet b'dik iktar ċara u koretta "maturazzjoni: tal-inqas sittin jum" (din fil-fatt mhix emenda hlief fit-termini lingwistiċi).

Il-limitu tal-perċentwal tax-xaham fil-materja niexfa kien żbaljat fit-test oriġinali minhabba żball ortografiku ċar meta mqabbel ma' testi oħrajn ippubblikati u ġie kkoreġut kif ġej:

xaham fil-materja niexfa: "> 50 %" (minflok "< 50 %")

Il-varjazzjonijiet tad-dijametru u l-gholi tal-ġobon huma differenti, kif ġej:

Deskrittur	Kejl oriġinali	Kejl emendat
Dijametru	36-38 cm	34-38 cm
Gholi	8-10 cm	8-11 cm

L-iskop ta' dan huwa li tiġi kkunsidrata ahjar il-varjazzjoni limitata iżda inevitabbli li tista' taffettwa d-dimensjonijiet tal-ġobon individwali fl-ahhar ta' proċess ta' maturazzjoni naturali li huwa konformi kif suppost, minhabba r-restrizzjoni mill-forma għaliex jista' jkun hemm konfigurazzjoni differenti u għaliex jista' jkun li l-ġnub u l-qiegh ma qagħdux biżżejjed.

L-Artikolu 8 – Monitoraġġ

Skont l-istruzzjonijiet fis-sehh, dan l-artikolu ġie ssupplimentat bid-dettalji kollha tal-identifikazzjoni u kuntatt tal-korp tal-monitoraġġ.

DOKUMENT UNIKU

IR-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 ⁽³⁾

“STELVIO”/“STILFSER”

Nru tal-KE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IĠP () DPO (X)

1. Isem:

L-isem “Stelvio”/“Stilfser” kien iddahhal bhala Denominazzjoni Protetta tal-Orijini (DPO) fir-“Registru tad-denominazzjonijiet protetti tal-orijini u l-indikazzjonijiet ġeografici protetti” permezz tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 148/2007 tal-15 ta' Frar 2007, ippubblikat f'Il-Ġurnal Uffiċjali L 46/2007.

2. Stat membru jew pajjiż terz:

L-Italja

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

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.3: Ġobon

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

Meta jkun lest għall-konsum, il-ġobon “Stelvio”/“Stilfser”, ikun dam jimatura għal minimu ta' sittin jum, huwa ċilindriku bil-ġnub ċatti jew kważi ċatti u qiegh lixx jew daqsxjen imbewwaq. Id-daqs tal-ġobon huwa kif ġej: jiżen bejn 8 u 10 kg, b'dijametru ta' bejn 34 u 38 cm u għoli ta' bejn 8 u 11-il cm. Il-kontenut tax-xaham fil-materja niexfa huwa tal-inqas 50 % u l-kontenut tal-umdità ma jaqbiżx l-44 %. Il-qoxra trid tkun tvajra minn safra fl-oranġjo għal oranġjo fil-kannella. Is-sawra tal-ġobon hija kompatta, flessibbli u lastikuża. Ghandu kulur isfar ċar tat-tiben, b'toqob irregolari li jvarjaw minn żgħar għal medji.

Il-ġobon “Stelvio”/“Stilfser” jinbiegħ bhala ġobna shiha jew f'biċċiet u jinhareg għall-konsum bit-tikketta tal-orijini tad-denominazzjoni.

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

Il-ġobon “Stelvio”/“Stilfser” huwa prodott mill-halib tal-bovini li jinkiseb fiż-żona ġeografika identifikata, mill-bovini li jghixu fuq l-għalf maħsud f'dik iż-żona u ghandu kontenut ta' proteini li jaqbeż it-3,10 %. Il-halib jista' jkun f'tit xkumat biex jiġi rregolat il-kontenut tax-xaham għal bejn 3,45 % u 3,6 %.

