

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2014/C 356/11)

Din il-pubblikazzjoni tagħti dritt ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

TALBA GĦAL MODIFIKA

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

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

TALBA GĦAL MODIFIKA SKONT L-ARTIKOLU 9

“COMTÉ”

Nru CE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

IĠP () DPO (X)

1. Intestatura tal-ispeċifikazzjonijiet li huma soġġetti għall-modifika

- Denominazzjoni tal-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' kisba
- Rabta
- Tikkettar
- Eżiġenzi nazzjonali
- Ohrajn [li jridu jiġu speċifikati]

2. Tip ta' modifika(i)

- Modifika tad-dokument uniku jew tas-sommarju
- Modifika tal-ispeċifikazzjonijiet tad-DPO jew tal-IĠP irregistrati, li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda dokument uniku jew sommarju
- Il-modifika tal-ispeċifikazzjonijiet ma twassal għall-ebda modifika tad-dokument uniku ppubblikat [Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]
- Modifika temporanja tal-ispeċifikazzjonijiet li tirriżulta fl-adozzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi [Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit mir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

3. Modifika(i)

3.1. Modifika tal-punt (2) Deskrizzjoni tal-Prodott

L-istadju li jikkorrispondi għad-deskrizzjoni tal-prodott għe speċifikat. It-terminu “zieda tal-kimożina” thassar (iż-zieda tal-kimożina hija deskritta fil-punt “Metodu ta’ kisba”) kif ukoll it-terminu “iebes” li ma kienx preċiż biżżejjed.

Ir-rata massima ta’ materja xaħmija għet definita sabiex jiġi evitat li jkun hemm eċċess ta’ materja xaħmija mhux tradizzjonali.

Il-qafas tad-dimensjonijiet u l-piżijiet sar aktar strett sabiex ikun hemm karatterizzazzjoni ahjar tal-prodott.

Forma ta’ ppakkjar ġdida (mahkuk) għet irregolata mill-ispeċifikazzjonijiet.

Il-karatteristiċi organolettiċi għew miżjuda sabiex il-prodott jiġi deskritt ahjar.

It-tul minimu ta’ maturazzjoni huwa mfakkar f’dan il-kapitolu.

3.2. Modifika tal-punt (5) Metodu ta’ kisba

5.1. Produzzjoni tal-halib

Iż-zieda tat-tipi ta’ tniissil (46 u 35) tippermetti li jiġi ffaċilitat il-kontroll. Is-sostituzzjoni tal-isem tat-tip ta’ tniissil l-antik “Pie-Rouge de l’Est” bit-titlu l-ġdid “Simmental française” ma timmodifikax il-lista ta’ tipi ta’ tniissil tradizzjonali ammessi. L-awtorizzazzjoni tal-prodotti tal-inkroċjar taż-żewġ tipi (Montbéliarde u Simmental française) li qabel kienet impliċita, issa hija espliċita.

Ždiedu xi speċifikazzjonijiet dwar iż-żriġ tal-bwar sabiex tiġi favorita flora diversifikata: “Il-bwar miżrughin għal inqas minn hames snin b’tip ta’ legumi wiehed, pur jew assoċjat ma’ tip ta’ ħaxix wiehed huma permessi sa massimu ta’ 15 % taż-żona tal-ġhalf tal-azjenda. Għaž-żriġ mill-ġdid ta’ bwar oħrajn, huwa obbligatorju li jintużaw taħlitiet li jdumu fit-tul li jassoċjaw mill-inqas tliet tipi ta’ speċijiet kumplimentari: ħaxix tal-hart, ħaxix tal-mergha, u legumi.”

Speċifikazzjonijiet dwar il-kundizzjonijiet tad-demel jippermettu t-tishih tar-rabta mat-territorju billi jzommu flora naturali diversifikata u jevitaw židiet li jiżnaturaw.

“Id-demel minerali bin-nitroġenu m’għandux jaqbeż doża medja ta’ 50 unità għal kull ettaru ta’ żona tal-ġhalf fl-azjenda. Kull użu taż-żona tal-ġhalf (mergha jew hart) huwa projbit fi žmien inqas minn xahar wara d-data tal-firxa tal-materja fertilizzanti organika u inqas minn tliet ġimġhat wara l-firxa ta’ kull tip ta’ demel minerali. L-uniċi materji organiċi fertilizzanti awtorizzati fiż-żoni tal-ġhalf tal-azjenda jiġu mit-territorju u huma l-kompost, id-demel, id-demel semi-likwidu, id-demel likwidu. Dawn għandhom jirrispettaw ċerti kundizzjonijiet

3.2.1.

Il-materji organiċi fertilizzanti għandhom jiġu minn annimali li jieklu l-foraġġ insilat, hlief jekk ikunu għew maħżuna bhala kompost qabel sabiex tiġi żgurata l-qerda tal-ispori butiriċi, il-komposti tal-iskart tal-ħaxix, hlief dawk li ġejjin mill-azjenda, il-komposti tal-iskart tal-ħaxix hlief il-komposti agrikoli ‘demel ta’ skart tal-ħaxix’ huma projbiti.

Il-firxa tad-demel organiku ta’ oriġini mhux agrikola hija awtorizzata fuq l-uċuħ tal-azjenda, iżda biss jekk jiġi ssiġillat minnufih fil-ħamrija.

Il-komposti li huma magħmula minn minimu ta’ terz ta’ demel li ġej mill-azjenda biss jistgħu jtferrxu fuq ż-żoni tal-ġhalf tal-azjenda.”

Biex tinzamm it-tradizzjoni tal-mergha, għandhom jiżdiedu dispożizzjonijiet dwar l-ġhoti tal-ġhalf lill-annimali (“Is-sistemi ta’ ġhoti ta’ ġhalf lill-annimali bbażati fuq in-nuqqas totali ta’ mergha integrali huma projbiti. L-ġhoti ta’ ħaxix lill-annimali b’mod kumplimentari huwa limitat għal ikla wahda kuljum fil-perjodu ta’ veġetazzjoni, sabiex l-iklet fil-mergha jirrapprezentaw bhala minimu nofs ir-razzjon ta’ kuljum ta’ ġhalf oħxon.”) kif ukoll obbligu li l-annimali jirgħu malli s-sostenibbiltà tal-art tippermettith, u kemm-il darba l-kundizzjonijiet tal-klima, is-sostenibbiltà tal-art u l-preżenza ta’ veġetazzjoni jippermettu.

Id-dispożizzjonijiet dwar il-projbizzjoni tal-OĠM jippermettu li tinżamm ir-rabta maż-żona.

Ghandhom jiżiedu dispożizzjonijiet dwar il-produttività tal-halib għal kull ettaru ta' żona tal-għalf. Din hija limitata sabiex jinżammu l-karatteristiċi tat-territorju fil-ġobon. "Għal raġunijiet marbuta maż-żamma tal-kwalità u l-ispeċifità tal-Comté, il-produttività tal-halib taż-żoni tal-għalf u dawk li potenzjalment jistgħu jservu bhala żoni ta' għalf iddedikati għall-alimentazzjoni tal-merhla tal-halib hija limitata għal kull azjenda għal-livell li ntlahaq matul l-aħjar kampanja mill-2008/2009 sal-2012/2013, b'żieda ta' 10 %. F'kull każ din il-produttività m'għandhiex taqbeż l-4 600 litru ta' halib kull sena, għal kull ettaru ta' żona tal-għalf u ta' żona potenzjalment tista' sservi bhala żona tal-għalf." L-għadd ta' bhejjem fil-merhla tal-halib tal-azjenda huwa limitat għal 1,3 unitajiet ta' bhejjem għal kull ettaru sabiex tinżamm ir-rabta maż-żona

Dispożizzjoni dwar l-ikel iffermentat (Azjenda li tibda tipproduċi l-Comté għandha tkun waqfet milli titma' lill-merhla tagħha prodotti ffermentati minn mill-inqas sena) tippermetti li jiġu limitati r-riskji ta' kontaminazzjoni ta' mikrobi butiriċi. Il-kundizzjonijiet ta' koabitazzjoni tal-merhliet (il-merhla tal-halib mahsuba għall-produzzjoni tal-Comté għandha tkun separata mill-merhliet l-oħrajn) huma speċifikati sabiex jiġi ffaċilitat il-kontroll.

Il-projbizzjoni ta' kull għotja lill-merhla tal-halib ta' tahlitiet ta' għalf ikkonċentrat mal-għalf ohxon imqatta' tippermetti li jiġu limitati r-riskji ta' kontaminazzjoni bil-mikrobi butiriċi.

Ir-rispett tad-dispożizzjonijiet differenti dwar l-ikel jimplikaw li mill-inqas 70 % tal-ikel tal-merhla joriġina miż-żona ġeografika. Għandha tiżded regolamentazzjoni għall-kwalità tal-għalf distribwit: lista ta' għalf projbit, kundizzjonijiet dwar l-għoti ta' haxix kumplimentari u kundizzjonijiet ta' distribuzzjoni tal-pitravi, minhabba influwenza sfavorevoli fuq ir-riha jew it-toghma tal-halib jew inkella minhabba r-riskji ta' kontaminazzjoni bil-mikrobi butiriċi.

L-ispeċifikazzjonijiet miżjuda jippermettu li jiġi evitat kull tip ta' ikel kumplimentari li jista' jbidel in-natura jew jimmodifika l-karatteristiċi tal-halib u għalhekk tal-ġobon.

Sabiex jiġi ffaċilitat il-kontroll, għandhom jiġu speċifikati l-kundizzjonijiet tal-għoti ta' ikel kumplimentari. "L-għoti ta' kull tip ta' ikel kumplimentari (żrieragh, dqiq, kejk, pjanti mnixxa prodotti barra mill-azjenda, eċċ ...) huwa limitat għal merhla medja għal għotja ta' 1 800 kg/V.L./sena. Il-konsum annwali tal-merhla ta' erieħ ta' ikel kumplimentari huwa kkalkulat skont ammont fiss ta' 500 kg għal kull unità ta' erieħ." Għandhom isiru speċifikazzjonijiet dwar il-kundizzjonijiet tat-tahlib billi dawn għandhom influwenza fuq il-flora tal-halib "Qabel it-tqeghid tal-apparat tat-tahlib, l-użu tax-xaham għat-tahlib u t-għaddis minn qabel bid-dizinfettant tal-bzieħel fil-forma ta' biċċa mxarrba minn qabel, it-traxxix jew proċeduri oħrajn huma projbiti. L-ewwel ftit halib għandu jintrema. Il-halib m'għandux jiġi kkunsinat għall-produzzjoni inqas minn tmint jjiem wara t-twellid." Il-funzjonament tal-installazzjoni tat-tahlib, tal-materjal tat-tkessiħ jew tat-tkessiħ tal-halib għandu jiġi vverifikat b'mod regolari minn tekniku kkwalifikat. Barra minn hekk, "L-użu ta' prodotti dizinfettanti huwa awtorizzat għat-tindif, id-dizinfettar jew it-tlahliħ biss fil-każ fejn ikun meħtieġ"

