

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri ppubblikata skont il-hames paragrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill f'dak li għandu x'jaqsam mal-istabbiliment ta' simboli tal-Unjoni għal denominazzjonijiet protetti tal-orġini, indikazzjonijiet ġeografiċi protetti u speċjalitajiet tradizzjonali ggarantiti u fir-rigward ta' ċerti regoli dwar il-ksib, ċerti regoli proċedurali u ċerti regoli tranżitorji oħrajn

(2017/C 247/08)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri skont it-tielet paragrafu tal-Artikolu 6(2) ta' dak ir-Regolament ⁽¹⁾.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni paragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ⁽²⁾

“QUESO DE LA SERENA”

Nru tal-UE: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

DOP (X) IĠP () ETG ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

Il-Kunsill Regulatorju tad-DOP “Queso de la Serena”
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ESPAÑA

Tel. +34 924772114
Email: info@quesoserena.com

Dan il-Kunsill Regulatorju ġie rikonoxxut permezz tal-Ordni tal-14 ta' April 1993, tal-Ministeru tal-Agricoltura, is-Sajd u l-Ikel, biex jirretifika r-Regolament dwar id-Denominazzjoni tal-Orġini “Queso de la Serena” u l-Kunsill Regulatorju tiegħu (BOE nru. 100, tas-27.4.1993), u huwa l-istess grupp li oriġinarjament ipprezenta l-applikazzjoni għar-reġstrar tal-isem li għalih tirreferi l-ispeċifikazzjoni, għall-fini tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014. Il-Liġi 4/2010 tat-28 ta' April dwar il-Kunsilli Regulatorji għad-Denominazzjonijiet ta' Orġini u l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi ta' Kwalità Agroalimentaria tal-Extremadura, bħalissa tiddefinixxi lill-kunsilli regulatorji bħala l-Awtoritajiet ta' Ġestjoni tad-DOP/IĠP, b'personalità ġuridika proprja, kif ukoll b'awtonomija finanzjarja u setgha shiha biex jiehdu azzjoni biex jintlahqu l-oġġetti tagħhom. Huma joperaw fuq prinċipji demokratiċi u jirrappreżentaw l-interessi ekonomiċi u settorjali integrati involuti fid-DOP/IĠP, b'mod speċjali l-interessi tal-minoranzi, billi dawn għandhom jirrappreżentaw l-interessi varji kollha involuti b'mod ugwali, filwaqt li jżommu l-prinċipju bażiku tagħhom li joperaw mingħajr skop ta' qligħ. Skont l-Artikolu 16(2)(g) tal-Liġi msemmija 4/2010, il-funzjonijiet tagħhom jinkludu “il-proposti ta' emendi fl-ispeċifikazzjoni ta' prodott u l-partecipazzjoni fil-proċedimenti istitwiti għal dak l-iskop”.

L-applikazzjoni għal emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni giet miftiehma mill-Kunsill Regulatorju tad-Denominazzjoni tal-Orġini Protetta “Queso de la Serena” fi hdan il-funzjonijiet tiegħu, li għaldaqstant huwa fl-interess totalment legittimu tiegħu.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Spanja

3. Titlu/intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwat/a mill-emenda

- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Prova tal-orġini
- ☐ Metodu ta' produzzjoni

⁽¹⁾ ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Rabta
- ☐ Tikkettar
- ☒ Ohrajn: L-istruttura tal-kontroll u tar-rekwiziti legali nazzjonali

4. Tip ta' emenda/i

- ☐ Emenda fl-ispeċifità tal-prodott ta' DOP jew IGP irregistrata li għandha tiġi kwalifikata bħala minuri skont it-tielet paragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li ma tehtieg l-ebda emenda fid-dokument uniku ppubblikat.
- ☐ Emenda fl-ispeċifità tal-prodott ta' DOP jew IGP rregistrata li għandha tiġi kwalifikata bħala minuri skont it-tielet paragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li tehtieg emenda fid-dokument uniku ppubblikat.
- ☒ Emenda fl-ispeċifità tal-prodott ta' DOP jew IGP irregistrata li tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet paragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li għaliha ma jkun gie ppubblikat l-ebda dokument uniku (jew ekwivalenti).
- ☐ Emenda fl-ispeċifità tal-prodott ta' STG rregistrata li għandha tiġi kwalifikata bħala minuri skont ir-raba' paragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda/i

