

ATTI OHRAJN

KUMMISSJONI

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' l-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet ta' l-orijini tal-prodotti agrikoli u ta' l-oġġetti ta' l-ikel

(2008/C 111/17)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA FIL-KUNTEST TA' L-ARTIKOLU 9

“GORGONZOLA”

Nru tal-KE: IT/PDO/117/0010/12.04.2002

☐ DPO ☒ IĠP

1. Intestatura ta' l-ispeċifikazzjoni għall-emendar

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☒ Żona ġeografika
- ☒ Prova ta' l-orijini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☐ Rabta
- ☒ Tikkettar
- ☐ Kundizzjonijiet nazzjonali
- ☐ Ohrajn

2. Tip ta' emenda

- ☐ Emenda tad-dokument uniku jew tas-sintezi
- ☒ Emenda ta' l-ispeċifikazzjonijiet tad-DPO jew l-IĠP irregistrata, li għaliha la d-dokument uniku u lanqas is-sintezi ma gew ippublikati
- ☐ Emenda għall-ispeċifikazzjoni li ma tirrikjedix emendi tad-dokument uniku ppublikat (Artikolu 9 (3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- ☐ Emenda temporanja ta' l-ispeċifikazzjonijiet li jirrizultaw mill-adozzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

3. **Emenda (emendi):**

Deskrizzjoni tal-prodott

L-ispeċifikazzjoni attwali tindika piż tal-ġobna ta' bejn 6 kg u 13-il kg, minghajr ma tindika l-karatteristiċi organolettiċi għad-diversi dimensjonijiet tal-prodott lest.

Biex il-konsumatur ikun jista' jidentifika l-prodott b'mod aħjar, dawn il-karatteristiċi organolettiċi issa huma ddefiniti fid-dettall, b'tali mod li jintrabtu mad-daqs tal-ġobna:

- ġobna “kbira” b'piż ta' bejn 10 u 13-il kg, b'toghma helwa jew kemmxajn pikkanti b'perjodu ta' staġnar ta' mhux inqas minn 50 jum;
- ġobna “medja” b'piż ta' bejn 9 u 12-il kg, b'toghma tabilhaqq pikkanti b'perjodu ta' staġnar ta' mhux inqas minn tmenin jum;
- ġobna “żgħira” b'piż ta' bejn 6 u 8 kg, b'toghma tabilhaqq pikkanti b'perjodu ta' staġnar ta' mhux inqas minn sittin jum.

Barra minn hekk qed jiġu agġornati kif ġej id-dimensjonijiet tal-ġenb u tad-dijametru tal-ġobna biex jirriflettaw l-prodotti reali:

- ġenb dritt b'għoli minimu ta' 13-il ċm;
- dijametru tal-ġobna ta' bejn 20 ċm u 32 ċm.

Fl-aħharnett, f'dak li jirrigwarda l-qoxra, huwa xieraq li jiġi indikat esplicitament li din ma tittikilx, bil-ghan li l-konsumatur jiġi mgħarraf biċ-ċert dwar dan, kif ukoll li minflok ma tissejjah “hamranija”, tintuża l-indikazzjoni “roża” biex tiddekrivi aħjar l-aspett estern tal-prodott.

Żona ġeografika

Jiddaħhal it-territorju tal-provinċja ta' Varese, li kien thalla barra mir-reġistrazzjoni oriġinali, minkejja l-eżistenza tad-dokumentazzjoni storika meħtieġa u l-karatteristiċi pedoklimatiċi taż-żona delimitata, kif ukoll minkejja li l-ġobon prodott f'dan il-post kellu l-istess karatteristiċi bħal dak li għalih intalab ir-rikonnoxximent bħala “Gorgonzola”.

Barra minn hekk għandha tiġi agġornata l-lista ta' ismijiet ta' provincji rilevanti. Dan l-agġornament ma jikkostitwix emenda għaliex id-delimitazzjoni amministrattiva l-għdida ma għabx l-ebda varjazzjoni taż-żona tal-produzzjoni msemmija fir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1107/96 li jirreġistra l-Gorgonzola bħala DPO, peress li din tikkonċerna biss varjazzjoni fl-isem.

B'hekk iddaħhlu fit-test il-provincji li ġejjin, li t-territorju tagħhom, kif għandu jiġi enfasizzat, diġà kien inkluż f'dak tal-provincji li jagħmlu parti miż-żona tal-produzzjoni msemmija fir-Regolament (KE) Nru 1107/96:

Biella, li diġà kienet fit-territorju tal-provinċja ta' Vercelli;

Lecco, Lodi u Monza, li diġà kienu fit-territorju tal-provinċja ta' Milano;

Verbano-Cusio-Ossola, li diġà kienu fit-territorju tal-provinċja ta' Novara.

