

Pubblikazzjoni ta' talba għal emenda 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

(2014/C 103/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li wiehed joġġezzjona għat-talba għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill⁽¹⁾.

TALBA GĦAL EMENDA

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

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini tal-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel⁽²⁾

TALBA GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“CROTTIN DE CHAVIGNOL”/“CHAVIGNOL”

Nru tal-KE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

IĠP () DPO (X)

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

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta maż-żona ġeografika
- Tikkettar
- Rekwiziti nazzjonali
- Ohrajn [għandhom jiġu speċifikati]

2. Tip ta' emenda/i

- Emenda tad-dokument uniku jew tas-sommarju
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew tal-IĠP irregistrata, li għaliha la d-dokument uniku u lanqas is-sommarju ma ġew ippubblikati
- 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 minn miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji imposti mill-awtoritajiet pubbliċi [l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

3. Emenda (emendi):

Deskrizzjoni tal-prodott

Il-kjarifiki magħmula għandhom l-għan li jippreżervaw il-karatteristiċi tal-prodott u jipprevjenu l-abbużi:

- Ġie ppreċiżat l-karattru tat-tahlita tal-baqta, bi predominanza lattika.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

- Il-forma tal-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” giet speċifikata (truf ittondjati, id-dijametru tan-nofs huwa akbar mid-dijametru ta' fuq u ta' isfel). Dan huwa r-riżultat tat-tidwir obligatorju fil-forom.
- Il-materja xotta u l-kontenut tax-xaħam għandhom importanza kbira hafna fuq il-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott. B'hekk ir-rata ta' solidi totali hija stabbilita (bejn 37 g u 45 g għal kull ġobna).
- Kien mehtieg li jiġi stabbilit piż massimu tal-ġobniet (90g) peress li l-piż jaffettwa wkoll il-proċess ta' maturazzjoni (u għalhekk il-karatteristiċi organolettiċi) permezz tar-relazzjoni bejn il-wiċċ u l-volum.

It-tip ta' ġobon imsejjah “repassé” (qawwi) huwa introdott minhabba l-prattika ta' ċerti raffinaturi u bdiewa produttori li għażlu li jzidu t-tul ta' maturazzjoni ta' ċerti ġobnijiet, lil hinn mill-ispeċifikazzjonijiet, bl-implimentazzjoni ta' għarfien tradizzjonali ta' maturazzjoni fpost magħluq. Għalkemm dan jirrigwarda biss proporzjon żgħir tal-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” li jitqiegħed fis-suq, l-assoċjazzjoni xtaqet tikkjarifika din il-possibbiltà fl-ispeċifikazzjonijiet biex titkompla din il-prattika li għandha influwenza pożittiva fuq it-toġhma tal-ġobon. Il-karatteristiċi tal-ġobon li jirriżultaw huma deskritti hekk: il-lewn jista' jiskura, u saħansitra jsir kannella, u l-qalba tal-ġobna titfarrak aktar malajr.

Prova tal-orijini

Rigward il-bidliet legiżlattivi u regolatorji nazzjonali, it-taqsimha “Provi li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika” giet ikkonsolidata u partikolarment tiġbor l-obbligi ta' rappurtar u żamma ta' registri dwar it-traċċabbiltà tal-prodott u l-monitoraġġ tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni. Il-kontroll tal-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni tal-orijini huwa organizzat permezz ta' pjan ta' kontroll imhejji minn korp ta' spezzjoni.

Metodu ta' produzzjoni

Il-merħla, ir-razza, it-trobbija, l-ġhalf

Huwa ddikjarat li l-merħla għandha tkun magħmula biss mill-mogħoż tar-razza Alpina sa mhux aktar tard mill-1 ta' Jannar 2017. Il-mogħża komuni ta' Sancerre li, storikament kienet dejjem preżenti, illum ghebet. Ir-razza Alpina hija l-aktar waħda li tixbahha, kemm mill-aspett morfologiku, kif ukoll minhabba l-produttività baxxa tagħha u l-kapaċità tagħha li tadatta għal ambjent tal-ġholjiet miżgħuda bl-arbuxelli. Ir-razze l-oħrajn ta' mogħoż ta' daqs ikbar u ta' produttività oġhla, huma adattati għaž-żoni tal-pjanura u mhumiex adattati għall-art aktar imħarba taż-żona tad-denominazzjoni. L-użu ta' din ir-razza jikkorrispondi għall-użu li kien jeżisti fiż-żona ġeografika meta giet rikonossuta d-denominazzjoni tal-orijini fl-1976 iżda li dak iż-żmien ma kinitx giet ikkodifikata.