- 5.1. Il-paragrafu li ġej fit-taqsimha "B (Deskrizzjoni tal-prodott)" tal-ispeċifikazzjoni, b'rabta mal-"karatteristiċi fiżiċi tal-ġobon wara l-maturazzjoni":

- Il-kliem "Dijametru: bejn 18 u 24 cm" jinbidel b'dan li ġej: "Dijametru: bejn 10 u 24 cm".

L-emenda proposta ma taffettwa bl-ebda mod il-karatteristiċi tal-halib jew il-karatteristiċi tal-annimali li jipproduċu l-halib. Fir-rigward tal-prodott innifsu, lanqas ma tbiddel il-karatteristiċi fiżiko-kimiċi (li jibqgħu l-istess, bl-istess limiti bhal daww il-ispeċifikazzjoni oriġinali), u f'dak li għandu x'jaqsam mal-karatteristiċi fiżiċi tal-ġobon, il-"forma", l-"għoli", il-"piż", il-"qoxra", il-"qalba" u l-"aroma u toghma" jibqgħu eżattament l-istess ukoll. L-unika bidla proposta hija fil-limitu inferjuri tal-firxa tad-dijametru. Għandu jittiehed kont tal-fatt li, meta tfasslet l-ispeċifikazzjoni oriġinali (aktar minn għoxrin sena ilu), il-ġobniet b'piż li jidhol fil-limitu inferjuri tal-firxa permessa fl-ispeċifikazzjoni (750–2 000 g), kienu rari. B'riżultat ta' dan, f'dak iż-żmien, kien hemm ftit għarfien tekniku dwar id-dijametri li l-iżgħar ġobniet jista' jkollhom, u dan sehh flimkien mal-fatt li, f'sistema ta' produzzjoni tradizzjonali bhal din, huwa diffiċli li wiehed ikun preċiż dwar ċerti qisien.

Fi kwalunkwe każ, b'differenza mill-piż tal-ġobna, id-dijametru mhuwiex kritiku meta wiehed jiddefinixxi l-qies tal-prodott. F'dan ir-rigward, fil-fajl tal-applikazzjoni oriġinali għall-"Queso de la Serena", kemm fis-Sommarju kif ukoll fil-Verżjoni Konsolidata, gie inkluz biss it-test li ġej taht l-intestatura b'rabta mad-deskrizzjoni tal-prodott: "Ġobon xahmi sa full-fat, maturat, minn ġobon artab sa semi-stagjonat; f'forma ta' rota bl-uċuħ ċatti u bil-ġenb konvess, qoxra ftit iebsa u qalba ratba għal soda, piż ta' bejn 750 g sa 2 kg". Għaldaqstant, dan ma jbidilx xi wiehed mill-elementi inkluzi fis-Sommarju jew fil-Verżjoni Konsolidata, u fl-ahhar mill-ahhar ma jaffettwax il-karatteristiċi essenzjali tal-prodott. L-emenda, għalhekk, hija konformi mar-rekwiżit stabbilit f'dak li għandu x'jaqsam ma' emendi minuri, skont l-Artikolu 53(2)(a) 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.

- 5.2. Wara li gie kkunsidrat l-Artikolu 7(1)(g) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, huwa xieraq li tinbidel it-taqsimha shiha "G (Il-Korp ta' Spezzjoni)" fl-ispeċifikazzjoni, minhabba l-informazzjoni b'rabta mal-Korp ta' Spezzjoni responsabbli għall-verifika tal-konformità ta' din l-ispeċifikazzjoni abbażi tal-Artikolu 37(1)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. Għaldaqstant l-emenda hija sempliċement l-aġġornament ta' din it-taqsimha, billi tindika d-dettalji tal-Korp ta' Certifikazzjoni tal-prodott li lili l-Awtorità Kompetenti ddelegat il-verifika tal-konformità mal-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott tad-DOP "Queso de la Serena", skont it-termini stipulati fl-Artikolu 39 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 u fl-Artikolu 59 u fil-Kapitolu III tat-Titolu III tal-Liġi 6/2015 tal-24 ta' Marzu, dwar l-agrikoltura fl-Extremadura.

