

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

(2017/C 368/09)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda 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 TAL-ORIGINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

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

“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nru tal-UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IĠP ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano, 29
47122 Forlì
ITALIA

Email: caseificiocomellini@pec.it

L-assoċjazzjoni Squacquerone di Romagna hija kkostitwita minn produttori tal-iSquacquerone di Romagna u hija intitolata li tressaq applikazzjoni għal emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 13 tad-Digriet tal-Ministeru għall-Politika agrikola, alimentari u forestali Nru 12511 tal-14 ta' Ottubru 2013.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

3. L-intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikketar
- Ohrajn: Aġġustament tar-referenzi legali Korrezzjoni ta' xi żbalji tipografici. Aġġornament tal-isem kummerċjali tal-korp ta' kontroll.

4. Tip ta' emenda/i

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

5. Emenda/i

Deskrizzjoni tal-prodott

Għandha tiġi kkoreġuta fil-verżjoni Taljana s-sentenza li għandha x'taqsam mal-piż, minghajr ma jibdlu l-valuri: fejn hemm miktub “dal hg a 2 Kg” inkiteb “da 1 hg a 2 Kg” (dawn l-emendi ma jirrigwardawx it-test Malti).

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi: għandhom jiżdiedu bi fteit punti perċentwali l-meded tal-kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef), il-kontenut tal-ilma u l-pH, kif stipulat hawn taht.

Kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef): il-limitu massimu jinbidel minn: “compreso tra il 46 e il 55 %” għal “compreso tra il 46 e il 59 %”;

Il-htieġa għal xi aġġornamenti ġiet enfasizzata minhabba li l-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni ġiet applikata bir-reqqa kuljum minn mindu dahlu fis-sehħ fteit snin ilu. Il-parametru tal-kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef) huwa influwenzat mill-karatteristiċi tal-materja prima, li, għal raġunijiet totalment naturali, fix-xitwa għandha kontenut oghla ta' xaham u dan jista' jwassal sabiex jinqabeż il-limitu, speċjalment f'dawk l-imhaleb fejn jintuza halib li ġej minn razzett wiehed jew fteit irziezet. Fil-fatt, f'dawn il-każijiet ma tistax tiġi kkalkolata medja tal-valuri ta' bosta produttori tal-halib.

Kontenut tal-ilma: il-valur jinbidel minn “tra il 58 e il 65 %” għal “tra il 58 e il 69 %” u

pH: il-valur jinbidel minn “compreso tra 4,95 e 5,30” għal “compreso tra 4,75 e 5,35”.

Anki l-valuri tal-kontenut tal-ilma u l-pH tal-prodott lest jistgħu jvarjaw b'mod li ma jistax jiġi kompletament ikkontrollat waqt l-istaġuni. Id-distribuzzjoni annwali tal-valuri tal-pH u tal-kontenut tal-ilma rreġistrati matul il-kontrolli li saru f'dawn l-aħħar snin juru li l-medda ta' valuri identifikata fiż-żmien meta tfasslet l-ispeċifikazzjoni tal-prodott kienet wisq limitata meta mqabbla mal-varjazzjonijiet rreġistrati.

Barra minn hekk, thassar is-sottotitlu “caratteristiche microbiologiche” qabel il-valur tal-pH minhabba li ma kienx korrett.

Metodu ta' produzzjoni

Materja Prima

Thassret is-sentenza

“Le razze bovine allevate nell'area di interesse il cui latte interviene nella produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP sono la Frisona italiana, la Bruna Alpina e la Romagnola.”

Probabbilment, fiż-żmien meta saret l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tad-DOP, ġiet sottovalutata l-eterogeneità tal-animali fl-irziezet. Madankollu, huwa rikonoxxut li l-karatteristiċi organolettiċi tal-ġobon huma l-aktar influwenzati mid-dieta tal-bovini u mill-karatteristiċi fiżjoloġiċi u bijokimiċi tat-kulturi, u fid-dawl ta' dan huwa xieraq li tithassar ir-referenza għal razze li huma obbligatorji.

Ġie kkoreġut żball tipografiku bejn il-kliem “disidratati insilati” li saru “disidratati e insilati”.

Is-sentenza: “Nell'alimentazione delle bovine da latte destinato alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è vietato l'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio.” tressqet żewġ linji “l fuq sabiex tiddaħhal fil-parti li tirrigwarda l-alimentazzjoni u b'hekk l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tkun koerenti u tista” tinqara b'aktar faċilità.

L-istadji tal-ipproċessar

L-aċidifikazzjoni

Ġie speċifikat li l-ispeċi tal-batterju indikata fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tintuza biex jibda l-proċess ta' fermentazzjoni.

Għalhekk fejn kien miktub:

“la specie batterica utilizzata è lo *Streptococcus thermophilus*”

inkiteb

“la specie batterica utilizzata per avviare la fermentazione è lo *Streptococcus thermophilus*”.

It-tali emenda saret mehtieġa minhabba li waqt il-verifiki l-preżenza anki minima ta' razze ohrajn holqot diversi tilwimiet.

Il-koagulazzjoni

Ġie kkoreġut żball tipografiku bejn “01:10 000; 1:40 000” kif ġej: “1:10 000 e 1:40 000”.

Il-medda tal-kwantità ta' kimożina nbidlet

minn: “nella quantità compresa fra 30 e 50 ml per Hl di latte”

għal “nella quantità compresa fra 15 e 50 ml per Hl di latte”.

It-tali emenda tikkoreġi żball fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali minhabba li fi proporzjon ta' tames ta' 1:40 000 huwa suffiċjenti kwantità ta' 15 ml ta' kimożina għal kull Hl.

It-tmellih

Tiżdied il-possibbiltà li jintużaw iż-żewġ metodi ta' tmellih imsemmija fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, anki flimkien. Ghalhekk it-test qed jiġi emendat billi tiżdied is-sentenza li ġeġja bejn iż-żewġ metodi ta' tmellih:

“...in aggiunta o sostituzione al precedente”

Għal dawk li japplikaw it-teknoloġija tas-salmura mhux biex għat-tmellih, iżda wkoll biex titbaxxa t-temperatura tal-prodott u titnaqqas il-fermentazzjoni, iż-żieda ta' porzjon ta' melh fil-kaldarun tippermetti li jitnaqqas il-hin fis-salmura u b'hekk titjieb l-istruttura tal-prodott lest.

Oħrajn

Fl-Artikolu 1 Id-Denominazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott,

ġiet sostitwita r-referenza għar-“Regolament (KE) Nru 510/2006” bir-referenza għar-“Regolament (UE) Nru 1151/2012”.

Fl-Artikolu 7 Il-Verifiki tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott,

ġiet sostitwita r-referenza għar-“Regolament (KE) Nru 510/2006” bir-referenza għar-“Regolament (UE) Nru 1151/2012”. Ġie agġornat l-isem kummerċjali tal-korp ta' verifika, kif ġej: “L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Kiwa Cermet Italia SpA con unico socio, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382.”

DOKUMENT UNIKU

“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nru tal-UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IĠP ()

1. Isem

“Squacquerone di Romagna”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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)

L-iSquacquerone di Romagna DOP huwa ġobon artab li jimatura malajr, magħmul mill-halib tal-baqra miż-zona ġeografika ddefinita fil-punt 4. Meta johroġ għall-konsum, il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi morfoloġiċi:

Il-piż: il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP jiżen bejn 0,1 kg u 2 kg.

Id-dehra: il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP għandu lewn abjad madriperla, u għandu jkun minghajr skorċa jew qoxra.

L-ghamla: tiddependi mir-riċipjent li fih jitqiegħed il-ġobon, billi l-konsistenza kremuża hafna tiegħu ma tippermettilux jiehu forma kompatta.

Karatteristiċi fiżiċi - kimiċi: Kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef): bejn 46 % u 59 %, kontenut tal-ilma: bejn 58 % u 69 %; pH: bejn 4,75 u 5,35.

Karatteristiċi organolettiċi:

It-toghma: pjaċevoli, helwa, kemxejn aċiduża, b'laqta sottili ta' melh.

Ir-riha: delikata, tipika tal-halib, bi hjiel ta' haxix.

Il-konsistenza: ratba, kremuża, tehel, tinhall jew tindilek faċilment.

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

Tal-anqas 60 % mill-materjal niexef tad-dieta tal-baqar għandu jkun tal-haxix u tal-haxix maħżun, issupplimentat bl-għalf.

Il-haxix u l-haxix maħżun jikkonsistu minn legumi u hxejjex li jikbru esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

Jenhtieg li wiehed jindika li l-firxa wiesgħa ta' speċijiet ta' haxix tinkludi pjanti mediċinali varji, fosthom, b'mod partikolari, l-ispeċijiet Pomposa, Classe, Garisenda, Delta u Prosementi.

L-għalf huwa sors ta' alimentazzjoni konċentrata u b'livell għoli ta' enerġija, u jista' jinkludi:

1. il-proteini: il-hbub tal-legumi, bhas-sojja, il-ful, il-ġirasol u l-pizelli; kif ukoll dqiq tas-sojja u tal-ġirasol.
2. il-fibri bhal pereżempju l-polpa mnixxa, in-nuħhala u l-qxur tas-sojja.
3. l-enerġija: iż-żrieragħ tal-qamħirrum, ix-xgħir, is-sorgu, il-qamħ, il-hafur, iż-żjut veġetali, iż-żejt tas-sojja, iż-żrieragħ shah tal-kittien imqaxxin.

L-iSquacquerone di Romagna DOP huwa ġobon artab magħmul mill-halib shih tal-baqra, tar-razez imrobbija fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

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

L-istadi speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita huma: il-produzzjoni u l-ipproċessar tal-halib.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-takkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-iSquacquerone di Romagna għandu jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika ddefinita. Billi huwa mingħajr skorċa u jista' jittiekel kollu kemm hu, il-ġobon huwa partikularment soġġett għat-tniġġis wara l-produzzjoni, u għaldaqstant għat-tahsir minhabba zieda fil-batterji fl-ambjent, li jistgħu jmissu ma' wiċċ il-prodott f'kull stadju. Barra minn hekk, minhabba li dan huwa prodott frisk, għandu jiġi evitat kwalunkwe tkabbir mikrobiku fl-iSquacquerone di Romagna, waqt li jkun jinsab għall-bejgħ. Biex jiġi evitati r-riskji ta' tahsir, il-prodott għandu jiġi ppakkjat fl-istess impjant iċċertifikat ta' produzzjoni. Il-materjal ewelien għall-ippakkjar tal-iSquacquerone di Romagna DOP huwa l-karta tal-ikel jew reċipjenti magħmulin apposta u adattati għall-konsistenza ratba u kremuża tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-ippakkjar tal-ġobon prodott skont din l-ispeċifikazzjoni għandu juri l-kitba "Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta" jew "Squacquerone di Romagna — DOP", flimkien mal-logo tal-UE. It-tikketta għandha ġġib ukoll l-isem, l-isem kummerċjali, u l-indirizz tal-produttur/pakkjatur. Il-prodott għandu jinżamm f'temperatura bejn 0 °C u + 6 °C. It-temperatura massima tal-hażna għandha tkun indikata fit-tikketta. Il-tikketta li tinneħże mat-tgħwir li jipproteġi l-ġobon minn barra għandha turi l-kliem: "Squacquerone di Romagna" bit-tipa Sari Extra Bold, bil-korsiv, bil-blu Pantone Nru 2747 u bl-abjad, u b'daq proporzjonali għall-pakkett. Kwalunkwe zieda ta' dettalji ohra mhux speċifikati hawnhekk hija pprojbita.

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

Iż-żona ta' produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna DOP tinkludi l-provinċji li ġejjin tar-Regjun tal-Emilia-Romagna: il-provinċja ta' Ravenna, il-provinċja ta' Forlì-Cesena, il-provinċja ta' Rimini, il-provinċja ta' Bologna; u parti mit-territorju tal-provinċja ta' Ferrara, delimitata bejn l-iStrada Statale n. 64 (Porrettana) fil-Punent u x-xmara Po fit-Tramuntana.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Iż-żona li fiha jiġi prodott il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP hija karatterizzata minn artijiet li jinsabu "l fuq mill-pjanura alluvjali. Dawn l-artijiet jintużaw għat-tkabbir taċ-ċereali, hxejjex għall-għalf, u wcuħ intensivi speċjalizzati. Il-klima taż-żona ta' produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna DOP huwa tat-tip subkontinentali moderat. Minn żmien il-qedem, iż-żona tal-orijini ta' dan il-ġobon rat il-preżenza ta' azjendi agrikoli ddedikati fuq kolloxx għall-produzzjoni ta' wcuħ veġetali, u għat-trobbija limitata tal-bhejjem għall-halib u għall-hdim fir-raba". Parti mill-halib użat għall-konsum mill-bniedem kienet tiġi pproċessata fil-ġobon Squacquerone di Romagna, bil-għan li l-bdiewa jissupplimentaw id-dhul tagħhom bit-tpartit.

L-istudji li saru dwar il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP harġu fid-dieher il-karatteristiċi tal-kulturi naturali li jintużaw, u wrew uniformità żgħira fl-ispeċijiet tal-batterji li fih: jiġifieri l-bijotipi indigeni tal-*Streptococcus thermophilus*. Dawn il-kulturi naturali jiġu żviluppanti f'fermentaturi fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, dejjem bl-użu ta' halib li ġej mill-istess żona.

It-tekniki tal-produzzjoni, li baqgħu simili hafna għall-metodi storiċi, għandhom iqisu li ż-żminijiet għall-produzzjoni tal-ġobon ivarjaw skont l-istaġun: b'perjodi itwal fix-xitwa u iqsar fis-sajf. Il-hila u l-esperjenza tal-produtturi huma importanti biex tinkiseb il-konsistenza t-tajba tal-ġobon.

Il-karatteristiċi ewlenin li jiddistingwu l-iSquacquerone di Romagna minn ġobnijiet rotob oħrajn ta' maturazzjoni rapida huma l-lewn abjad madriperla u r-riħa delikata, tipika tal-halib, bi hjiel ta' hwawar.

Madankollu, l-aktar karatteristika li wasslet għall-prestiġju tal-iSquacquerone di Romagna hija l-konsistenza kremuża u ġelatinuża tiegħu, il-fatt li jindilek faċilment minhabba li huwa artab hafna.

Il-karatteristiċi tal-ġobon Squacquerone, partikularment il-kremożità tiegħu u l-fatt li faċli hafna jindilek minhabba li huwa artab mingħajr nervituri, huma dovuti għat-tip tal-halib użat fil-produzzjoni tiegħu, bi proprjetajiet speċifiċi bħal-livell baxx ta' proteini u tax-xaham. In-nuqqas ta' proteini u tax-xaham ġej mid-dieta mogħtija lill-baqar, iddeterminata, min-naħa tagħha, miż-żona ġeografika ddefinita.

Fi kliem aktar preċiż, il-kwalitajiet speċifiċi tal-haxix imkabbar esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, li fih kontenut għani taz-zokkor u tal-fibra li tiġi ddiġerita faċilment, jipprovdu lill-baqar b'dieta karatteristika. Din id-dieta tispikka għal-livell baxx ta' kontributi enerġetiċi mix-xaham u mil-lamtu, u l-enerġija mogħtija mill-haxix tipiku tal-mergħat taż-żona tagħmel tajjeb għal dan. B'hekk jinkiseb halib b'livell baxx ta' proteina u tax-xaham, li min-naħa tiegħu jwassal għall-karatteristiċi tipiċi tal-iSquacquerone, jiġifieri l-konsistenza ratba tiegħu (bl-ebda nervitura, kemxa, eċċ.). Dan il-halib jipproduċi l-karatteristiċi organolettiċi deskritti fil-punt 3.2, fosthom il-konsistenza ratba u kremuża, it-toghma helwa u kemxejn aċiduża, u r-riħa delikata bi hjiel ta' haxix. Barra minn hekk, bis-saħħa tal-esperjenza tal-produtturi li jadattaw b'suċċess iż-żminijiet tal-produzzjoni tal-ġobon skont l-istaġuni, jirnexxihom jevitaw li l-ġobon isir qisu tal-ġibs jew aktar sfiq milli suppost.

Rabta importanti oħra bejn iż-żona ġeografika ddefinita u l-iSquacquerone di Romagna hija l-użu tar-razez ta' kulturi indigeni. Fejn tidhol it-tassonomija, l-*Streptococcus thermophilus* hija l-ispeċi identifikata fil-kulturi naturali kollha studjati, u dan jikkaratterizza l-mikroflora tal-halib tipika tal-iSquacquerone di Romagna DOP. Il-bijotipi varji iżolati juru ċerti karatteristiċi fiżjoloġiċi u bijokimiċi li ma jinstabux fil-ġabra ta' razez fil-kollezzjonijiet internazzjonali. Dan jerga' johroġ fid-dieher in-natura unika u speċifika tal-firxa ta' batterji użata fil-produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna. Il-bijotipi indigeni tal-*Streptococcus thermophilus* ġew iżolati minn diversi kampjuni tal-halib nej, meħudin minn għadd ta' rziezet fiż-żona tradizzjonali ta' produzzjoni tal-ġobon. Dawn il-bijotipi jistgħu għaldaqstant jitqiesu bħala indigeni, u flimkien jikkostitwixxu l-ghelm karatteristiku tal-mikrobi assoċjati b'riżultat tas-selezzjoni naturali u umana, fin-niċċa ekoloġika speċifika li tiddistingwi dawn it-territorji.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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

It-test sħiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit web li ġej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Jew

billi wiehed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru għall-Politika agrikola, alimentari u forestali (www.politicheagricole.it), jikklikkja fuq il-kliem "Qualità e sicurezza" (fil-parti ta' fuq tal-lemin tal-iskrin) u fl-aħħar nett jikklikkja fuq il-kliem "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".