

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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

(2015/C 156/07)

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

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI PROTETTA TAL-ORIGINI JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“LAGUIOLE”

Nru tal-UE: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

DPO (X) IĠP ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Tel. +33 565444751
Faks +33 565444757

Posta elettronika: contact@fromagedelaguiole.fr

Il-grupp hu magħmul minn produtturi u proċessuri tal-“Laguiole” u, għalhekk, huwa l-grupp legittimu biex jipproponi l-emenda.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Franza

3. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/emendi

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-origini
- Metodu ta' produzzjoni
- Link
- Tikkettar
- Ohrajn: kontrolli

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Tip ta' emenda/emendi

- Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DPO jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DPO jew IĠP irreġistrata li għaliha ma jkun gie rreġistrat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda/emendi

Intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott"

- Huwa speċifikat li "Laguiole" huwa ġobon b'qoxra niexfa, fuq il-baži tat-test nazzjonali għall-ispeċifikazzjoni preċedenti rreġistrata. Għal fini ta' ċarezza, il-kontenuti minimi ta' materja xahmija u niexfa ġew espressi fi grammi għal kull 100 gramma ta' ġobon minflok f'percentwali.
- Id-deskrizzjoni li skontha l-"Laguiole" għandu forma ta' cilindru "ta' madwar 40 cm" u "għoli ta' bejn 30 u 40 cm" giet sostitwita b'limitazzjoni tad-dijametru ta' bejn 30 u 40 cm, skont il-kapitolu ta' "Deskrizzjoni" tas-sommarju ppubblikat. Barra minn hekk, gie ddefinit proporzjon tal-għoli mad-dijametru li jvarja bejn 0,8 u 1, u dan jissostitwixxi d-dispożizzjoni li tindika li l-għoli huwa l-istess jew ftit aktar mid-dijametru. Din l-emenda tqis id-daqs tal-ġobnijiet wara l-maturazzjoni, filwaqt li l-ispeċifikazzjoni preċedenti kienet ibbażata fuq id-daqs imkejjel meta l-ġobnijiet jitqiegħdu fil-kantina għall-maturazzjoni. L-għoli tal-ġobnijiet għandu ten-denza jonqos xi ftit hekk kif jiżdied il-perjodu ta' maturazzjoni (fenomenu msejjaħ "kompattazzjoni"). Dan il-fenomenu jista' jiġi spjegat ukoll b'żieda fil-perjodi medi ta' maturazzjoni tal-ġobnijiet u bl-iżvilupp ta' ġobnijiet prodotti f'impriza agrikola, li d-daqs tagħhom iwarja aktar mill-ġobnijiet prodotti fil-mahleb.

It-tnaqqis fil-piż minimu tal-ġobon minn 25 sa 20 kilo huwa aktar konsistenti mad-dijametru minimu ta' 28 cm għall-forma filwaqt li jikkonforma mal-proporzjon tal-għoli mad-dijametru. L-iżvilupp ta' ġobnijiet prodotti f'impriza agrikola huwa fattur iehor, għaliex id-daqs ta' ġobnijiet bħal dawn iwarja aktar, skont l-ammont ta' halib użat mill-operaturi.

- Il-kulur tal-pasta huwa speċifikat: "ta' kulur bejn isfar lewn it-tiben u avorju". Din l-isfumatura hi marbuta mal-varjazzjoni stagjonali fil-kompożizzjoni tal-prodott. Ir-referenza għall-hxuna minima tal-qoxra tnehhiet, għaliex mhijiex element distintiv tal-prodott. Barra minn hekk, id-deskrizzjoni tal-kulur tal-qoxra giet emendata (il-kulur "griż ċar" jissostitwixxi l-"orangjo ċar" u l-kulur "griż lewn il-granit" jiżdied ma' "kannella skur") sabiex jitqiesu l-ġobnijiet prodotti f'impriza agrikola li l-qoxra tagħhom tinkiseb b'mod naturali fil-kantina. Dawn id-dettalji huma utli meta jitwettaq l-eżami organolettiku tal-prodott waqt l-ispezzjoni.
- Giet miżjuda d-deskrizzjoni organolettika tal-prodott. Din hija utli meta jitwettaq l-eżami organolettiku tal-prodott waqt l-ispezzjoni.
- Għall-porzjonijiet individwali tal-"Laguiole" ta' inqas minn 70 gramma mibjugħa wara l-preimballaġġar, giet introdotta eċċezzjoni għall-obbligu li kull porzjon għandu jkollu parti mill-qoxra, billi huwa diffiċli li tinzamm il-qoxra fuq porzjonijiet żgħar mahsuba għall-użu fit-tisjir.

Intestatura "Prova tal-origini"

- Ġew ippreċizzati l-obbligi tal-operaturi f'dak li jirrigwarda d-dikjarazzjonijiet. B'mod speċifiku, giet prevista l-identifikazzjoni tal-operaturi sabiex tiġi rikonoxxuta l-kapaċità tagħhom li jissodisfaw ir-rekwiziti tal-ispeċifikazzjoni, kif talbu l-operaturi stess, u ġew previsti dikjarazzjonijiet meħtieġa għal tali rikonoxximent, kif ukoll is-segwitu tal-prodotti mahsubin għat-tqegħid fis-suq b'denominazzjoni ta' origini, u d-dikjarazzjonijiet marbutin mal-ghalf tal-annimali.
- Inghatat informazzjoni dettaljata fuq ir-registrazzjonijiet li jridu jitwettqu mill-operaturi. Din l-informazzjoni hija utli meta tiġi mmonitorjata l-konformità mal-ispeċifikazzjonijiet u mat-traċċabbiltà tal-prodotti.
- Ġew speċifikati l-proċeduri ta' kontroll tal-prodott. Dawn huma mnizzla f'faktar dettall fil-pjan ta' kontroll għad-denominazzjoni tal-origini mfassla minn korpi tal-ispezzjoni.

- L-obbligu li jiġi identifikat il-prodott ġie ddikjarat sabiex tiġi ffaċilitata t-traċċabbiltà tal-prodott. Inghatat informazzjoni dettaljata dwar il-proċedura għall-identifikazzjoni tal-ġobon fuq il-bażi tal-marka ta' identifikazzjoni u t-timbru li juri l-barri tal-"Laguiole" u l-kelma "Laguiole". Ir-regoli għad-distribuzzjoni u l-irtirar tal-marki ta' identifikazzjoni u tat-timbri ġew speċifikati sabiex jiġu mmanigġjati b'mod effiċjenti.

Intestatura "Metodu ta' kisba"

Sottointestatura V.1. "Produzzjoni tal-halib"

- Minbarra li jintużaw il-baqar tar-razez Simmental française u Aubrac, żdiedet il-possibbiltà li fil-merhliet li jip-produċu l-halib użat biex jiġi prodott il-"Laguiole", jiġu introdotti baqar miksuba mill-inkroċjar ta' dawn iż-żewġ razez ta' nisel iċċertifikat. Il-grupp ilu jwettaq programm sperimentali sa mill-1990, bl-ghan li jintroduci mill-ġdid ir-razza Aubrac fil-merhliet tal-halib. F'din il-proċedura, il-multiplikazzjoni tinkiseb permezz tat-trapjant u tal-ghażla tas-sessi tal-embrijuni u tiġi mmonitorjata l-prestazzjoni tad-dixxendenti. Fl-istess waqt, il-grupp irid ikun kapaċi jinkroċja r-razez Aubrac u Simmental française sabiex isahhah il-kwalitajiet tal-halib tal-Aubrac permezz ta' tahlit moderat mad-demem tas-Simmental, filwaqt li jissokta bl-iżvilupp tal-produzzjoni tal-halib bl-użu tal-halib tar-razza pura Aubrac.

- Sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli, giet speċifikata l-kompożizzjoni tal-merhliet tal-halib. Din tinkludi "baqar tal-halib li qed jahilbu, baqar xotti u erieh li jkollhom aktar minn tmien xhur tqala". Għaldaqstant, il-merhla tkopri l-baqar tal-halib adulti kollha tal-impriza agrikola kif ukoll l-erieh li jkunu se jwelldu dalwaqt qabel ma jiddahhlu fil-merhla ta' produzzjoni tagħhom.

- Ir-razzjon bażiku huwa ddefinit għall-merhla tal-halib u mhux aktar biss għall-baqar tal-halib, u dan jiffaċilita l-kontrolli u jggarantixxi li l-annimali, sa mit-tmien xahar tal-ewwel tqala tagħhom, jirċievu biss il-foraġġ awtorizzat fl-ispeċifikazzjonijiet. Il-projbizzjoni fuq l-insilaġġ tal-haxix, it-tgeżwir u kull foraġġ ieħor ippreżervat bl-umdità fir-razzjon bażiku tal-merhla tal-halib, tissupplimenta l-projbizzjoni fuq l-insilaġġ tal-qamhirrum. L-ghan huwa li jiġi llimitat l-ammont ta' xaham tal-halib u jitnaqqsu r-riskji għas-sahha u li jiġu ffavoriti t-tommes u l-ġobon prodotti mill-halib mhux ipprocessat u shiħ. Għaldaqstant, l-uniku foraġġ mhux irraffinat awtorizzat għall-alimentazzjoni tal-merhla tal-halib huwa magħmul minn flora lokali mill-bwar u mill-mergħat naturali jew permanenti, kif ukoll minn haxix u legumi tal-foraġġ ikkultivati fi bwar temporanji.

Madankollu, l-imprizi agrikoli fejn titrabba merhla, għajr il-merhla tal-halib, li tinzamm kompletament separata mill-merhla tal-halib, għandhom il-possibbiltà li jahsdu l-foraġġ ippreżervat bl-umdità u li jqassmuh lill-merhla l-oħra, b'kundizzjoni li jittiehdu l-miżuri meħtieġa kollha sabiex tiġi evitata kull kontaminazzjoni kroċjata mal-foraġġ maħsub għall-merhla tal-halib. Permezz ta' din il-kjarifika jista' jiġi ristrett l-użu ta' insilaġġ jew ta' tgeżwir għall-merhla għajr il-merhla tal-halib imsemmija hawn fuq.

- Il-possibbiltà ta' deroga temporanja mid-dispożizzjoni dwar ir-razzjon bażiku f'każ ta' "temp eċċezzjonali" tnehiet, billi m'għadhiex adegwata.
- Ġew iċċarati l-arranġamenti tar-raġha sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli. Fejn għandu x'jaqsam il-perjodu tar-raġha, il-kunċett ta' "sajf" ġie sostitwit mill-perjodu "meta jkun disponibbli l-haxix, jekk it-temp ikun jippermetti". Barra minn hekk, hu speċifikat li l-perjodu minimu tar-raġha huwa perjodu "annwali kkombinat" u li huwa r-razzjon bażiku tal-"merhla tal-halib". Fi kliem ieħor, "fil-perjodu meta jkun disponibbli l-haxix, ir-razzjon bażiku tal-merhla tal-halib ikun magħmul prinċipalment minn haxix imriegħi matul perjodu annwali kkombinat ta' 120 jum, jekk it-temp ikun jippermetti". Ġie miżjud li "Matul dan il-perjodu, id-doża ta' foraġġ li tissupplimenta r-razzjon tal-haxix tal-mergħat ma tistax taqbeż 3 kg ta' materja niexfa għal kull jum u għal kull baqra tal-halib, bhala medja għall-merhla matul il-perjodu tar-raġha", sabiex jiġi ggarantit li l-haxix frisk mill-mergħat jirrappreżenta l-ghalf prinċipali tal-annimali matul dan il-perjodu.
- L-ammont ta' għalf supplimentari miżjud mar-razzjon bażiku ġie llimitat għal 6 kg għal kull baqra li tahleb kuljum sabiex jithegġeġ l-użu ta' foraġġ prodott fiż-zona ġeografika għat-tagħlif tal-annimali.
- Sabiex it-tagħlif jiġi mmanigġjat, iggarantit u kkontrollat ahjar, giet miżjuda lista pożittiva tal-materja prima u tal-addittivi awtorizzati fl-ghalf supplimentari tal-merhla tal-halib.

- Ġie speċifikat li parti mill-ghalf supplimentari tista' toriġina minn impriza agrikola, jiġifieri dan ikun magħmul minn tahlita ta' ingredjenti prodotti f'impriza agrikola u ta' ingredjenti li jkunu nxtraw minn x'imkien ieħor. Dawn il-kjarifiki saru sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli.
- Ġiet miżjuda dispożizzjoni li tipprojbixxi l-OĠM fl-ghalf tal-annimali u fil-kultivazzjonijiet tal-impriza agrikola, sabiex jinżamm il-karattru tradizzjonali tal-ghalf.
- Sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli, ġie speċifikat li d-dispożizzjoni li skontha l-produzzjoni medja tal-halib għal kull baqra fl-impriza agrikola ma tistax taqbeż is-6 000 litru, tapplika għal dawk il-baqar tal-halib li jkunu preżenti fl-impriza agrikola u tikkonċerna l-ammont ta' halib ikkummerċjalizzat jew ipproċessat fl-impriza agrikola.
- Ġiet miżjuda projbizzjoni fuq it-tahlil darba kuljum fil-produzzjoni tal-halib sabiex tiġi żgurata l-kwalità tal-halib. Studji li saru mill-Istitut Franciż għat-Trobbija tal-Bhejjem (Institut de l'élevage) juru li t-tahlil darba kuljum iżid konsiderevolment l-ghadd ta' ċelloli fil-halib. Barra minn hekk, b'riżultat tal-konċentrazzjoni, il-kontenut ta' proteini jiżdied minn 1,2 għal 2 g/l u l-kontenut ta' xaħam jiżdied minn 3 għal 4 g/l. Dan idgħajef hafna l-proporzjon tar-rati u huwa dannuż ferm għall-ġobon prodott mill-halib shih, bħalma hu l-“Laguiole”.
- Fit-test nazzjonali għall-ispeċifikazzjoni preċedenti rreġistrata ġew miżjuda d-dispożizzjonijiet dwar il-produzzjoni fl-imprizi agrikoli u l-produzzjoni f'“buron”, sabiex jiġu speċifikati l-karatteristiċi speċjali ta' dawn iż-żewġ tipi ta' produzzjoni u jkunu jistgħu jsiru l-kontrolli fuqhom. Il-ġobon prodott fl-impriza agrikola huwa magħmul mill-halib ta' mhux aktar minn żewġ tahlibiet konsekuttivi, u l-halib mhux inkessah mit-tahliba ta' fil-ghodu jikkostitwixxi aktar minn 50 % tal-volum totali. Il-ġobon prodott f'“buron” isir f'bini mahsub għall-produzzjoni tal-ġobon li jkun inbena f'żona ta' bur f'altitudni oghla minn 1 000 metru, mill-halib ta' merhla wahda li tirgħa f'dawn il-mergħat għoljin u li tinhaleb matul il-perjodu ta' transumanza (bejn il-25 ta' Mejju u t-13 ta' Ottubru).

Sottointestatura V.2. “Ipproċessar”

- Fuq il-baži tat-test nazzjonali għall-ispeċifikazzjoni preċedenti rreġistrata, ġie ċċarat li l-“Laguiole” hu magħmul minn halib “mhux standardizzat f'termini ta' xaħam u proteini” u li l-“immaniġġar fiżiku kollu huwa pprojbit”.
- Ġew deskritti l-karatteristiċi speċifiċi tat-tank tal-manifattura: qiegħ ċatt, bi proporzjon tal-erja tas-superfiċje mal-gholi ta' aktar minn 10 (hlief għall-produzzjoni tal-imprizi agrikoli). Dan jiffaċilita l-hidma tal-baqta fit-tank u jippermetti l-iskular tajjeb fit-tank, permezz tas-sedimentazzjoni qabel it-trasferiment fil-prensa tat-tomme.
- Fuq il-baži tat-test nazzjonali għall-ispeċifikazzjoni preċedenti rreġistrata, ġew elenkati l-operazzjonijiet differenti meħtieġa għall-produzzjoni tal-ġobon wara li jiżdied it-tames: it-tbattil u s-sedimentazzjoni fit-tank tal-manifattura, l-ippressar għall-ewwel darba fil-prensa tat-tomme, il-maturazzjoni, it-tħin, it-tmelliħ fil-massa tal-baqta, il-maturazzjoni bil-melħ, it-tqegħid fil-forma, l-ippressar għat-tieni darba. L-operazzjonijiet ġew spjegati f'aktar dettall fil-paragrafi li ġejjin.
- Ir-referenza għall-azzjoni ta' “tkissir” tal-baqta ġiet sostitwita bir-referenza għat-tqattigh tal-baqta wara li jiżdied it-tames, li huwa terminu aktar preċiż għall-azzjoni kkonċernata.
- Ir-referenza għat-tqegħid tal-ġobon fil-prensa tat-tomme biex jgħaddi mill-proċess tal-ewwel maturazzjoni ġiet sostitwita b'deskrizzjoni aktar dettaljata tal-operazzjonijiet ikkonċernati: l-ippressar fil-prensa tat-tomme għal mill-inqas siegħa, li matulha l-ġobon jiddawwar għal tal-anqas hames darbiet, u wara jithalla jimmatūra f'kamra b'temperatura li tvarja bejn 18 u 26 °C matul l-ewwel tmien sığħat u bejn 14 u 26 °C wara dak il-hin. Huwa importanti li jkunu previsti dawn l-istadji differenti sabiex jiġu mmaniġġjati l-iskular u l-aċidifikazzjoni tal-ġobon kif ukoll jiġi garantit il-potenzjal ta' tqaddim tiegħu.
- Inghatat informazzjoni dettaljata dwar it-tħin u t-tmelliħ li jiġu wara l-maturazzjoni: it-tomme, li t-temperatura tiegħu trid tkun 18 °C jew oghla, jiġi mithun f'“cossettes”, jew f'biċċiet żgħar daqs ġellewża, u mbagħad jiġi mmellah fil-massa bi proporzjon ta' 18-24 g ta' melħ għal 1 kg ta' tomme. L-ippreċiżar ta' dawn l-istadji jipprovi qafas għall-proċess ta' produzzjoni biex jiggarantixxi t-tmelliħ omoġenju tal-ġobon u jipprevjeni l-ġobon milli jiksah malajr wisq fi tmien il-maturazzjoni.
- Ġie indikat li l-ġobon jitqiegħed fil-forma “wara li jithalla jistrieħ għal mill-inqas siegħa” sabiex il-melħ ikun jista' jinfirex b'mod uniformi fit-tomme kollu. Ġew speċifikati wkoll l-ghamla ċilindrika tal-forom kif ukoll id-dijametru tagħhom: bejn 28 u 38 cm, b'konformità mad-deskrizzjoni tal-prodott. Ġiet deskritta t-teknika tat-tqegħid fil-forma: Wara t-tħin, it-tomme jinqasam f'saffi suċċessivi, li jiġu ppressati manwalment jew mekkanikament għal żmien qasir. Dan il-metodu tradizzjonali jiżgura li t-tomme jiġi distribwit b'mod uniformi fil-forma kollha u li jkun lixx, sabiex ma jkunx hemm toqob fil-prodott finali.

- Ir-referenza għall-ippressar “twil u progressiv” giet sostitwita b'deskrizzjoni aktar preċiża tal-ippressar sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli: il-ġobon jiġi ppressat fi pressa vertikali għal mill-inqas 40 minuta. Gie indikat li l-ġobnijiet jiddawru għal mill-inqas erba' darbiet waqt l-ippressar, sabiex il-ġobon kollu jkun jista' jiġi skulat b'mod uniformi.

Sottointestatura V.3. “Maturazzjoni”

- Sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli, ir-referenza għal kantini “umdi” giet sostitwita b'indikazzjoni preċiża tal-umdità relattiva, li trid tkun oghla minn 90 %.
- Fuq il-bażi tat-test nazzjonali għall-ispeċifikazzjoni preċedenti rreġistrata u sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli, gie ċċarat li l-perjodu ta' maturazzjoni hu kkalkolat mid-data meta jizdied it-tames. L-informazzjoni li tindika li l-maturazzjoni “hafna drabi ddum bejn sitta u disa' xhur” tnehhiet, billi hija ta' natura indikattiva biss.
- Gie speċifikat li l-qoxra tiġi fformata u tinzamm billi l-ġobnijiet jingħorku u jiddawru regolarment.

Taqsimha “Tikkettar”

- Sabiex il-kapitolu “Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar” fl-ispeċifikazzjoni jiġi allinjat mal-kapitolu fis-sommarju ppubblikat, gie ppreċiżat id-daqs tal-ittri li jikkomponu l-isem tad-denominazzjoni tal-orijini: din trid tkun miktuba b'ittri li jkunu tal-anqas daqs żewġ terzi taċ-ċifri l-aktar kbar li jidhru fuq it-tikketta.
- L-obbligu li titpoġġa r-referenza “denominazzjoni ta' orijini kkontrollata” fuq it-tikketta tneħħa u gie ssostitwit bl-obbligu li jitpoġġa s-simbolu tal-Unjoni Ewropea relatat mad-denominazzjoni ta' orijini protetta, sabiex it-tikketta tkun tinqara faċilment u tinholq sinerġija fil-komunikazzjoni tal-prodotti rreġistrati DPO.
- Tneħħa l-obbligu li jiġi inkluz il-logo tal-INAO, minhabba l-evoluzzjoni tar-regolamentazzjoni nazzjonali.
- Sabiex il-kapitolu “Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar” fl-ispeċifikazzjoni jiġi allinjat mal-kapitolu fis-sommarju ppubblikat, gie ddikjarat li l-kelma “buron” tista' tintuża fuq it-tikkettar u fir-reklamar, fil-fatturi jew fid-dokumenti kummerċjali, b'konformità mal-kundizzjonijiet stabbiliti fil-kapitolu “Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott”.
- Sabiex il-kapitolu “Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar” fl-ispeċifikazzjoni jiġi allinjat mal-kapitolu fis-sommarju ppubblikat, gie ddikjarat li t-tikkettar jista' jiġi sostitwit minn stampar dirett fuq il-qoxra tal-ġobon. Minbarra din il-possibbiltà, gie speċifikat li t-tikkettar jista' jiġi sostitwit ukoll “billi titwahhal musulina stampata minn qabel fuq il-qoxra”, billi din hija aktar b'sahhitha u aktar adattata minn tikketta għall-immaniġġar tal-prodott meta dan jintbagħat fil-postijiet tal-bejgħ.

Oħra

- Id-“Dettalji ta' kuntatt tal-korpi ta' spezzjoni” ġew aġġornati bl-isem u bid-dettalji ta' kuntatt tal-korpi ta' spezzjoni uffiċjali biex titqies il-bidla fil-metodi ta' spezzjoni.
- B'mod konformi mar-riforma nazzjonali tas-sistema ta' kontroll tad-denominazzjonijiet ta' orijini msemmija aktar 'il fuq, gie miżjuda tabella li tipprezenta l-punti prinċipali li għandhom jiġu kkontrollati u l-metodu ta' kif jiġu evalwati.

DOKUMENT UNIKU

“LAGUIOLE”

Nru tal-UE: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

DPO (X) IĠP ()

1. Isem

“Laguiole”

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)

Il-“Laguiole” huwa ġobon magħmul mill-halib tal-baqra, b'qoxra niexfa, ippressat u mhux imsajjar, u ta' forma ċilindrika. Għandu kontenut minimu ta' xaħam ta' 45 gramma għal kull 100 gramma ta' ġobon wara dessikazzjoni totali, u l-kontenut totali ta' materja niexfa ma jridx ikun anqas minn 58 gramma għal kull 100 gramma ta' ġobon.

Il-“Laguiole” għandu forma ċilindrika b'dijametru ta' bejn 30 u 40 cm, bi proporzjon tal-għoli mad-dijametru ta' 0,8 u 1 u jiżen bejn 20 u 50 kg.

Il-maturazzjoni ddum tal-anqas erba' xhur li jibdew mid-data meta jiżdied it-tames.

Il-pasta tal-ġobon hija lewn l-avorju jew safranija lewn it-tiben, u l-qoxra tiegħu ta' lewn abjad jew griża ċara, li waqt il-maturazzjoni tista' ssir kannella ċara jew griża kulur il-granit.

It-togħma ta' halib tiegħu hija bejn medja u intensa, skont il-grad ta' maturazzjoni, ibbilanċjata b'karattru speċifiku espress f'tonalitajiet li jvarjaw bejn it-togħma ta' tiben frisk u ta' ġellewża niexfa. Din it-togħma tippersisti fil-halq u għandha l-karatteristiċi tipiċi tal-ġobon magħmul mill-halib mhux ipproċessat.

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Ir-razzjon bażiku tal-merhla tal-halib huwa magħmul mill-foraġġ li joriġina fiż-żona ġeografika. L-uniku foraġġ mhux irraffinat awtorizzat huwa magħmul minn flora lokali mill-bwar u mill-mergħat naturali jew permanenti, kif ukoll minn haxix u legumi tal-foraġġ ikkultivati fi bwar temporanji. Il-preżenza tal-insilaġġ tal-qamħirrum, tal-insilaġġ tal-haxix, tat-tgeżwir jew ta' kull foraġġ iehor ippreżervat bl-umdità, hija pprojbita.

Meta jkun hemm il-haxix, jekk it-temp ikun jippermetti, ir-razzjon bażiku tal-merhla tal-halib ikun magħmul prinċipalment minn haxix tal-mergħat matul perjodu annwali kkombinat ta' 120 jum. Matul dan il-perjodu, id-doża ta' foraġġ li tissupplimenta r-razzjon tal-haxix tal-mergħat ma tistax taqbeż it-3 kg ta' materja niexfa għal kull jum u għal kull baqra tal-halib, bhala medja għall-merhla matul il-perjodu tar-raġha.

L-ammont ta' għalf supplimentari miżjud mar-razzjon bażiku għie llimitat għal medja ta' 6 kg għal kull baqra li tahleb kuljum għall-baqar kollha li jahilbu fuq perjodu ta' sena. L-għalf supplimentari mhemmx b'żonn joriġina miż-żona ġeografika, billi dik iż-żona ma għandhiex biżżejjed riżorsi agrikoli.

Għall-għalf tal-annimali, huma awtorizzati biss dawk il-hxejjex, il-prodotti sekondarji u l-għalf supplimentari minn prodotti mhux transġenici.

Għall-għalf supplimentari tal-merhla tal-halib, huma awtorizzati biss materja prima u addittivi speċifikati f'lista pożittiva.

Il-“Laguiole” hu magħmul esklużivament mill-halib tal-baqra shiħ u mhux ipproċessat, mhux standardizzat f'termini ta' xaħam u proteina. Huwa pprojbit kull immaniġġar fiżiku.

Il-halib użat biex isir il-“Laguiole” irid ikun joriġina esklużivament minn merhliet tal-halib li jikkonsistu minn baqar tar-razez Simmental française (kodiċi tar-razza 35) jew Aubrac (kodiċi tar-razza 14) jew minn baqar miksuba mill-inkroċjar ta' dawn iż-żewġ razez ta' nisel iċċertifikat. Fejn għandhom x'jaqsmu dawn tal-aħħar, wara l-ewwel ġenerazzjoni, jiġu awtorizzati biss fil-merhla tal-halib il-baqar miksuba mill-inkroċjar ma' barrin tar-razza Aubrac (kodiċi tar-razza 14).

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

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

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih tirreferi d-denominazzjoni*

Il-kummerċjalizzazzjoni tal-“Laguiole râpé” hija pprojbita.

Il-“Laguiole” jista’ jiġi ppreżentat f’porzjonijiet. Jekk il-ġobon jinbiegħ f’biċċiet ippakkjati minn qabel, kull biċċa jrid ikollha parti mill-qoxra distintiva tad-denominazzjoni, bl-eċċezzjoni tal-biċċiet individwali li jiżnu anqas minn 70 gramma.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih tagħmel referenza d-denominazzjoni reġistrata*

It-tikkettar tal-ġobnijiet tinkludi:

- isem id-denominazzjoni tal-oriġini miktub b’ittri li jkunu tal-anqas ta’ daqs ekwivalenti għal żewġ terzi tad-daqs tal-akbar ittri li jidhru fuq it-tikketta;
- il-logo tad-DPO tal-Unjoni Ewropea.

Il-kelma “buron” tista’ tintuża fuq it-tikkettar u fir-reklamar, fil-fatturi jew fid-dokumenti kummerċjali, skont il-kundizzjonijiet li ġejjin: il-kelma “buron” tintuża biss għall-ġobnijiet magħmula mill-halib ta’ merhla wahda li tinhaleb matul il-perjodu ta’ transumanza (bejn il-25 ta’ Mejju u t-13 ta’ Ottubru) u li matul dan il-perjodu tirgħa fil-bwar f’altitudni ta’ aktar minn 1 000 metru. Sabiex ikunu jistgħu jiġu kkwalifikati b’din il-kelma, il-ġobnijiet iridu jkunu prodotti f’bini li jkun maħsub għall-produzzjoni tal-ġobon u jkun inbena f’dawn iż-żoni ta’ bwar għall-użu minn merhla wahda għal kull werxkop. Mhumiex awtorizzati strutturi mobbli jew hfief, bħal xelters magħmula mit-twavel.

It-tikkettar jista’ jiġi sostitwit minn stampar dirett fuq il-qoxra tal-ġobon jew billi titwahhal musulina stampata minn qabel fuq il-qoxra.

Il-ġobon jista’ jkun identifikat ukoll permezz ta’ timbru b’imbuzzar li jinkludu l-barri tal-Laguiole kif ukoll il-kelma “Laguiole” u permezz ta’ marka ta’ identifikazzjoni mqieghda fuq il-ġobon.

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

Iż-żona ġeografika hija delimitata bid-distretti, bil-komuni jew bil-partijiet tal-komuni li ġejjin:

Id-dipartiment ta’ Aveyron:

Id-distretti ta’ Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d’Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Il-komuni ta’ Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (ix-xatt tal-lemin tal-Lot u x-xatt tax-xellug tat-Truyère ‘il fuq mill-konfluwenza tat-tnejn), Espalion (ix-xatt tal-lemin tal-Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d’Aubrac, Saint-Côme-d’Olt (ix-xatt fuq tal-lemin tal-Lot), Saint-Geniez-d’Olt (ix-xatt tal-lemin tal-Lot), Saint-Laurent-d’Olt (ix-xatt tal-lemin tal-Lot), Sainte-Eulalie-d’Olt (ix-xatt tal-lemin tal-Lot).

Id-dipartiment ta’ Cantal:

Id-distrett ta’ Chaudes-Aigues.

Id-dipartiment ta’ Lozère:

Id-distrett ta’ Nasbinals

Il-komuni ta’ Aumont-Aubrac, Banassac (ix-xatt tal-lemin tal-Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (ix-xatt tal-lemin tal-Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika

Fatturi naturali

Iż-żona ġeografika hija kkaratterizzata minn fatturi distintivi marbuta man-natura tal-hamrija u tal-klima tagħha, l-altitudni għolja u l-konfini naturali tal-pajsaġġ tagħha. Il-hamrija tagħha fiha livell għoli ta' bażalt u granit. Il-klima varja u harxa hija r-riżultat ta' konfrontazzjoni bejn l-influenzi kontinentali u muntanjużi ta' Auvergne, li jwasslu għal xtiwi twal u keshin ikkaratterizzati mir-riħ u hafna drabi mill-borra, u dawk tal-Midi, li jwasslu għas-shana u għal xita qawwija u qalila. Fil-qalba taż-żona, il-muntanji tal-Aubrac jiffurmaw unità omoġenja b'altitudni medja ta' 1 000 metru. Lejn il-Punent u n-Nofsinhar, iż-żona ġeografika tmiss b'mod naturali max-xmajjar tat-Truyère u tal-Lot. Il-hamrija, il-klima u l-altitudni jingħaqdu flimkien biex jagħtu kwalitajiet eċċezzjonali lill-mergħat, b'mod partikolari flora rikka, aromatika u abbondanti. Meta mqabbla ma' żoni oħra, hawnhekk wiehed isib, b'mod ferm aktar frekwenti, pjanti tipici b'livell għoli ta' molekuli aromatiċi (terpenes), eż. l-Apiaceae bhall-baldmoney (*Meum athamanticum*), il-Geraniaceae (*Geranium sylvaticum*), il-komposti (*Achillea*, *Centaurea*) u l-Labiatae (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Fatturi umani

Il-ġobon ilu jiġi prodott f'dan ir-reġjun bosta snin. Sa mis-seklu tmax, il-patrijiet tal-monasteri ta' Aubrac u Bonneval stabbilew regoli għall-produzzjoni tal-"Laguiole" sabiex il-halib prodott fis-sajf kien jista' jintuża biex jitma' lill-pellegrini fix-xitwa. Din il-prassi bdiet tiġi adottata wkoll mill-bdiewa tal-madwar. Fl-1897, il-bdiewa tal-muntanji nġhaqdu flimkien biex ibieghu l-ġobon tagħhom permezz ta' syndicat de vente, li fl-1939 sar syndicat de défense, u lahaq l-ogħla punt tiegħu meta giet rikonossuta d-denominazzjoni tal-orijini fl-1961.

Il-"Laguiole" għadu jsir mill-halib shiħ u mhux ipproċessat mill-baqar tar-razez Simmental française u Aubrac, li adattaw irwiehhom għall-kundizzjonijiet ambjentali taż-żona ġeografika (muntanji medji) u li jieklu prinċipalment billi jirgħu jew permezz tat-tiben fiż-żona ġeografika, mingħajr ebda foragġ ippreżervat bl-umdità u b'ammont limitat ta' għalf supplimentari. Is-selezzjoni ġenetika mwettqa fi hdan dawn ir-razez għamlitha possibbli li jissahhah il-kontenut ta' proteini fil-halib a skapitu tal-kontenut ta' xaham u biex jinkiseb halib tajjeb għall-produzzjoni tal-ġobon. Id-dieta tal-annimali hija fattur kontributorju iehor, billi l-għan tal-projbizzjoni fuq l-użu tal-qamhirrum fil-foragġ huwa li tillimita l-kontenut ta' xaham fil-halib.

Il-"Laguiole" jimmatara għal żmien twil f'kantina kiesha (bejn 6 u 12 °C) u umda, u s-suċċess ta' dan il-proċess jiddependi, b'mod partikolari, fuq teknika ta' produzzjoni speċifika (fejn l-iskop tal-iskular doppju, l-ewwel fil-prensa tat-tomme u mbagħad meta jitqiegħed fil-forma, huwa li jżid l-estratt niexef) u trattamenti regolari (tagħrik u tidwir). Dawn l-operazzjonijiet huma ggarantiti mill-hiliet u min-know-how li ġew ippreżervati fiż-żona ġeografika.

5.2. Speċifità tal-prodott

Il-"Laguiole" huwa ġobon ta' daqs kbir (bejn 20 u 50 kg) magħmul mill-halib shiħ u mhux ipproċessat. Il-pasta ppressata u mhux imsajra tiegħu għandha kontenut għoli ta' materja niexfa ta' mill-inqas 58 %. Jithalla jimmatara għal mill-inqas erba' xhur.

It-togħma ta' halib tiegħu hija bejn medja u intensa, skont il-grad ta' maturazzjoni, ibbilancjata b'karattru speċifiku espress f'tonalitajiet li jvarjaw bejn it-togħma ta' tiben frisk u ta' ġellewża niexfa. Din it-togħma tippersisti fil-halq.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IĠP)

Fil-bidu, il-produzzjoni tal-halib fiż-żona ġeografika ta' "Laguiole" kienet staġjonali hafna. It-tahlib b'mod parallel mat-treddiġ tal-ghoġġiela seta' jsir biss meta l-fertilità naturali tal-hamrija fiż-żona ġeografika kienet tippermetti t-tkabbir ta' flora abbondanti li tkopri l-htigijiet tal-annimali. Sabiex jiġi ppreżervat u jittawwal l-użu ta' dan il-halib, in-nissila fiż-żona ġeografika żviluppaw ġobon ta' daqs kbir u li jzomm fit-tul: il-"Laguiole".

Billi dan il-ġobon hu magħmul mill-halib shiħ, il-kwalità ta' konservazzjoni tiegħu tiddependi fuq il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-halib u tal-produzzjoni tal-ġobon li jiffavorixxu halib li huwa adattat għall-produzzjoni tal-ġobon, b'livell għoli ta' proteina iżda b'kontenut limitat ta' xaham, u li jista' jiġi skulat b'mod intensiv kemm fi pressa tat-tomme kif ukoll fi preses wara li jitqiegħed fil-forma, sabiex tinkiseb pasta ppressata u mhux imsajra b'kontenut għoli ta' materja niexfa.

B'mod partikolari, il-baqar tal-halib tar-razez Simmental française u Aubrac adattaw irwiehhom tajjeb għall-kundizzjonijiet ambjentali taż-żona ġeografika. Permezz tar-reżistenza tagħhom, dawn il-baqar jistgħu jibbenefikaw bis-shiħ mill-produzzjoni ta' foragġ fiż-żona ġeografika minkejja r-restrizzjonijiet dovuti għax-xtiwi twal u horox. Id-dieta tagħhom tikkonsisti f'foragġ b'livell għoli ta' pjanti aromatiċi, li jfewhu lill-halib u allura lil-"Laguiole" li hu magħmul minnu.

Il-halib mhux ipproċessat użat fil-produzzjoni tal-ġobon u l-perjodu twil ta' maturazzjoni f'temperaturi baxxi jirri-
żultaw fil-karatteristiċi tipiċi tal-“Laguiole” marbuta mal-flora lattika tal-halib shiħ u mhux ipproċessat.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(It-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament ⁽²⁾)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

⁽²⁾ Ara n-nota f'qiegħ il-paġna 1.