Bl-emenda proposta, it-taqsimha G tal-ispeċifikazzjoni taqra kif ġej:

"Isem: AGROCOLOR, S.L.

Indirizz: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (España).

Tel. +34 950280380.

Email: agrocolor@agrocolor.es"

- 5.3. Barra minn hekk, bhala riżultat tal-applikazzjoni tal-Artikolu 7.1 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, it-Taqsima "I (Rekwiziti legali nazzjonali)", ma taghmilx sens u ghaldaqstant tnehhiet għalkollox mill-Ispesifikazzjoni.
6. **Speċifità aġġornata tal-prodott (għal DOP u IĠP biss)**
- http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

DOKUMENT UNIKU

"QUESO DE LA SERENA"

Nru tal-UE: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

DOP (X) IĠP ()

1. Isem

"Queso de la Serena"

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Spanja

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 fil-punt 1

Il-"Queso de la Sirena" huwa ġobon artab għal parzjalment iebes magħmul mill-halib tan-nagħaġ tar-razza merino. Dan huwa ġobon xahmi jew full-fat; maturat, f'forma ta' rota bl-uċuħ ċatti u għat-tond madwar il-perimetru tal-wiċċ, qoxra fiit iebsa u qalba bejn ratba u soda. Il-ġobna għandha piż li jvarja bejn 750 g u 2 kg, għoli bejn 4 u 8 cm u dijametru ta' bejn 10 u 24 cm.

Il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-ġobon:

- Xaham: minimu ta' 50 % ta' materjal niexef,
- Materja niexfa: minimu ta' 50 %,
- pH: bejn 5,2 u 5,9,
- Total ta' proteina fil-materjal niexef: minimu ta' 35 %.

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

Il-mergħat fiż-żona ġeografika huma limitati f'termini ta' kwantità iżda huma ta' kwalità tajba, li tagħti karatteristiċi speċjali lill-produzzjoni tal-halib. F'ċertu żmien tas-sena, in-nagħaġ jinharġu mir-razzett biex jieklu mill-qasbija taċ-ċereali u kultant mill-fdalijiet tat-tkabbir tal-uċuħ ta' raba' saqwi. Jekk ikun meħtieġ li jingħata l-ikel, dan isir kif stipulat fir-regoli ta' applikazzjoni, inklużi r-regoli speċifiċi għall-prodotti b'denominazzjoni tal-orġini protetta dwar is-sorsi tal-għalf u tal-materja prima.

Il-halib użat fil-produzzjoni tal-"Queso de la Serena" ġej minn merhliet ta' nagħaġ tar-razza merino li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni. Il-halib huwa l-prodott naturali shiħ miksub minn nagħaġ b'sahhithom, nadif u hieles mill-impuritajiet, mingħajr kolostri, prodotti medikati għall-preservazzjoni, li jistgħu jkollhom impatt negattiv fuq l-ipproċessar, il-maturazzjoni jew il-konservazzjoni tal-ġobon, jew fuq il-kundizzjonijiet sanitarji u tal-iġjene tiegħu.

Il-karatteristiċi analitiċi tal-halib huma kif ġej:

- Proteina: Minimu ta' 5 %,
- Kontenut ta' xaham: Minimu ta' 7 %,
- L-estratt niexef totali: Minimu ta' 18 %.

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

L-istadij tal-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4 huma dawn li ġejjin:

- Il-produzzjoni tal-halib, bil-karatteristiċi u bil-kundizzjonijiet stabbiliti fil-paragrafu 3.3, inkluż il-hlib, it-tkessih, il-hzin, il-ġbir u t-trasport tal-halib.