5.2. Trasport tal-halib

Għandhom isiru speċifikazzjonijiet dwar il-kundizzjonijiet tal-ħażna tal-halib, minhabba l-influwenza tagħhom fuq il-flora tal-halib: "Il-ħażna tal-halib għanda ssir fir-razzett, fil-post tal-ipproċessar jew f'punt tat-tferrigh jiġifieri post fejn il-halib jinġieħ direttament mill-produtturi. Ma jistax ikun hemm ċentru iehor ta' ħażna intermedjarja." It-temperaturi ta' ħażna tal-halib għandhom jiġu speċifikati. "Għandu jinħażen f'temperatura ta' bejn 10 °C u 18 °C." L-esperjenza turi li meta l-halib ma jitekessah qatt għal temperatura inqas minn 10 °C il-kwalitajiet organolettiċi speċifiċi tal-ġobon johorġu aħjar.

Huwa mfakkar li l-Comté jista' jiġi prodott biss minn tahlita ta' halib minn bosta azjendi. L-għan huwa r-rispett tat-tradizzjoni ta' prodott "kollettiv". Ġew iċċarati l-kundizzjonijiet ta' separazzjoni tal-halib mahsub għall-produzzjoni tal-Comté minn halib iehor.

5.3. L-ipproċessar f'ġobon

L-impjant ta' produzzjoni kif ukoll it-tagħmir tiegħu huma definiti b'mod preċiż. It-tul ta' żmien għaž-żieda tal-kimozina ġie definit mill-ġdid sabiex jiġi ffaċilitat il-kontroll. Minflok "iż-żieda tal-kimozina ssir l-aktar tard fi żmien 24 siegħa wara l-eqdem tahlib" qed jiġi propost it-test li ġej: "iż-żieda tal-kimozina ssir l-aktar tard: - qabel nofsinħar, meta l-eqdem tahlib ikun dak ta' filgħodu tal-jum ta' qabel; - qabel nofsillejl, meta l-eqdem tahlib ikun dak ta' filgħaxija tal-jum ta' qabel." Id-dispożizzjoni dwar l-installazzjonijiet tat-tishin tal-halib ġiet speċifikata biż-żieda tal-fatt li l-apparat għat-tishin m'għandux ikollu kompartiment fejn il-halib jinżamm fit-temperatura tal-ambjent sabiex jiġi ffaċilitat il-kontroll.

Għandha tiżded definizzjoni aktar preċiża tal-fermenti lattici awtorizzati u tat-tip ta' kimożina li tista' tintuża sabiex jinżammu l-ispeċifitajiet tal-prodott.

“L-uniċi fażijiet tal-produzzjoni awtorizzati għal programmazzjoni minn qabel huma t-tishin u l-ippressar” u “Il-produzzjoni f'reċipjenti magħluqin hija projbita”. Fil-fatt il-metodu ta' produzzjoni għandu jibqa' manwali, u dan jippermetti ż-żamma tal-għarfien espert ta' min jagħmel il-ġobon.

“Il-kapaċità massima tar-ċipjenti hija limitata għal massimu ta' 12-il ġobna minn kull reċipjent” biex tinzamm il-kwalità tal-ġobnijiet.

“F'perjodu ta' 24 siegħa il-produzzjoni ma tistax issir aktar minn tliet darbiet fl-istess reċipjent. Bejn kull produzzjoni u oħra, huwa obbligatorju li r-reċipjent jifrar bi xkupilja, jinhasel u jitlahlah.” biex ikun hemm rilaxx suffiċjenti tal-joni tar-ram li huma indispensabbli għas-selezzjoni tal-mikroflora tal-ġobon. Dwar il-pessjoni matul l-ippressar, “150 g/cm²” huwa sostitwit bi “100 g/cm²”. Din hija korrezzjoni ta' żball fl-ispeċifikazzjonijiet preċedenti.

5.4. Maturazzjoni

Id-dispożizzjoniu dwar il-frekwenza tat-taqlib fil-prematurazzjoni titneħha għaliex mhijiex adattata għal-lottijiet kollha. Il-karatteristiċi tal-ġobnijiet huma varjabbli hafna b'mod partikolari skont l-istaġuni. Dawk li jieħdu ħsieb il-maturazzjoni jridu jkunu kapaċi juru l-għarfien espert tagħhom billi jadattaw il-frekwenza tat-trattamenti mal-kapaċitajiet ta' tnixxif tal-ġobon. Dawn it-trattamenti, adattati fil-maġġoranza tal-każijiet, mhumiex adattati għall-aktar ġobnijiet umdi, b'mod partikolari fil-ġenb. F'sitwazzjoni bħal din, it-trattamenti jagħmlu ħsara lill-kwalità (riskju ta' qoxra umda); għalhekk huwa preferibbli li t-trattamenti jsiru aktar tard biex titnaqqas din l-umdità. Il-prattiki tat-tmellih bil-melħ xott u bis-salmura, żewġ metodi tradizzjonali, ġew iddefiniti b'mod preċiż minhabba li huma fundamentali biex tohrog il-karatteristika speċjali tal-Comté. “It-tmellih bil-melħ xott jista' jiġi sostitwit bis-salmura, u f'dan il-każ it-tmellih bis-salmura għandu jseħh fl-24 siegħa wara t-tneħħija mill-forma u t-trattamenti tal-ġobon għandhom isiru fi żmien massimu ta' 48 siegħa wara li l-ġobon johrog mis-salmura.” L-użu ta' metodu ta' kejl internazzjonali huwa speċifikat għall-indiċi ta' maturazzjoni. “Proteolisi mkejla permezz ta' indiċi ta' maturazzjoni minimu bħal pereżempju l-materja bin-nitroġenu mhux bil-proteini tirrapreżenta mill-inqas 15,5 % tal-materja bin-nitroġenu totali, bid-dożaġġ tan-nitroġenu permezz tal-metodu ta' Kjeldal. Għall-ġobnijiet li x-xaham fis-sustanza xotta tagħhom huwa aktar minn 52 %, dan il-proporzjon għandu jkun aktar jew ugwali għal 17,5 %.” Iż-żieda tal-ħtieġa tal-kejl u r-reġistrazzjoni tal-umdità tippermetti li jiġi ffaċilitat il-kontroll.

5.5. Qtuġh u imballaġġ

It-terminu “ppakkjat minn qabel” huwa definit.

Il-kundizzjonijiet tat-thakkik huma rregolamentati. L-imballaġġ tal-porzjonijiet zġhar tal-Comté, u l-aktar tal-ġobon mahkuk, jippreżenta riskju ta' deterjorament tal-kwalità tal-prodott u għalhekk jeħtieġ għarfien speċifiku. L-identifikazzjoni ta' dawn l-operaturi bħala persuni li jippakkjaw tippermetti li jiġu sottoposti għall-obbligi ta' kontroll relatati u għalhekk li tiġi żgurata traċċabbiltà tajba għall-protezzjoni tal-konsumatur. “Il-porzjonijiet ta' piż unitarju ta' inqas minn 40 gramma jew dawk maħsubin biex jiġu mahkuka jistgħu jkunu mingħajr qoxra. It-tneħħija tal-qoxra għandha ssir minnufih wara l-qtuġh meta l-qoxra tkun umda wisq jew deterjorata. Fil-każ ta' qoxra tajba, din għandha ssir fi żmien tmien sigħat wara l-ewwel qtuġh. Il-biċċiet mingħajr qoxra jistgħu jinżammu fl-arja għal 72 siegħa biss; wara dan għandhom jiġu ppakkjati f'vakwu. Iż-żmien li jibqgħu f'vakwu m'għandux jaqbeż 15-il jum.”

5.6. Innovazzjonijiet teknoloġiċi

Iż-żieda ta' paragrafu jippermetti regolamentazzjoni tal-innovazzjonijiet teknoloġiċi.

3.3. Modifika tal-punt (6) Elementi li jiġġustifikaw ir-rabta maż-żona ġeografika

It-taqsimha “Rabta mal-orijini” ġiet strutturata fi tliet partijiet: “speċifità taż-żona ġeografika”, “speċifità tal-prodott” u “rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott”, sabiex ikun hemm koerenza mad-dokument uniku. Dan il-kapitolu nkiteb mill-ġdid biex ikun aktar ċar.

3.4. Modifika tal-punt (8) Regoli speċifiċi tat-tikkettar

— Tneħħija tal-logo INAO u s-sotituzzjoni tiegħu bis-simbolu “DPO” tal-Unjoni Ewropea,

— Obbligu li jitniżżlu b'mod ċar l-isem u l-indirizz tal-manifattur, ta' min jimmatra l-ġobon u ta' minn jippakkjah minn qabel, biex il-konsumatur jiġi infurmat aħjar,

— Id-daqs tal-isem “Comté” (mill-inqas żewġ terzi tat-tipi l-oħrajn), projbizzjoni li jitniżżlu affarijiet addizzjonali, deskrizzjoni tal-marki ta' identifikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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 ⁽¹⁾

“COMTÉ”

Nru CE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

IĠP () DPO (X)

1. **Denominazzjoni**

“Comté”

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 għandu d-denominazzjoni msemmija fil-punt 1*

Il-Comté huwa ġobon li huwa manifatturat eskklussivament mill-halib tal-baqra użat minghajr ma jiġi pproċessat. Huwa ġobon imsajjar, ipressat u mmellah fil-wiċċ jew fis-salmura. Meta jiġi kkummerċjalizzat, wara maturazzjoni minima ta' 120 jum, il-ġobon ikollu kulur mill-ivorju għall-isfar, u ġeneralment ikollu “toqba” li tista' tilhaq id-daqs ta' ċirasa żgħira.

Il-Comté għandu minimu ta' 40 gramma u massimu ta' 54 gramma xaham għal kull 100 gramma ta' ġobon wara d-dessikazzjoni totali, u l-kontenut tiegħu ta' materja xotta ma jistax ikun inqas minn 62 gramma għal kull 100 gramma ta' ġobon. Il-kontenut tal-melħ m'għandux ikun inqas minn 0,6 gramma ta' klorur tas-sodju għal kull 100 gramma ġobon. L-umdità fil-ġobon minghajr xaham m'għandhiex tkun aktar minn 54 %.