Prova ta' l-oriġini

Fl-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni ddahhal paragrafu marbut ma' l-oriġini, element li għall-prodotti bħall-Gorgonzola, kif jissemmev għall-finijiet ta' l-Artikolu 17 tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2081/92, ma kienx previst.

Metodu ta' produzzjoni

Peress li l-ispeċifikazzjoni attwali ma tagħti l-ebda indikazzjoni dwar jekk il-halib għandux ikun nej jew pasturizzat, huwa xieraq li jiġi ppreċiżat (ukoll bil-ghan li jkun jista' jsir kontroll adegwat) li l-halib shiħ tal-baqar li jintuża jkun pasturizzat. Din il-prattika fil-fatt minn dejjem kienet tissegwa fil-produzzjoni tal-Gorgonzola.

Wara l-pasturizzazzjoni tal-halib, fl-ispeċifikazzjoni għandha tiddaħhal iż-żieda ta' l-enzimi tal-halib u s-sospensjoni ta' l-ispori tal-Penicillium u hmejjer partikolari.

L-użu ta' l-enzimi tal-halib bħala aċidifikaturi tal-bidu, johloq dawk it-toqbiet fl-għaġna li jwasslu għall-iżvilupp tal-Penicillium u b'hekk għall-irhamar klassiku hadrani fl-ikhal. Dan iddaħhal fl-ispeċifikazzjoni sabiex jiġi evitat il-holqien tat-toqob b'mezz mekkaniku, li billi jhallat l-għaġna u tiffavorixxi t-tkabir tal-Penicillium, jista' jgħib miegħu r-riskju ta' kontaminazzjoni tal-Listeria.

Minflok ma tithalla d-dicitura ġenerika bħalma hi fl-ispeċifikazzjoni attwali, li tirreferi għal staġnar ta' bejn xahrejn u tliet xhur, jitqies xieraq li ż-żmien ta' staġnar jiġi ffixsat b'tali mod li jkun marbut mat-tipo-loġija tal-prodott.

It-temperatura massima tat-tibqit tal-halib, li fl-ispeċifikazzjoni attwali kienet ta' 32 °C, issa ttelgħet għal 36 °C biex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-Gorgonzola. B'konsegwenza ta' dan, it-temperatura massima tat-tmellih fix-xott żdiedet ukoll minn 20 °C għal 24 °C.

Barra minn hekk, it-temperatura ta' l-ambjenti ta' staġnar tnizzlu minn 5-8 °C fl-ispeċifikazzjoni attwali għal 2-7 °C, b'rabta mal-loġika wara t-tibdil l-iehor mitlub mahsub biex ir-reazzjonijiet bijokimiċi tal-maturazzjoni jsehhu aktar bil-mod, biex jiġi evitat li l-prodotti jsiru jrejhu wisq.

Għandha tiddahhal, *ex novo*, l-indikazzjoni tal-perċentwal ta' l-umdità relattiva (85-99 %) li ma kenitx preżenti fl-ispeċifikazzjoni li wasslet għar-rikonnoxximent, iżda li jitqies bħala valur importanti hafna.

Il-paragrafu ta' l-ispeċifikazzjoni attwali marbut mat-twahhil tal-marki DPO, ġie fformulat mill-ġdid biex jiġi ddefinit b'mod aktar ċar it-twahhil taż-żewġ marki, l-ewwel wiehed għall-oriġini, u t-tieni fil-karta ta' l-aluminju bbuzzat fil-mument tat-tqeghid fis-suq għall-konsum, u biex jiġi speċifikat li dawn il-marki jit-wahhlu biss wara li l-organu ta' spezzjoni jkun ivverifika li l-prodott ikollu l-karatteristiċi organolettiċi u kwalitattivi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni.

Tikkettar

Għal darb'ohra, bil-ghan li l-konsumatur ikollu għażla aktar infurmata, ġiet introdotta l-possibbiltà li tiddahhal tikketta bl-ispeċifikazzjoni tat-tip "helu" jew "pikkanti".

SINTEZI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) NRU 510/2006

"GORGONZOLA"

Nru tal-KE: IT/PDO/117/0010/12.04.2002

DPO (X) IĠP ()

Din is-sintesi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'ghan informattiv biss.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali — Dipartimento delle Politiche di sviluppo — Direzione generale per la Qualità dei prodotti agroalimentari
Indirizz: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel (39) 06 481 99 68
Feks (39) 06 420 31 26
Posta elettronika: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Applikant:

Isem: Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola
Indirizz: Via A. Costa, 5/c
I-28100 Novara
Tel (39) 0321 62 66 13
Feks (39) 0321 39 09 36
Posta elettronika: consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) Ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.3 — Ġobon

4. Speċifikazzjoni:

(Sinteżi tar-rekwiżiti skond l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006);

4.1. Isem: "Gorgonzola"

4.2. Deskrizzjoni: Il-Gorgonzola huwa ġobon artab, xahmi u ta' għaġna nejja, prodott esklussivament mill-halib shih tal-baqar.

Il-prodott lest għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

- Forma: ċilindrika b'uċuh ċatti u għub għoljin u dritti;
- Dimensjonijiet: ġenb dritt b'għoli minimu ta' 13-il ċm; dijametru ta' bejn 20 ċm u 32 ċm;
- Piżijiet:
 - ġobna Grande Tipo Dolce: 10/13-il kg b'toġhma helwa jew ftit pikkanti;
 - ġobna Media Tipo Piccante: 9/12-il kg b'toġhma tabilhaqq pikkanti;
 - ġobna Piccola Tipo Piccante: 6/8 kg b'toġhma deċiżament pikkanti;
- Qoxra: ta' lewn griż u/jew roża, ma tittikilx.
- Għaġna: magħquda, ta' kulur abjad jew abjad safrani, bil-moffa (rħamar) li jipproduċi vini karatteristiċi blu jagħtu fl-aħdar.
- Xaham fuq il-materjal xott: minimu ta' 48 %

4.3. Żona ġeografika: Iz-żona tal-produzzjoni u ta' stagħar tinkludi t-territorju kollu tal-provinċji ta':

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano Cusio-Ossola, Vercelli.
- Alessandria: esklussivament it-territorju tal-komuni ta' Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino u Frassineto Po.

4.4. Prova ta' l-orijini: Kull fażi tal-proċess produttiv għandha tkun immonitorjata billi jiġi ddokumentat għal kull waħda mill-fażijiet, il-prodotti li jidhlu u dawk li joħorgu. B'dan il-mod, u permezz ta' tniżżil f'listi speċifiċi, ġestiti mill-organu ta' spezzjoni, tal-hwat u tal-produtturi, kif ukoll iż-żamma ta' registri tal-produzzjoni u d-dikjarazzjoni tal-kwantitajiet prodotti, tiġi garantita t-traċċabilità tal-prodott. L-istess materja prima tiġi kkontrollata strettament mill-organu ta' spezzjoni inkarigat fil-fażijiet kollha tal-produzzjoni. Il-persuni kollha, fiżiċi jew ġuridiċi, imniżżla fil-listi relatati, se jkunu suġġetti għall-kontroll mill-organu ta' spezzjoni, skond kif previst mill-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni u tal-pjan ta' kontroll relatat.

Id-DPO "Gorgonzola" hija identifikabbli minn żewġ marki li għandhom jitwāhħlu fiż-żona ta' produzzjoni u ta' stagħar, biex l-organu ta' spezzjoni jkun jista' jivverifika, qabel ma jitwāhħlu dawn il-marki, li l-prodott ikollu l-karatteristiċi organolettiċi u kwalitattivi deskritti fil-punt 4.2.

Iż-żewġ marki huma:

- wieħed ta' l-orijini, li jitwāhħal fuq kull waħda mill-uċuh ċatti, li jkollu fuqu n-numru ta' identifikazzjoni ta' l-impjant tal-produzzjoni, miksub permezz ta' l-applikazzjoni tat-tabelli mqassma mill-Korp ta' Harsien, inkarigat mill-Ministeru għall-Agricoltura, l-Ikel u l-Forestierija;
- l-iehor li għandu jitwāhħal ladarba l-prodott ikun kiseb il-karatteristiċi mehtieġa biex johroġ għall-konsum u li jikkonsisti f'folja ta' aluminju bbuzzat li tiksi l-ġobna kollha, inkella n-nofs ġobna wara li tkun tqattgħet orizzontalment, b'tali mod li l-marka ta' l-orijini bin-numru ta' identifikazzjoni ta' l-impjant tal-produzzjoni jidher biċ-ċar fuq il-wiċċ ċatt, u li fuq in-naħa l-oħra jkollha l-marka ta' identifikazzjoni fuq l-aluminju bbuzzat bħala garanzija ta' awtentiċità u tat-traċċabilità tal-prodott.

4.5. *Metodu ta' produzzjoni:*

Produzzjoni: il-produzzjoni tal-ġobon bid-DPO "Gorgonzola" ssehh skond din is-sekwenza ta' proċessi:

- il-halib shih tal-baqar li ġej miż-zona tal-produzzjoni jiġi ppasturizzat,
- tibqit: Wara l-pasturizzazzjoni, il-halib jiżdidulu l-enżimi tal-halib u wkoll sospensjoni ta' *Penicillium* u hmejjer diversi, u mbagħad jiżdiedlu t-tames tal-vitella f'temperatura ta' 28-36 °C,
- il-baqta mbagħad titqiegħed f'*fasceruoli* (qwieleb) u fuq kull wahda mill-uċuh ċatti titqiegħed il-marka ta' l-orijini li jkollha n-numru ta' identifikazzjoni ta' l-impjant tal-produzzjoni,
- il-ġobna mbagħad tiġi mmellha fix-xott, u dan il-proċess idum għal xi jiem, b'temperatura ta' 18-24 °C,
- matul il-maturazzjoni jiżviluppaw varjetajiet u tipi ta' *penicillium* karatteristiċi tal-"Gorgonzola" u li jwasslu għall-kulur ikhal-hadrani (irhamar).

Staġnar: l-istaġnar ma jdmux inqas minn 50 jum:

- Ġobna Grande — Tipo Dolce: 10/13-il kg b'toġhma helwa jew ftit pikkanti, b'perjodu ta' staġnar ta' mhux inqas minn 50 jum.
- Ġobna Media — Tipo Piccante: 9/12-il kg b'toġhma deċizament pikkanti, b'perjodu ta' staġnar ta' mhux inqas minn 80 jum.
- Ġobna Piccola — Tipo Piccante: 6/8-il kg b'toġhma deċizament pikkanti, b'perjodu ta' staġnar ta' mhux inqas minn 60 jum.

Għat-tipi kollha, l-istaġnar isir f'ambjenti b'temperatura ta' bejn 2-7 °C u b'umdità ta' 85-99 %.

Matul il-maturazzjoni l-ġhaġna tittaqqab għal diversi drabi biex il-varjetajiet u t-tipi ta' *penicillium*, karatteristiċi tal-"Gorgonzola" (l-irhamar), jiżviluppaw.

Fi tmiem il-perjodu ta' staġnar, l-organu ta' spezzjoni jivverifika li l-prodott ikun lahaq il-kundizzjonijiet għar-rilaxx għall-konsum, u titwāhallu l-folja ta' aluminju bbuzzat bil-marka ta' identifikazzjoni bbuz-zata.

4.6. *Rabta:* Il-fatturi naturali huma marbuta mal-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona ta' produzzjoni, li jikkaratterizzaw l-abbundanza u l-kwalità tal-mergħat li fuqhom jgħixu l-baqar, kif ukoll għall-iżvilupp ta' l-aġenti mikrobijoloġiċi li jiddeterminaw il-karatteristiċi organolettiċi u tal-kulur tal-ġobon.

F'dak li jirrigwarda l-fatturi umani, għandu jiġi indikat li l-konsum tal-prodott infirex sew bis-saħħa ta' l-użu ta' metodi ta' preparazzjoni tradizzjonali, abbażi taċ-ċereali tipiċi taż-żona ta' produzzjoni.

4.7. *Organu ta' spezzjoni:*

Isem: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Indirizz: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel (39) 0445 36 60 94

Feks (39) 0445 38 26 72

Posta elettronika: csqa@csqa.it

L-organu ta' spezzjoni jissodisfa l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-istandard EN 45011.

4.8. *Tikkettar:* Il-ġobniet għandu jkollhom fuqhom il-marki ta' identifikazzjoni mahruġa mill-Konsorzju.

Il-ġobna "Grande" li għandha l-karatteristiċi biex tiġi identifikata bhala "helwa", u l-ġobniet "Media" u "Piccola" li għandhom il-karatteristiċi biex ikunu definiti bhala "pikkanti", jista' jkollhom fuqhom tikketta b'dawn l-indikazzjonijiet maġenb jew taht id-denominazzjoni "Gorgonzola" bl-użu ta' tipa iżgħar.