- Il-produzzjoni tal-ġobon, inkluż il-fażijiet tal-koagulazzjoni tal-halib li ssir bejn 25 °C u 32 °C f'hin bejn 50 u 75 minuta (permezz ta' koagulant veġitali naturali ġej minn fjuri mnixxfen tal-*Cynara Cardunculus*), il-qtugħ, l-iffurmar, it-tmelli u l-maturazzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikketti kummerċjali, dawk li jappartjenu lil kull ditta kummerċjali rreġistrata, għandhom ikunu approvati mill-Kunsill Regolatorju tad-DOP. Fuqhom, b'mod obbligatorju, għandu jidher il-kliem: Denominazzjoni tal-Origini Protetta "Queso de la Serena".

Il-prodott mahsub għall-konsum għandu jkollu tikketta oħra nnumerata u mahruġa mill-Kunsill Regolatorju tad-DOP, li titwaha mal-ġobna fil-post fejn saret b'tali mod li ma tkunx tista' terġa' tintuża.

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

Iż-żona tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni tal-"Queso de la Serena" hija magħmula minn dawn il-21 municiplità li jinsabu fil-parti tax-Xlokk tal-Provinċja ta' Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Aspett Storiku*

Xi referenzi biblijografici fejn issir referenza għall-"Queso de la Serena":

Referenza fil-ktieb *Viaje a La Serena* tal-1791 ta' Antonio Agúndez Fernández, dwar il-comarca ta' La Serena, meħuda minn xi manuskritti tal-Imħallef Cubeles, li fost l-oħrajn jgħid: "Famoso por el sabor y buena hechura es el queso que se hace con la leche de sus ovejas, cuya arroba se vende a 60 réales" (Il-ġobon magħmul mill-halib tan-nagħaġ tagħha huwa famuż għat-togħma u għas-sengħa, u "arroba" tiegħu tinbiegħ 60 réal).

Fl-Ordinanza tas-seklu XVI u XVII ta' Cabeza del Buey, hemm referenza għad-dieċma tal-ġobon u għall-ewwel frott li kienu jingħataw lill-Knisja Parrokjali, billi l-bidwi kien obligat jagħti lill-kappillan tal-parroċċa l-ġobon kollu magħmul mill-ewwel lott ta' halib mahlub għall-produzzjoni tal-ġobon.

5.2. *Ir-rabta naturali*

(a) Orografija

Fil-provinċja ta' Badajoz, jiddominaw l-gholjiet żgħar u xejn weqfin, b'mod li tista' tgħid li l-art hija penipjan. Hija żona ta' merġat ta' kwalità eċċellenti — b'hamrija taflja u bil-granit li tokkupa madwar 300 000 ha — li fiha jirgħu n-nagħa tar-razza merino; fil-fatt, dawn il-merġat tal-haxix huma s-sors ewlieni ta' enerġija għall-ekosistema ta' din il-comarca u fihom wieħed isib varjetà ta' flora (ara l-paragrafu dwar il-flora). L-altitudni medja hija ta' 430 metru.

(b) Hamrija

L-istruttura ġeoloġika tal-provinċja Badajoz tikkorrispondi għal penipjan paleozoiku b'xi strati ta' depożiti li ġew wara u bosta traċċi eruttivi.

Il-hamrija, li mhix fonda hafna u ftit permeabbli, hija kambrika, silurjana u granitika, u spiss b'xi blat fil-wiċċ. Il-pendil mhux wieqaf, it-topografija hi xi ftit immewġa u l-orjentazzjoni thares lejn in-Nofsinhar. B'mod ġenerali il-hamrija hija taflja u granitika, aċiduża b'pH ta' 5 sa 5,5 u b'livelli baxxi ta' fosfru. Ma tantx hemm siġar, f'xi partijiet m'hemmxi siġra wahda, u dan jagħti d-dehra ta' reġjun deforestat.

(c) Klima

Il-comarca ta' La Serena tgawdi minn klima Mediterranja b'influenza Atlantika, bi sju f'shan u xotti, u xtiewi moderati u bix-xita. F'din iż-żona, ix-xtiewi huma ġeneralment favorevoli għalkemm hemm perijodu ta' ġlata, li jibda mill-1 ta' Novembru u jintemm fl-10 ta' Marzu. Is-sju huma shan u xotti, u t-tendenza ġenerali ta' din iż-żona hija l-aridità. Il-medja annwali tax-xita hija 498 mm.