Il-Comté jiġi pprezentat lill-konsumatur fil-forma ta' ċilindru, b'piz ta' 32 sa 45 kilogramma, b'dijametru ta' 55 sa 75 ċentimetru, bin-naħat dritti jew kemmxejn konveksi b'tul ta' 8 sa 13-il ċentimetru, bil-qoxra mgħarka, solida u bil-granuli, b'kulur mill-isfar tad-deheb għal kannella. Il-hxuna fiċ-ċentru taċ-ċilindru ma taqbiżx l-għoli tal-ġenb bil-koeffiċjent 1,4.

Il-Comté jista' wkoll jiġi pprezentat lill-konsumatur fil-forma ppakkjata f'porzjonijiet jew mahkuk.

It-toghma tal-Comté hija kumplessa. Minkejja li l-fatturi sensorjali ġenerali huma l-istess għall-ġobnijiet kollha, m'hemmx żewġ ġobnijiet tal-Comté li huma identiċi. Ġew identifikati sitt kategoriji ta' aromi fil-Comté (aroma ta' frott, tal-halib, ta' inkaljar, veġetali, animalali, pikkanti) u dawn jinkludu aktar minn 90 tonalità.

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

Il-halib użat għall-manifattura tal-Comté għandu jiġi biss minn merhla tal-halib tal-baqar Montbéliardes (tip tar-razza 46) jew mill-baqar Simmental française (tip tar-razza 35) jew prodotti mill-inkroċjar taż-żewġ razez bid-dixxendenza ċertifikata.

Il-halib għandu jingabar fil-limitu ta' ċirku ta' dijametru massimu ta' 25 kilometru. Din id-dispożizzjoni, billi tillimita t-tul tat-trasport, tipproteġi lill-halib mid-deterjorament strutturali li jiġi sottopost għalih. Għalhekk tip-permetti li l-halib jiġi mahdum fil-kundizzjonijiet previsti mill-ispeċifikazzjonijiet (halib mhux ipproċessat) li huma mahsuba biex jiffavorixxu l-iżvilupp tal-flora lattika endoġena.

Għaż-żamma tal-kwalità u tal-ispeċifità tal-prodott, il-produttività tal-halib hija limitata għal kull ettaru ta' zona li potenzjalment tista' tintuża bhala għalf.

Dwar l-użu tal-halib, sabiex tiġi garantita l-kwalità tal-prodott, il-kapaċità massima tar-riċipjenti hija limitata għal massimu ta' 12-il ġobna minn kull riċipjent. F'perjodu ta' 24 siegħa il-produzzjoni ma tistax issir aktar minn tliet darbiet fl-istess riċipjent.

⁽¹⁾ Sostitwit mir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

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

Biex tiġi garantita rabta stretta bejn it-territorju u l-prodott permezz ta' alimentazzjoni speċifika taż-żona ġeografika, l-ikel kumplimentari huwa limitat għal 1 800 kg għal kull baqra tal-halib kull sena. Fl-azzjenda, il-wiċċ tal-haxix li jintuża tabilhaqq għandu jkun ugwali għal ettaru għal kull baqra tal-halib minimu. Huwa obbligatorju li l-annimali jirgħu għaž-żmien li l-kundizzjonijiet tal-klima, is-sostenibbiltà tal-artijiet u l-preżenza ta' veġetazzjoni jippermettu. Dawn id-dispożizzjonijiet kollha jimplikaw li mill-inqas 70 % tal-ikel tal-merhla joriġina miż-żona ġeografika. Ir-razzjon baziku tal-baqar tal-halib jiġi totalment miż-żona ġeografika.

Biex tinzamm il-prattika tradizzjonali tal-mergħa, is-sistemi operattivi li bihom l-alimentazzjoni kollha tingieb fil-hawt matul il-perjodu ta' veġetazzjoni huma pprojbiti u l-mergħa għandha tibqa' l-prattika ewlenija.

L-ikel iffermentat, fil-forma ta' foragg insilat jew le, huwa projbit għall-alimentazzjoni tal-merhla tal-halib matul is-sena kollha, minhabba r-riskji teknoloġiċi matul il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet marbuta ma' dawn il-prattiki.

Fl-alimentazzjoni tal-merhla tal-halib huma awtorizzati biss il-materja prima u ikel kumplimentari li ġej minn prodotti mhux transġeniċi sabiex tinzamm in-natura tradizzjonali tal-ikel.

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

Il-produzzjoni tal-halib, il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet isiru fiż-żona ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi applikabbli għat-tfettit, il-hakk, l-imballaġġ, eċc.*

L-operazzjoni li tikkonsisti fil-qtugh u l-ippakkjar tal-porzjonijiet tal-Comté hija parti minn proċess estiz ta' maturazzjoni. Hija tehtieg kompetenza speċjali u għandha effett dirett u konkret fuq il-kwalità tal-prodott u l-ġobnijiet iridu jiġu magħzula biex jiġu esklużi dawk li jistgħu ma jkunux tajbin biex jiġu ppakkjati minn qabel. Dawn il-kundizzjonijiet jippermettu li jiġu rispettati kemm jista' jkun il-kundizzjonijiet ottimali għall-preservazzjoni tal-ġobon wara li jiffirma u li tiġi garantita l-integrità fiżika u organolettika tal-Comté lill-konsumatur.

Fil-każ ta' ppakkjar minn qabel, dawn ir-raġunijiet jiġġustifikaw il-qtugh u/jew it-thakkik fiż-żona ġeografika.

Fil-każ ta' ppakkjar minn qabel,

— il-ġobnijiet għandhom jinqatgħu fi żmien massimu ta' 15-il jum shah wara li johorġu mill-kantina ta' maturazzjoni. F'dan il-perjodu, il-ġobnijiet għandhom jinżammu f'temperaturatura bejn 4 °C u 8 °C u fumdità mill-inqas ugwali għal 85 %.

— il-porzjonijiet ta' piż unitarju ta' inqas minn 40 gramma jew dawk maħsubin biex jiġu maħkuka jistgħu jkunu mingħajr qoxra. It-tnehhija tal-qoxra għandha ssir minnufih wara l-qtugh meta l-qoxra tkun umda wisq jew deterjorata. Fil-każ ta' qoxra tajba, din għandha ssir fi żmien tmien s'ghat wara l-ewwel qtugh. Il-bicciet mingħajr qoxra jistgħu jinżammu fl-arja għal 72 siegħa biss; wara dan għandhom jiġu ppakkjati f'vakwu. Iż-żmien li jibqgħu f'vakwu m'għandux jaqbez 15-il jum.

— l-ebda operazzjoni simultanja fuq prodott iehor għajr id-denominazzjoni Comté m'għandha tinterferixxi fil-linja ta' qtugh u ta' ppakkjar.

Huwa possibbli li jsir qtugh u thakkik barra miż-żona ġeografika jekk isiru quddiem il-konsumatur.

3.7. *Regoli speċifiċi tat-tikkettar*

It-tikkettar ta' kull ġobon li jibbenefika mid-denominazzjoni tal-orijini kontrollata "Comté" għandu jkollu l-isem tad-denominazzjoni miktub f'tipi ta' dimensjonijiet mill-inqas ugwali għal żewġ terzi ta' dawk tal-aktar tipi kbar li jidhru fuq it-tikketta.

It-tikketta għandu jkollha s-simbolu "DPO" tal-Unjoni Ewropea. Jista' jkollha wkoll it-termini "denominazzjoni protetta ta' orijini".

Il-manifattur jew dak li jimmatra l-ġobon, jew dak li jippakkjah minn qabel għandu jniżżel ismu u l-indirizz tiegħu, li għandu b'mod obbligatorju jkun fit-territorju, b'mod ċar.

L-użu ta' kull karatteristika li tikkwalifika jew dikjarazzjoni ohra li takkumpanja din id-denominazzjoni huwa pprojbit fit-tikkettar, ir-reklamar, il-fatturi jew id-dokumenti kummerċjali bl-eċċezzjoni ta' marki kummerċjali jew tal-fabbrika speċjali.

Il-gobnijiet mibjughin taht id-denominazzjoni tal-orìġini “Comté” ghandu jkollhom il-marki ta' identifikazzjoni previsti. Fuq il-ġenb ta' kull ġobna, qabel ma tohroġ mill-kantina ta' maturazzjoni, ghandha titqiegħed faxxa hadra jew kannella fl-ahmar bhala marka. Kull porzjon ppakkjat ghandu jkollu l-logo “Comté clochettes vertes”. Ghall-porzjonijiet għall-konsumaturi huwa obbligatorju li fuq in-naħa ta' wara jitpogġew il-logo “Comté clochette verte” u l-isem “Comté” f'tipi ta' daqs mill-inqas ugwali għal żewġ terzi ta' dak tal-aktar tipi kbar, bil-kodiċi tal-kulur aħdar Pantone 349C.

Meta l-ġobna tinbiegħ shiha, din ghandu jkollha, fil-ġenb taht il-faxxa tal-marka, plakka ta' kaseina kkulurita hadra f'forma ovali u li jkollha stampat bl-iswed l-informazzjoni li ġejja: France, Comté, in-numru tal-post tal-manifattura u x-xahar tal-manifattura. Il-jum tal-manifattura ghandu jiġi indikat permezz ta' plakka ta' kaseina mqiegħda hdejn il-plakka ta' kaseina hadra.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor tad-delimitazzjoni taż-żona ġeografika**

Delimitazzjoni taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin:

Dipartiment tal-Ain:

Distretti awtonomi ta' Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel u Treffort-Cuisiat: il-muniċipalitajiet kollha;

Distrett awtonomu ta' Ambérieu-en-Bugey: muniċipalitajiet ta' L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant u Douvres;

Distrett awtonomu ta' Coligny: muniċipalitajiet ta' Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon u Villemotier;

Distrett awtonomu ta' Collonges: muniċipalitajiet ta' Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron u Saint-Jean-de-Gonville;

Distrett awtonomu ta' Ferney-Voltaire: muniċipalitajiet ta' Sergy u Thoiry;

Distrett awtonomu ta' Gex: muniċipalitajiet ta' Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux u Vesancy;

Distrett awtonomu ta' Lagnieu: muniċipalitajiet ta' Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey u Villebois;

Distrett awtonomu ta' Pont-d'Ain: muniċipalitajiet ta' Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont u Tossiat.

Dipartiment ta' Doubs:

Distretti awtonomi ta' Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte u Verceil-Villedieu-le-Camp: il-muniċipalitajiet kollha;

Distrett awtonomu ta' Hérimoncourt: muniċipalitajiet ta' Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont u Villars-lès-Blamont;

Distrett awtonomu ta' L'Isle-sur-le-Doubs: muniċipalitajiet ta' Hyémondans u Lanthenans;

Distrett awtonomu ta' Pont-de-Roide: muniċipalitajiet ta' Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux u Vernois-lès-Belvoir;

Distrett awtonomu ta' Rougemont: muniċipalitajiet ta' Rillans.

Dipartiment tal-Jura:

Il-muniċipalitajiet kollha, għajr dawk tad-distrett awtonomu ta' Chemin.

Dipartiment ta' Saône-et-Loire:

Distrett awtonomu ta' Beaurepaire-en-Bresse: muniċipalitajiet ta' Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard u Savigny-en-Revermont;

Distrett awtonomu ta' Cuiseaux: muniċipalitajiet ta' Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse u Joudes;

Distrett awtonomu ta' Pierre-de-Bresse: muniċipalitajiet ta' Beauvernois, Bellesvres, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse u Torpes;

Dipartiment tal-Haute-Savoie:

Distrett awtonomu ta' Seyssel: muniċipalitajiet ta' Challonges biss għall-artijiet bin-numri 562 (a) u 563 (a) tas-sezzjoni A, is-sitt roqgħa art.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika

5.1.1. Fatturi naturali

Iż-żona ġeografika hija l-katina ta' muntanji tal-Jura, il-pjanura kalkarja u l-estensjoni tagħha fil-parti żgħira tal-pjanura ta' maġenbha.

Ir-reġjuni agrikoli huma kkaratterizzati minn hamrija fqira u l-gholjiet u mis-sottostrat ġeoloġiku kalkarju u molassiku.

Iż-żona kollha hija kkaratterizzata minn klima tat-tip kontinentali u tat-Tramuntana b'differenzi kbar fit-temperatura bejn ix-xitwa u s-sajf, u bi kwantità ta' preċipitazzjoni li, għalkemm hija mqassma tul is-sena kollha, hija aktar ta' spiss fis-sajf, u temperatura medja annwali baxxa (minkejja s-šhena kbira tas-sajf) u numru kbir ta' jiem bil-ġlata.

Huwa ambjent muntanjuż jew submuntanjuż b'ħafna xita b'ammont annwali li dejjem jaqbeż id-900 mm u ġeneralment aktar minn 1 000 mm. L-ammont ta' xita diġà huwa kbir fl-altitudnijiet baxxi u jizdied lejn il-parti interna tal-muntanji. Ix-xita tant hija mqassma tul is-sena kollha li ma hemmx staġun ta' nixfa.

It-territorju huwa mqassam bejn il-foresti, li nofshom huma kostitwiti mill-abiti, u merġhat. Il-kundizzjonijiet ġeoklimatiċi partikolari taż-żona (ħafna xita u nuqqas ta' nixfa fis-sajf, substrat kalkarju), huma favorevoli ħafna għall-produzzjoni ta' veġetazzjoni ta' kwalità. Huma jippermettu fil-fatt l-iżvilupp ta' merġhat naturali b'varjeta kbira ta' fjuri (b'mod partikolari fjuri b'weraq wiesghin) u flora speċifika l-aktar ta' pjanti li jkribu bil-ġir.

5.1.2. Fatturi umani

F'dan it-territorju favorevoli għall-merġhat, dan il-metodu ta' ġestjoni tal-baqar tal-ħalib jingħata prijorità kemm-il darba l-kundizzjonijiet tal-klima, is-sostenibbiltà tal-art u l-preżenza ta' veġetazzjoni jippermettu. Min irabbi għażel ir-razza Montbéliarde li hija adatta għall-kundizzjonijiet tal-ambjent u li tikkostitwixxi kważi l-ammont totali tal-merħliet ta' baqar tal-ħalib taż-żona ġeografika. L-użu estensiv tal-merġhat huwa protett (limitu ta' bhejjem, tan-nitroġenu, tal-ġhalf ikkoncentrat ...). Barra minn hekk iż-żona ġeografika għandha "kultura tal-ġobon" partikolari. Din il-kultura, ibbażata fuq l-użu komuni tal-ħalib biex isir ġobon ta' daqs kbir, wasslet għal solidarjeta kbira u regoli ta' ħajja komuni.

Fil-fatt mis-seklu XI, il-bdiewa ta' dan ir-reġjun ingħaqdu biex jiġbru flimkien kuljum il-ħalib prodott mill-merħliet diversi sabiex jiġi manifatturat ġobon ta' daqs kbir. Il-produtturi tal-ħalib għadhom sal-lum l-aktar organizzati f'kooperattivi u jiġbru flimkien il-ħalib tagħhom f'post għall-ipproċessar dak iż-żmien imsejjah "fruitière".

Il-prattiki tradizzjonali fil-manifattura ta' dan il-ġobon għadhom għaddejjin sal-lum fir-rigward tat-trobbija tal-annimali permezz tal-ġestjoni tal-merġhat u tat-tnixxif tal-ħaxix maqtuġh u fir-rigward tal-manifattura permezz tal-kontroll tal-mument tal-qtuġh tal-baqta, tat-tahlit u t-tishin tagħha, kif ukoll tad-dikantar, l-ippressar u mbagħad it-tmellih, il-prematurazzjoni u l-maturazzjoni.

5.2. Speċifità tal-prodott

Il-Comté huwa ġobon maġmūl mill-ħalib mhux ipproċessat tal-baqra, imsajjar u ppressat li għandu forma ta' ċilindru kbir, b'dijametru ta' 55 sa 75 ċentimetru, u jibbenefika minn żmien ta' maturazzjoni twil u dan jagħmlu ġobon li jista' jinħażen għal żmien twil.

Il-Comté għandu kontenut limitat ta' xaham u dan jagħmlu differenti mill-ġobnijiet imsajrin ippressati l-oħrajn.

Il-kontenut ta' xaham m'għandux ikun inqas minn 62 gramma għal kull 100 gramma ta' ġobon u l-umdiċa fil-ġobon mingħajr xaham m'għandhiex tkun aktar minn 54 %.

Il-kontenut tal-melħ m'għandux ikun inqas minn 0,6 gramma ta' klorur tas-sodju għal kull 100 gramma ġobon.

It-togħma tal-Comté hija wahda kumplessa. Minkejja li l-fatturi sensorjali ġenerali huma l-istess għall-ġobnijiet kollha, m'hemmx zewġ ġobnijiet tal-Comté li huma identiċi. Ġew identifikati sitt kategoriji ta' aromi (aroma ta' frott, tal-ħalib, ta' inkaljar, veġetali, animal, pikkanti) u dawn jinkludu aktar minn 90 tonalità.

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

Huwa f'dawn l-ambjenti diffiċli, fejn il-pajsaġġ huwa magħmul mill-foresta u l-merghat, fejn kien impossibbli li jiġu żviluppati riżorsi oħrajn, li l-ġobnijiet ibsin u kbar saru l-prodott ewlieni. Għan-nies tal-post, il-produzzjoni ta' ġobon li jista' jinħażen għal żmien twil kien l-uniku mod biex jiżviluppaw ikel li jista' jiġi ppreservat magħmul mill-halib abbundanti tas-sajf li jista' jiflah ix-xitwa twila. Dawk li jrabbu l-bhejjem fir-reġjun għalhekk għażlu razza ta' baqra partikolarment adatta għall-kundizzjonijiet tal-ambjent u għall-produzzjoni ta' ġobon partikolari. Il-halib tqiegħed fil-fruittières sabiex jiġi mmanifatturat ġobon ta' daqs kbir u li jista' jiġi ppreservat għal żmien twil, li jippermetti l-valorizzazzjoni tar-rikkezzi ta' dan l-ambjent barra miż-żona. L-għażla ta' ġobon imsajjar giet iffavorita mill-preżenza abbundanti ta' injam għat-tishin fil-viċin.

Il-karatteristiċi distintivi tal-merghat johorġu fit-toghma tal-ġobon bis-sahha tal-kompetenza speċifika fl-istadji kollha tal-iżvilupp tal-prodott.

L-ewwel nett ir-rikkezza kbira tal-flora marbuta mal-ambjent naturali taż-żona ġeografika, hija favorevoli hafna għall-iżvilupp tal-komposti aromatiċi fil-ġobnijiet. Din id-diversità hija ppreservata permezz tal-użu estensiv tal-merghat minn dawk li jrabbu l-bhejjem. Żewġ studji xjentifiċi li twettqu fl-1994 urew din ir-relazzjoni mill-qrib ukoll bejn id-diversità tal-flora u r-rikkezza aromatika tal-Comté. Fil-livell tal-manifattura, il-limitazzjoni tal-proporzjon ta' xaham tghin biex ma jkunx hemm toghmiet ta' lipolisi u biex jissahhu l-aromi speċifiċi tal-Comté. L-estratt xott minimu u l-umdità massima fil-ġobon mingħajr xaham jippermettu li jiġi limitat l-eċċess ta' ilma fil-ġobon u biex johorġu aktar l-aromi. Il-kontenut ta' melh minimu jippermetti wkoll titjib fl-aromi. L-obbligju ta' reċipjenti miftuħin jippermetti li jinżammu l-kompetenzi tal-produzzjoni tal-ġobon, bħal pereżempju l-kontroll tal-mument tal-qtugh tal-baqta jew il-mument tad-dikantar. Fl-aħhar nett, dak li jiehu hsieb il-maturazzjoni juża l-kompetenza tiegħu billi jadatta l-kundizzjonijiet ta' maturazzjoni ta' kull lott b'delikatezza. L-aroma tal-ġobon, li tiġi mill-fatturi naturali permezz tal-haxix u tal-ekosistema tal-mikrobi, tkun kompluta biss wara maturazzjoni twila li t-tweqqiq tagħha huwa favorit mill-pjanċi tal-abiti, partikolarment adatti għall-maturazzjoni tal-Comté. Il-produzzjoni tal-Comté tippermetti li jinżammu l-attivitajiet agrikoli tradizzjonali u tikkontribwixxi hafna fil-bilanċ tal-ekonomija lokali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjonijiet

[Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 (*)]

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

(*) Ara n-nota f'qiegħ il-paġna 3.