Biex jiġi żgurat li tinzamm ekosistema favorevoli għall-preżenza ta' mikroflora naturali fil-halib u għal benesseri aħjar tal-annimali, ġew iddefiniti r-rekwiżiti minimi tas-sodod tat-tiben u taż-żoni għal eżerċizzju għal kull mogħża. Għalhekk mill-1 ta' Jannar 2017, il-mogħoż li jgħixu b'mod permanenti fil-maqjel għandu jkollhom sodda tat-tiben ta' mill-inqas 2 m² għal kull mogħża, u l-mogħoż li johorġu jirgħu irid ikollhom sodda tat-tiben ta' mill-inqas 1,5 m², u l-mogħoż li jkollhom zona ta' eżerċizzju għandu jkollhom sodda tat-tiben ta' mill-inqas 1,5 m² u zona għall-eżerċizzju ta' mill-inqas 1,5 m².

Ir-regoli tal-ġhalf tal-merħla ġew speċifikati:

- Il-foraġġ ohxon inghata post ċentrali fl-ġhalf tal-merħliet biex tissaħħah ir-rabta maż-żona ġeografika permezz ta' din id-dieta li ġeja mit-territorju. Il-foraġġ jirrappreżenta mill-inqas 50 % tal-materja niexfa tar-razzjon ta' kuljum u huwa magħmul minn tal-inqas 70 % haxix, tiben jew tiben irrumblat. Mhux permess li jinghata foraġġ maħzun fis-sajlo lill-mogħoż. Biex tkun żgurata provvista ta' foraġġ lill-irziezet, l-aktar f'każ ta' rebbiegħa umda il-foraġġ irrumblat huwa permess, iżda limitat għal massimu ta' 50 % tal-materjal niexef li jittiekel kuljum. Il-foraġġ għandu jkun kollu prodott fiż-żona ġeografika tal-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” sa mhux aktar tard mill-1 ta' Jannar 2017.

- L-ikel li jikkumplimenta l-foraġġ magħmul minn konċentrat u/jew deidrat jirrappreżenta mhux aktar minn 50 % tal-materjal niexef tar-razzjon ta' kuljum u jikkonsisti f'materja prima inkorporabbli ddefinita skont lista pożittiva. Mill-inqas nofsa trid tkun prodotta fiż-żona ġeografika.
- B'hekk, b'kollox, mill-inqas 75 % tal-materjal niexef tar-razzjon tal-ghalf totali ta' kuljum mogħti lill-merħla li tipproduċi l-halib għandu jkun prodott fiż-żona ġeografika sa mhux aktar tard mill-1 ta' Jannar 2017.
- Barra minn hekk, iddahhlet dispożizzjoni dwar l-erja ta' merghat disponibbli għar-razzett: sal-1 ta' Jannar 2017, l-erja ta' merghat minima attwalment użata fis-sena għall-ghalf tal-merħla tal-mogħoż għandha tkun ta' ettaru għal kull 12-il mogħża u għandha tkun fiż-żona ġeografika. L-erja ta' haxix tar-razzett għandha tkun mill-inqas ettaru għal kull 24 mogħża. Biex jintlahaq dan ir-rekwiżit, wiehed jista' madankollu jixtri foraġġ li jkun ġej miż-żona ġeografika. F'dan il-każ, erja ekwivalenti hija stabbilita fuq il-bażi ta' erba' tunnelli ta' materja niexfa = ettaru ta' merghat. Din l-ekwivalenza hija limitata għal nofs il-konsum annwali tal-merħla.

Il-halib użat

Huwa speċifikat li l-halib użat huwa halib tal-mogħża shiħ, mhux omoġenizzat, u li ma jkunx għadda minn trattamenti bis-shana. B'hekk il-flora mikrobika naturali tal-halib tibqa' ppreżervata. Il-perjodu ta' hażna tal-halib huwa qasir, peress li l-halib ikollu jintuża fi żmien 24 siegħa mill-ahħar tahlid.

Manifattura

Iż-żieda tat-tames hija fformulata tajjeb u l-karattru mhallat bi predominanza lattika tal-baqta huwa ppreżervat. Il-prematurazzjoni għandha l-ghan li timmultiplika l-flora ta' aċidifikazzjoni tal-halib. Peress li din it-teknika taż-żieda tat-tames teħtieġ ċerta preċiżjoni, inhasset il-htieġa li jiġu rregolati t-temperatura u l-hin.

Il-proċess ta' qabel it-tqattir fuq it-tila segwit mit-tqattir fil-forma konika, b'mill-inqas tidwira wahda, hija fażi essenzjali tal-proċess tal-manifattura tal-"Crottin de Chavignol"/"Chavignol". Din taffettwa l-istruttura u l-ghamla tal-ġobon.

Il-konservazzjoni bl-iffriżar tal-baqta huwa awtorizzat u jsir biex jikkumplimenta l-isforzi biex tinfirex il-produzzjoni u tintlahaq id-domanda fix-xitwa fl-istaġun tal-festi tal-ahħar tas-sena. Il-proċess ta' qabel it-tqattir fuq it-tila huwa kompatibbli mal-konservazzjoni bl-iffriżar tal-baqta. L-istudji wrew li din il-konservazzjoni bl-iffriżar tal-baqta ma taffettwax il-karatteristiċi organolettiċi tal-ġobon meta l-inkorporazzjoni mill-ġdid ta' baqta ffrizata tkun limitata għal 50 %. It-tul ta' żmien ta' hażna tal-baqta ffrizata huwa limitat għal 15-il xahar biex jiġi evitat kull riskju ta' denaturazzjoni tal-baqta ffrizata waqt il-hażna. Il-ġobon li jsir mill-baqta ffrizata ma jkunx jista' jinkludi t-terminu "fermier" (prodott fir-razzett) jew kwalunkwe indikazzjoni ohra li tissuggerixxi li dan ġie prodott fir-razzett. Il-kjarifika magħmula tikkorrispondi għall-prattiki attwali.

Il-kundizzjonijiet tat-tmelliħ ġew speċifikati: it-tmelliħ isir bil-melħ xott, fil-massa jew fil-wiċċ. Din il-prattika tippermetti adattament tajjeb għall-kwantità ta' melħ li wiehed għandu juża skont kif jiżviluppaw il-karatteristiċi tal-baqta.

Il-maturazzjoni, l-ippakkjar

It-tkattir permezz ta' flora kumplessa tal-wiċċ huwa permess (hmira u moffa). Din hija flora ta' maturazzjoni jew tal-wiċċ li tikkonsisti fi flora naturali preżenti fil-halib mhux maħdum, flora li żviluppata fis-sera tal-ġobon u flora kummerċjali mir-razza tal-moffa tat-tip *Geotrichum* jew *Penicillium* u mir-razza tal-hmira.

L-ispeċifikazzjonijiet mogħtija qabel fihom żball peress li jingħad li ż-żmien ta' maturazzjoni jibda jghodd minn meta l-ġobon jinħareġ mill-forma, filwaqt li fit-test nazzjonali korrispondenti kienet saret referenza għall-jum ta' manifattura (li għall-operaturi jfisser il-jum tat-tqegħid fil-forma). Biex tiġi ċċarata d-dispożizzjoni, huwa propost li jiġi speċifikat li l-perjodu ta' maturazzjoni jibda jghodd mid-data li fiha l-ġobon jitqiegħed fil-forma. Fi kwalunkwe każ dan ma jfissirx li dan iż-żmien tnaqqas.

Il-maturazzjoni għandha rwol importanti hafna fl-iżvilupp tal-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott. Ir-rapidità u l-kundizzjonijiet ta' tnixxif (temperatura ta' aktar minn 10 °C u umdità relattiva ta' iktar minn 70 %) jippermettu li jiġi rregolat l-impjant tal-flora tal-wiċċ li tiddetermina l-bqija tal-maturazzjoni. Fażi oħra, li l-parametri tagħha jithallew għad-diskrezzjoni tal-produttur tal-ġobon hliet għall-obbligu ta' temperatura pożittiva, twassal biex il-ġobon jimmatūra u jsir "qawwi". F'dan il-każ, wara fażi ta' maturazzjoni konvenzjonali li twassal biex il-qoxra tal-ġobon issir kemmxejn fil-blu, il-ġobon jimmatūra f'ambjent magħluq.

Huwa permess perjodu ta' hażna f'inqas minn 10 °C (iżda f'temperatura pożittiva) għal massimu ta' 72 siegħa biex il-ġobon mhux immaturat ikun jista' jingabar mir-raffinaturi.

Tikkettar

Kull ġobna, jew lott ġobon, għandu jkollhom tikketta bil-kitba obbligatorja li diġà kienet definita.

L-inkluzjoni tas-simbolu AOP (DPO) tal-Unjoni Ewropea fuq it-tikketta hija obbligatorja u l-logo "INAO" għandu jitnehha.

Żdiedu kjarifiki rigward l-użu tad-denominazzjoni kif ukoll dwar il-kwalifiki permessi fuq it-tikketti, ir-reklamar, il-fatturi u d-dokumenti kummerċjali.

Rekwiżiti nazzjonali

Hija inkluzja tabella li turi l-punti ewlenin li għandhom ikunu kkontrollati.

DOKUMENT UNIKU

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

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-origini tal-prodotti agrikolu u l-oġġetti tal-ikel ⁽³⁾

"CROTTIN DE CHAVIGNOL"/ "CHAVIGNOL"

Nru tal-KE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

IĠP () DPO (X)

1. Isem

"Crottin de Chavignol"/"Chavignol"

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 mogħti fil-punt 1

Il-ġobon bid-denominazzjoni protetta tal-origini "Crottin de Chavignol"/"Chavignol" huwa prodott mill-koagulazzjoni lattika tal-halib tal-moghħza mhux ipproċessat u sħiħ, biż-żieda ta' ammonjakk żgħir ta' tames. Il-baqta tithalla tqattar fuq it-tila. L-inqas perjodu ta' maturazzjoni huwa ta' għaxart ijiem mid-data li fiha l-ġobon jitqiegħed fil-forma. Għandu qoxra rqiqa ta' lewn l-avorju bi jew mingħajr moffa bajda jew blu, li tista' ssir aktar skura, saħansitra kannella, fil-każ tal-ġobon "qawwi": dan il-ġobon qawwi huwa miksi b'penicillum blu u mmaturat f'ambjent magħluq li jagħmel il-qalba tal-ġobon ratba tant li titfarrak faċilment. Il-"Crottin de Chavignol"/"Chavignol" għandu forma tonda ċatta u kemmxejn tonda fit-truf. Ix-xifer ġej għat-tond. Id-dijametru ċentrali huwa akbar minn dak ta' fuq u ta' isfel.

Il-ġobon "Crottin de Chavignol"/"Chavignol" għandu l-karatteristiċi analitiċi li ġejjin:

— it-total ta' materjal xott huwa bejn 37 g u 45 g f'kull ġobna;

⁽³⁾ Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

- ix-xaham huwa minimu ta' 45 % tal-materjal xott;
- il-piż meta johroġ mill-azjenda huwa ta' bejn is-60 g u d-90 g.

3.3. *Il-materja prima (għall-prodotti pprocessati biss)*

Il-halib użat għandu jkun ġej minn merhla magħmula biss minn moghoż tar-razza Alpina sa mhux aktar tard mill-1 ta' Jannar 2017.

3.4. *L-għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

Il-foraġġ jirrappreżenta mill-inqas 50 % tal-materjal xott tar-razzjon ta' kuljum u huwa magħmul minn mill-inqas 70 % haxix, tiben jew tiben irrumblat.

It-tiben irrumblat huwa limitat għal massimu ta' 50 % tal-materjal xott tal-foraġġ mikul kuljum. Il-foraġġ maħżun fis-sajlos huwa pprojbit.

Il-foraġġ għandu jkun prodott kollu fiż-żona ġeografika sa mhux aktar tard mill-1 ta' Jannar 2017.

L-għalf li jikkumplimenta l-foraġġ magħmul minn koncentradi u/jew deidrati jirrappreżenta massimu ta' 50 % tal-materjal niexef tar-razzjon ta' kuljum u huwa magħmul minn materja prima inkorporabbli definita skont lista pożittiva.

Mill-inqas nofsu jrid ikun prodott fiż-żona ġeografika.

Għalhekk, mill-inqas 75 % tal-materja niexfa tar-razzjon ta' ikel totali ta' kuljum mogħti lill-merhla tal-halib għandha tkun prodotta fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4 hawn taht sa mhux aktar tard mill-1 ta' Jannar 2017.

Barra minn hekk, sa mhux aktar tard mill-1 ta' Jannar 2017, l-erja minima ta' merġhat użata effettivament kull sena għall-ikel tal-merhla tal-moghoż hija ta' ettaru għal kull 12-il mogħza u għandha tkun fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4 hawn taht. L-erja ta' merġhat għall-azjendi għandha tkun mill-inqas ta' ettaru għal kull 24 mogħza. Biex jintlaħaq dan ir-rekwiżit, ix-xiri ta' foraġġ miż-żona ġeografika huwa madankollu awtorizzat. F'dan il-każ, erja ekwivalenti hija ddeterminata abbażi ta' erba' tunnelli ta' materjal niexef = ettaru ta' merġhat. Din l-ekwivalenza hija limitata għal nofs il-konsum annwali tal-merhla.

3.5. *L-istadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika indikata*

Il-produzzjoni tal-halib, il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet isehhu fiż-żona indikata fil-punt 4 li ġej.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.*

Xejn

3.7. *Ir-regoli speċifiċi għat-tikkettar*

It-tikketta ta' kull ġobna jew lott ġobon bid-denominazzjoni protetta tal-orijini "Crottin de Chavignol"/"Chavignol" għandha tinkludi:

- isem id-denominazzjoni tal-orijini miktub b'ittri b'daqs tal-anqas ekwivalenti għal żewġ terzi tad-daqs tal-akbar ittri li jidhru fuq it-tikketta,
- il-kliem "appellation d'origine protégée" (denominazzjoni protetta tal-orijini),
- is-simbolu AOP (DPO) tal-Unjoni Ewropea.

Minbarra l-informazzjoni li l-ġobniet kollha jrid ikollhom fuqhom skont il-liġi, fuq it-tikketta, fir-reklamar, fuq il-fatturi jew fuq id-dokumenti kummerċjali huwa pprojbit l-użu ta' kwalunkwe deskrizzjoni jew indikazzjoni oħra li takkumpanja din id-denominazzjoni tal-orijini, għajr:

— għal marki kummerċjali jew marki ta' produzzjoni partikolari;

— għal kwalifiki ta' maturazzjoni.

Kull ġobon mibjuġh permezz ta' intermedjarju għandu jkollu tikketta individwali.

L-isem "Crottin de Chavignol"/"Chavignol" segwit bil-kliem "Appellation d'origine protégée" (denominazzjoni protetta tal-orijini) għandu jidher fuq il-fatturi u d-dokumenti kummerċjali b'mod obbligatorju.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Il-produzzjoni tal-halib, il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet isehhu fiż-żona ġeografika li testendi fir-reġjun agrikolu tal-Pays-Fort ta' Sancerre u ż-żoni ġirien, magħmula mill-muniċipalitajiet fid-dipartimenti li ġejjin:

— id-dipartiment ta' Cher:

Il-muniċipalitajiet kollha fil-gruppi ta' bliet ta': Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre.

U l-muniċipalitajiet li ġejjin: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmery, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— id-dipartiment ta' Loire:

Il-muniċipalitajiet kollha fil-grupp ta' bliet ta' Châtillon-sur-Loire.

U l-muniċipalitajiet li ġejjin: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— id-dipartiment ta' Nièvre:

Il-muniċipalitajiet kollha fil-gruppi ta' bliet ta': Cosne-Cours sur Loire Nord u Cosne-Cours sur Loire Sud :

U l-muniċipalitajiet li ġejjin: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. L-ispeċifità taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika hija kkonċentrata fir-reġjun agrikolu tal-Pays-Fort ta' Sancerre u jestendi fir-reġjuni ġirien: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire u Sologne, ikkaratterizzati minn merghat fuq art taflija u taflija-franka, adattati għall-ikel tal-moghoż.

Storikament din iż-żona kienet zona agrikola fqira, fejn l-irziezet li kienu jiżirghu diversi uċuħ, foragg, dwieli u frott u jrabbu xi ftit animali żgħar li jixtarru, żviluppaw produzzjoni ta' moghoż għall-ghajxien. F'dawn l-irziezet, it-trobbija tal-moghoż kif ukoll l-ipproċessar tal-ġobon kien isir min-nisa. Il-prattika tal-proċess ta' qabel it-tqattir kien mezz kif in-nisa tal-lokal kienu jehilsu f'it mill-biċċa xogħol ta' tqegħid fil-forma billi jipposponu dan il-kompitu biex ikunu jistgħu jieħdu hsieb il-qadjiet domestiċi tagħhom jew ikomplu x-xogħol li ma kien jonqos qatt f'dawn it-tipi ta' rziezet b'diversi bhejjem u diversi hxejjex x'jitekabbu.

Il-kelma “crottin” jidher li ġeja mill-kelma originali ta’ Berry “crot” li tfisser toqba u li tirreferi għax-xtut tax-xmajjar fejn in-nisa kienu jmorru jahslu l-hwejjeġ tagħhom. L-art taflija li kienet iddawwar dawn il-“crots” kienet tintuża mill-bdiewa biex jagħmlu l-fuhhar u għall-ewwel kienu jagħmlu lampi taz-żejt żgħar imbagħad bdew jużawha għall-forom tal-ġobon żgħir.

Għalhekk it-trobbija tal-mogħoż u l-valorizzazzjoni tal-ġobon kienu jikkostitwixxu sa mis-Seklu Sittax riżorsa addizzjonali għall-bdiewa fiż-żona ġeografika. Fl-azjendi agrikoli u vitikulturali ta’ Berry, dawn il-ġobnijiet żgħar spiss kienu jittieklu fl-ghelieqi jew fil-vinji mill-haddiema. Skont l-istaġuni u l-abbundanza jew in-nuqqas ta’ halib, il-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” kien ikun fih il-moffa bajda jew blu, u saħansitra kien isir “qawwi” fix-xitwa.

It-tekniki ta’ produzzjoni tal-lum ġejjin minn dawk li kienu jintużaw fil-passat. Il-ġobon jinkiseb permezz tal-koagulazzjoni bi predominanza lattika tal-halib tal-mogħoż shih u mhux ipproċessat, biż-żieda ta’ kwan-tità żgħira ta’ tames. Waqt il-manifattura, il-baqta għandha tithalla tqattar fuq it-tila. Il-baqta mbagħad titqie-ghed fil-forma konika ta’ daqs stabbilit, u jiddawwar mill-inqas darba wahda fil-forma. Il-maturazzjoni ddum mill-inqas għaxart ijiem ftemperatura u umdità kkontrollati. Il-faži fl-gheluq għall-ġobon tat-tip “qawwi” tikkumplimenta ż-żmien minimu ta’ maturazzjoni.

5.2. *L-ispeċifità tal-prodott*

Il-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” huwa ġobon magħmul minn halib mhux ipproċessat u shih tal-mogħża, ta’ daqs żgħir, f’għamla tonda u catta, u xi ffit imzaqqaq fin-nofs. Għandu qoxra rqiqa b’moffa bajda jew blu jew mingħajrha.

Il-ġobon tat-tip “qawwi” ikun miksi b’penicillina blu u għandu l-qalba titfarrak hafna.

5.3. *Ir-rabta kawwali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew il-karatteristiċi l-oħra tal-prodott (għall-IGP)*

L-użu ta’ forma konika ta’ daqs stabbilit jagħti lill-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” il-forma karatteristika tiegħu aċċentwata minn tidwira li ssir f’nofs it-tqattir fil-forma. Il-forma tal-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” hija marbuta ukoll ma’ skema ta’ manifattura li jinvolvi faži ta’ tqattir tal-baqta.

Il-faži ta’ qabel it-tqattir, li tagħti lill-ġobon frisk il-kontenut ta’ umdità mistenni meta jinqala’ mill-forma, u l-forma (relazzjoni bejn il-piż u l-erja) jghinu lill-flora ta’ maturazzjoni tagħti lill-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” il-karatteristiċi tiegħu. Il-forma hija wkoll marbuta mal-użu tal-forma li l-oriġini tagħha hija ppruvata lokalment.

Il-“Crottin de Chavignol”/“Chavignol” huwa ukoll ikkaratterizzat mid-diversità tad-dehra tiegħu (qoxra rqiqa, b’moffa bajda jew blu, sa kannella għat-tip ta’ ġobon “qawwi”).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

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

⁽⁴⁾ Ara n-nota ta’ qiegħ il-paġna 3.