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

Meta l-bovini jkunu qed jirgħu fil-mergħa Alpina, dawn ghandhom jieklu primarjament haxix frisk u meta jkunu fl-istalel, id-dieta bażika tagħhom, li jieklu minnha liberalment, tkun magħmula mit-tiben u l-għalf tal-haxix maħsud fiż-żona identifikata sa massimu ta' 15-il kilo għal kull baqra. Huwa permess l-użu tal-għalf tal-qamhbirrum miksub miż-żona ġeografika identifikata; għalf niexef; xgħir, segala, tritikal, qamh, hafur u qamhbirrum, fil-forma tal-prodotti nfushom, prodotti sekondarji jew, bhala tiben għall-ewwel hamsa. Huwa possibbli wkoll li jintużaw żerriegħa taż-żejt u l-prodotti jew il-prodotti sekondarji

⁽³⁾ Ara n-nota fqiegħ il-paġna Nru 2.

tagħhom kif ġej: soja mhux ġenetikament modifikata, lift, kittien u ġirasol, inkluż imqaxxin kollha jew parzjalment; polpa tal-pitravi mnixxa; grani tal-birrier u residwi mnixxa tat-tuffieħ; pitravi; patata; ħmira tal-birrier; molassi; harrub; prodotti tal-halib fil-forma ta' trab; aċidi amino u proteini nobbli mhux derivati minn protejoliżi; xahmijiet veġetali.

3.5. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jseħhu fiż-żona ġeografika identifikata:*

L-operazzjonijiet kollha deskritti fl-ispeċifikazzjoni u f'dan id-dokument iridu jseħhu fiż-żona ġeografika identifikata fil-punt 4 hawn taht, mit-trobbija tal-bovini għal meta jinhalbu, il-ġbir u l-ipproċessar tal-halib, is-sawra tal-ġobon u l-maturazzjoni.

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

Ġobniet shaħ jinqatgħu f'biċċiet biss wara li tkun twaħhlitilhom it-tikketta tad-denominazzjoni tal-origini. Il-ġobon "Stelvio"/"Stilfser" jista' jkun ippakkjat ukoll f'biċċiet barra miż-żona ġeografika identifikata. Il-biċċiet tal-ġobon "Stelvio"/"Stilfser" jinbiegħu bit-tikketta li tidentifika d-denominazzjoni tal-origini, jew b'tikketta li tehel mal-pakkett u/jew imballaġġ stampat minn qabel li fuqu jkollu d-denominazzjoni tal-origini "Stelvio"/"Stilfser".

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Il-ġobon "Stelvio"/"Stilfser" li jinbiegħ b'halib ġobna shiha għandu fuqu t-tikketta tad-denominazzjoni tal-origini – li titwahaħhal biss wara li l-ġobna tkun damet timmatura 60 jum – flimkien mat-timbru li jindika l-lott, id-data tal-produzzjoni u l-kodiċi tal-produttur.

Il-prodotti għall-bejgħ għandhom it-tikketta speċifika li tindika d-denominazzjoni tal-origini.

It-tikketta tad-denominazzjoni tal-origini hija magħmula mill-kliem "Stelvio"/"Stilfser" miktubin bl-aħmar.

4. **Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika identifikata għall-ġobon "Stelvio"/"Stilfser", fejn iridu jseħhu l-passi kollha tat-trobbija, fejn jinhalbu l-bovini, il-ġbir u l-ipproċessar tal-halib, l-għamla tal-ġobon u l-maturazzjoni, hija magħmula mid-distretti li ġejjin tal-Provinċja Awtonoma ta' Bolzano: Val Venosta, Burgaviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco u l-muniċipalitá kollha ta' Bolzano. Dawn id-distretti jinkorporaw it-territorju taċ-ċensiment u amministrattiv ta' 84 muniċipalitá.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika:*

Il-ġobon "Stelvio"/"Stilfser", tradizzjonalment prodott ġewwa ż-żona definita fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, matul iż-żmien żamm il-karatteristiċi speċifiċi li ġew ffurmati mill-ambjent Alpin fiż-żona muntanjuża ta' "Stelvio"/"Stilfser", li hija ż-żona tal-produzzjoni ewlenija u għalhekk tagħti l-isem lil dan il-ġobon. Il-kundizzjonijiet klimatiċi u tal-hamrija taż-żona Alpina Alto-Adige jinfluwenzaw in-natura tal-għalf li jintuża prinċipalment fid-dieta tal-bovini u għalhekk il-ġobon prodott fiż-żona mill-halib tagħhom.

Xi testi storiċi jiddeskrivu l-pjanura tal-mergħa Alpina (marbl u madaun) li għenet biex ittejjeb il-kwalità tal-halib prodott. Il-kundizzjonijiet ambjentali u klimatiċi speċifiċi fiż-żona ġeografika identifikata huma marbuta man-natura muntanjuża tagħha, li dejjem kienet karatterizzata mill-imprizi tal-bhejjem (*masi*) li jinsabu f'altitudni ta' bejn 500 u 2 000 metru. Dawn il-kundizzjonijiet jithalltu mal-azzjoni tal-mikroflora lokali matul il-proċess ta' maturazzjoni. Dawn il-fatturi ambjentali esklussivi, ta' darba u l-evoluzzjoni matul iż-żmien tat-tradizzjoni tal-produzzjoni jgħinu biex "Stelvio"/"Stilfser" jikseb il-karatteristiċi speċifiċi ta' ġobon bid-denominazzjoni tal-origini protetta li jagħmluh uniku, prodott ta' klassi għalih li ċertament huwa mmarkat bil-karatteristiċi uniċi lokali tiegħu.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

Barra minn dawk indikati fil-punt 3.2, il-prodott għandu ċerti karatteristiċi speċifiċi uniċi u partikolari li jistgħu jingabru kif ġej:

— il-kulur tal-qoxra: ivarja minn isfar fl-oranġjo għal oranġjo fil-kannella;

- toghma: aromatika u tispiċka, xi kultant qawwija hafna;
- xaham fil-materja niexfa: 50 % jew iktar.

5.3. *Rabta kawżali maż-żona ġeografika u l-kwalità jew karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP):*

Meta jkunu fil-mergħa Alpina l-bovini jieklu haxix frisk u meta fl-istalel id-dieta tagħhom hija primarjament ibbażata fuq għalf li ġej mill-haxix taż-żona ġeografika identifikata; barra minn hekk, jintuża biss halib prodott f'dik iż-żona. In-natura muntanjuża u l-karatteristiċi tal-ħamrija taż-żona, flimkien mal-karatteristiċi tal-haxix Alpin speċifiku u l-mikroflora lokali bil-batterji diversi tagħha li huma użati fl-ipproċessar, jagħtu lill-proċess ta' maturazzjoni tal-ġobon ċerti karatteristiċi distintivi uniċi li jgħinuh ikollu dik it-toghma distinta. Dawn il-fatturi għandhom rwol deċisiv kemm f'li jagħtu l-kulur lill-qoxra tiegħu kif ukoll jikkontribwixxu għat-toghma u l-aroma distinti tal-prodott. Barra minn hekk, id-dieta kumplessiva tal-bovini tikkontribwixxi għal-livell pjuttost għoli ta' xaham meta mqabbel mal-materja niexfa.

Il-fatturi ta' hawn fuq jistgħu jiġu ntraċċati matul iż-żmien f'sorsi li jmorru lura lejn l-aħħar tal-Medjuevu u ġew ikkonsolidati permezz tad-drawwiet u permezz tal-istituzzjonijiet tradizzjonali lokali li jinkludu l-irziezet *maso*, kif jidher fuq id-deskrizzjoni tal-prodott u l-proċess tal-produzzjoni tal-fabbrika tal-ġobon fi Stilf (Stelvio) fl-1914. Dan kollu ta bidu għal benefiċċji ekonomiċi sinifikanti madwar iż-żona ġeografika. L-ispeċifikazzjoni tagħmel dawn il-fatturi obligatorji billi timponi rekwiżiti kemm fuq il-bdiewa tal-bovini u l-proċessuri li għandhom jiġu dokumentati permezz ta' entrati u rekords speċifiċi, sistemi ta' identifikazzjoni għal kull operatur individwali fiż-żona u ż-żamma ta' dokumentazzjoni speċifika dwar l-ipproċessar, il-produzzjoni u l-allokazzjoni tad-denominazzjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ⁽⁴⁾)

Il-Ministeru nieda l-proċedura ta' oġġezzjoni nazzjonali mal-pubblikazzjoni tal-proposta biex jemenda "Stelvio"/"Stilfser" fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 218 tad-19 ta' Settembru 2011.

It-test shiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa disponibbli fuq is-sit tal-internet li ġej:

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

jew

billi wiehed imur direttament fuq is-sit tal-internet tal-Ministeru tal-Agrikoltura, l-Ikel u l-Politika tal-Forestrija (<http://www.politicheagricole.it>) u jikklikkja fuq "Qualità e sicurezza" (fil-kantuniera ta' fuq tal-lemin) u wara fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

⁽⁴⁾ Ara n-nota fqiegħ il-paġna Nru 2.