(d) Idrografija

Ix-xmajjar Guadiana Menor u Zújar jgħaddu mill-comarca ta' La Serena.

(e) Flora

Fost l-ispeċi botaniċi taż-żona nsibu:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus molis* y *Agrostis* spp. mill-familja Gramíneas;
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* y *T. glomeratum*);
- *Ornithopus compressus* mill-familja leguminuża; *Helianthemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* y *Hipochaeris*.

5.3. Sistemi tal-produzzjoni u tal-ipproċessar

(a) Produzzjoni

Ir-razza merino hija partikolari ghar-reżistenza tagħha u għall-kapaċità li tadattata għall-klima harxa u l-ambjent sever. Il-karatteristika ewlenija tagħha hija l-produzzjoni tas-suf, iżda minkejja dan hija tajba wkoll għall-produzzjoni tal-laħam u tal-prodotti tal-ħalib, li fl-aħħar mill-aħħar meta wiehed iqis l-ambjent diffiċli fejn jgħixu dawn in-nagħaġ, twassal għal redditu pjottost aċċettabbli, għaliex kapaċi tipproduċi ftit ħalib iżda b'livell għoli ta' proteini u xaħam.

In-nagħaġa hija ċkejna b'piz bejn 40 u 45 kg, waqt li l-muntun jiżen bejn 55 u 65 kg; is-saqajn twal huma adattati għall-vjaġġi twal biex ifittxu l-ikel (għalkemm illum l-annimali johorġu mir-razzett biss f'ċertu żmien tas-sena, waqt li fil-passat kienu jemigraw annwalment). Din ir-razza għandha rata ta' fekondità ta' 85 % u ta' fertilità ta' 80 %, u normalment in-nagħaġa twelled darba fis-sena għalkemm hemm it-tendenza li jkollha tliet darbiet f'sentejn.

(b) Ipproċessar

L-ipproċessar tal-ġobon isir permezz tal-koagulazzjoni bl-enżimi tal-ħalib, bl-użu tat-tames veġetali (*Cynara cardunculus*), b'mod ġenerali f'temperatura ta' inqas minn 30 °C.

Dawn iż-żewġ kundizzjonijiet, it-temperatura moderata u l-użu ta' tames b'livell baxx ta' kapaċità koagulanti, jirriżultaw f'ħinijiet itwal ta' koagulazzjoni u f'baqta pjuttost ratba; konsegwentament, il-livell għoli ta' attività proteolitika jirriżulta f'ġobon b'sawra inqas konsistenti.

Għoxrin jum wara li l-ġobna tingħata l-forma, hafna drabi jsehh il-fenomeni msejjah "atortado", fejn il-qalba tal-ġobna ssir aktar fluwida u wiehed irid joqgħod attent kif jimmanipulaha biex jevita li l-qoxra tinkiser u johroġ l-intern tagħha.

5.4. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiki tal-prodott

Minn naħa waħda, il-mergħat tal-comarca La Serena jifirxu għal madwar 300 000 ettaru ta' art kważi totalment mingħajr siġar u jikbru mingħajr ebda kompetizzjoni ta' pjanti. Dan ifisser li l-mergħat jiehdu n-nutrijenti kollha mill-ħamrija u, għaldaqstant, jiżviluppaw b'livell għoli nutrittiv, l-ideali għall-ghalf tal-bhejjem. Barra minn hekk, in-nagħaġ tar-razza merino, bħala dik l-aktar adattata għall-kundizzjonijiet klimatiċi u orografiċi estremi ta' La Serena, jipproduċu ftit ħalib iżda b'livell għoli ta' proteini u xaħam.

Dan il-kombinament sekulari u insostitwibbli jagħmel il-ħalib tan-nagħaġ tar-razza merino, li jirgħa fil-mergħat ta' La Serena, ideali għall-produzzjoni tal-"Queso de la Serena" u jagħtih il-karatteristiċi tant speċjali u ġenwini tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni

(it-tieni paragrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf