

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2010/C 312/14)

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

DOKUMENT UNIKU

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

“BŒUF DE VENDÉE”

Nru tal-KE: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Bœuf de Vendée”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Franza

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.1: Laħam (u ġewwieni) frisk

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1):

L-annimali kkonċernati huma barrin ikkastrati, baqar u erhiet, ta' piż minimu tal-karkassa ta' 380 kg, ta' konformazzjoni (S) EUR, ta' grad ta' kopertura ta' xaham ta' 2 u 3 u li l-età tagħhom meta jinqatlu tkun bejn it-30 u 96 xahar.

Għall-produzzjoni tal-Bœuf de Vendée, jintgħażlu r-razez għal-laħam ta' razza pura jew imħallta bejniethom, jew inkella tahlit tal-ommijiet ma' missirijiet ta' razez għal-laħam.

L-applikazzjoni tirrigwarda l-laħam frisk mibjugħ f'karkassi, f'robba jew f'qatgħat.

Il-laħam tal-“Bœuf de Vendée” huwa kkaratterizzat minn kulur aħmar qawwi, konsistenza tarija u ratba u b'toghma ta' ċanga fina u pjaċevoli.

Il-pH u t-temperatura jitkejlu 24 siegħa wara l-qatla. Dawn għandhom ikunu inqas minn pH = 6 u 6 °C rispettivament. Dawn il-kundizzjonijiet tal-pH u tat-temperatura huma essenzjali sabiex jinbeda perjodu twil ta' maturazzjoni. Jekk dawn il-kundizzjonijiet ma jiġux irrispettati, il-laħam ma jimmaturax sew u jkollu toghma hażina.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Kull karkassa jew parti tal-karkassa tal-“Bœuf de Vendée” hija akkumpanjata sal-bank tal-bejjiegh tal-laħam minn Ċertifikat ta' Garanzija tal-Orġini (ĊGO) li jindika lill-konsumatur il-kategorija li jaqa' taħtha l-annimal: barri kkastrat, baqra jew erħa.

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

Mhux applikabbli

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

Mit-twelid sal-ftim, it-treddigh huwa obligatorju. L-għoġiela jinfatmu meta jkollhom bejn 6 u 9 xhur. Wara l-ftim, l-annimali jistgħu jirgħu fil-mergħat skont l-għalf li jkun disponibbli.

Fil-perjodu tas-sajf, jistgħu jingħataw suppliment ibbażat fuq l-għalf u konċentrati.

L-orġini tal-għalf huwa regolat b'mod strett: mill-inqas 80 % għandu jiġi mill-irziezet, il-bqija għandu jiġi miż-zona tal-IĠP. Din il-prattika hija ġġustifikata mill-użanzi lokali u tradizzjonali kif ukoll mill-kwalità speċifika tal-għalf ta' La Vendée. L-l-influwenza helwa tal-klima oċeanika flimkien mal-perjodi twal xemxin jgħinu sabiex jinhasad aktar għalf aktar kmieni fis-sena u ta' kwalità tajba f'dak li jirrigwarda enerġija u proteini. B'hekk il-provvista tal-għalf l-aktar addattat għall-htigijiet tal-“Bœuf de Vendée” hija garantita.

Iċ-ċikli li jalternaw bejn il-mergħat u l-istalel huma obligatorji u għandhom ikunu tal-inqas tnejn fiċ-ċiklu tal-hajja tal-annimal. Dan iċ-ċiklu huwa kif ġej: fix-xitwa jkunu fl-istallel filwaqt li bejn April u Ottubru jithallew jirgħu. Iż-żmien li matulu jithallew jirgħu għandu jkun mill-inqas erba' (4) xhur.

Il-medja tal-popolazzjoni globali annwali m'għandhiex taqbeż żewġ (2) unitajiet ta' bhejjem għal kull ettaru taż-zona tal-għalf prinċipali/HASFP għall-annimali, u l-mergħat riżervati għat-trobbija tal-ifrat.

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-zona ġeografika identifikata:*

It-tifriġh, it-trobbija u t-tismin għandhom neċessarjament isiru fl-istess razzett.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċċ.:*

Mhux applikabbli

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Prodott mibjugħ taħt l-isem “Bœuf de Vendée”. Il-logo IĠP kif ukoll ir-referenza “Indikazzjoni Ġeografika Protetta” għandhom ikunu msemija fuq it-tikketta. Fuq iċ-Ċertifikati ta' Garanzija tal-Orġini li jakkumpanjaw lill-karkassa jew lill-biċċiet sa fuq il-bank tal-bejjiegh tal-laħam, huwa obligatorju li tisemma' l-kategorija barri kkastrat, baqra jew erħa.

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

Iż-zona ġeografika tal-IĠP “Bœuf de Vendée” tinkludi d-dipartiment kollu ta' La Vendée flimkien mar-ġejni naturali zġħar ġirien li għandhom xebħ kbir f'dak li jirrigwarda l-agrikultura, il-ġeografija, l-istorja, is-soċjetà u l-kultura.

Iż-zona ġeografika magħżula hija din li ġejja:

— id-département kollu ta' La Vendée

— id-département ta' Loire Atlantique, il-komuni kollha ta' dawn il-cantons (bliet): Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble.

- id-département ta' Maine et Loire, il-komuni kollha ta' dawn il-cantons (bliet): Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers.
- id-département ta' Deux-Sèvres, il-komuni kollha ta' dawn il-cantons (bliet): Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

(a) Fatturi naturali

Iż-żona La Vendée tgawdi minn pożizzjoni speċjali f'dak li għandu x'jaqsam ma' klima u ġeoloġija: mill-aspett klimatiku, La Vendée hija kkaratterizzata minn klima oċeanika distinta u minn xemx medja annwali oġhla mill-medja nazzjonali, jiġifieri 2 100 siegħa fis-sena, ideali hafna għall-produzzjoni tal-ghalf u sabiex l-annimali jithallew jirghu għal perjodi twal. Mill-aspett ġeoloġiku, La Vendée, li għandha fruntiera man-naħa ta' isfel tal-Massif Armorica, hija kkaratterizzata minn hamrija sedimentali pjuttost fonda, ideali hafna ukoll għall-produzzjoni tal-ghalf.

(b) Fatturi agronomiċi

Karatteristika speċifika ta' La Vendée hija l-potenzjal tagħha għall-produzzjoni tal-ghalf, minhabba s-sitwazzjoni partikolari tagħha f'termini ta' klima u ġeoloġija. Għalhekk, iż-żieda minn kmieni fit-temperatura, fl-aħhar ta' April u l-bidu ta' Mejju, kif ukoll l-ghadd ta' jiem xemxin fir-rebbiegħa jghinu l-produzzjoni ta' għalf li normalment jinkludi aktar minn 30 % ta' materja niexfa, u ta' huxlief bikri fil-bidu ta' Gunju li għandhom kwalitajiet nutrittivi eċċellenti: enerġija u proteina kruda. Il-produzzjoni fl-ewwel qtugħ ta' dan l-ghalf annwali spiss jaqbeż il-5 tunnelli ta' materja niexfa għal kull ettaru. Dawn l-istess kundizzjonijiet partikolari jippermettu wkoll li fir-rebbiegħa jinżera' qamhirrun għall-ghalf f'kundizzjonijiet eċċellenti sabiex jiġi żgurat tkabbir regolari tajjeb. Fl-aħhar nett, il-pożizzjoni ta' La Vendée f'termini ta' latitudni tghin sabiex jinkisbu b'mod regolari għadd ta' temperaturi li jwasslu għall-maturazzjoni tajba ta' dan il-qamhirrun għall-ghalf, jiġifieri rata ta' materja niexfa ta' aktar minn 33 % fil-hsad u kontenut ta' qamh tajjeb li jaqbeż il-50 %. Il-produzzjoni regolarment tkun madwar 11-il tunnelli ta' materja niexfa għal kull ettaru u 15-il tunnelli f'kultivazzjoni msaqqija.

Din il-garanzija ta' produzzjoni kbira u ta' kwalità ta' enerġija u proteini tajba tippermetti li tkun biżżejjed għall-htigijiet tal-annimali mit-twelid sal-qatla. Huwa fuq din il-bażi li s-sistema tat-trobbija u s-simna ta' La Vendée, bħala konsumaturi kbar tal-ghalf, setgħet tiżviluppa ahjar minn bnadi ohra.

(c) Fatturi storiċi u umani

Sa minn żminijiet imbiegħda, il-barri ta' La Vendée kien jakkumpanja l-hajja tal-bidwi f'La Vendée. Fost l-ewwel speċijiet domestiċi, għall-ewwel kien jintuża għal-laham u l-halib tiegħu, imbagħad għall-ġarr.

Il-“Bœuf de Vendée” jagħmel parti mill-istorja tal-kiri tar-raba', imbagħad tal-biedja, u kien wiehed mill-unitajiet bażiċi tal-kirjiet kollha għall-valutazzjoni tal-kera. Għaldaqstant it-trobbija tal-ifrat hija marbuta sew mal-biedja ta' La Vendée. L-gharfien ta' dawh li jrabbu, u b'mod partikolari l-esperjenza fis-sistema tat-trobbija u s-simna, huma elementi fundamentali tar-rabta mal-orijini tal-“Bœuf de Vendée”, kif ser ikun spjegat fil-paragrafu 5(2)(b).

Il-preżenza tal-“Bœuf de Vendée” f'bosta fieri tar-reġjun sa minn tmiem is-seklu 19 wassal għall-iżvilupp tar-rabtiet kummerċjali maċ-ċentri ewlenin kollha tal-konsum mill-Punent ta' Franza sa Pariġi.

Marbuta sew mal-preżenza storika tat-trobbija u s-simna tal-ifrat f'La Vendée, il-katina twila ta' stabbilimenti li jipprovdu l-ghodod tal-qatla, li huma numerużi u li jinsabu qrib hafna tal-irziezet li jrabbu l-annimali, hija karatteristika speċifika ta' La Vendée.

5.2. Speċifità tal-prodott:

L-ispeċifità tal-prodott hija bbażata fuq il-kwalità stabbilita permezz ta' kompetenza partikolari, kif ukoll fuq ir-reputazzjoni tal-"Bœuf de Vendée".

(a) Kwalità distinta

Wara l-qatla, il-Bœuf de Vendée jiġi ppreżentat f'forma ta' karkassi tqal hafna u konsistenti ferm, karatteristiċi ta' dan ir-reġjun. Il-karkassi jkollhom piż medju ta' aktar minn 120 kg, itqal minn dawk il-prodotti fir-reġjuni l-oħra kollha li jipproduċu l-laħam fi Franza

L-annimali jkunu twieldu, trabbew u ssemnu fl-istess razzett fiż-żona identifikata għall-IĠP. L-annimali jithallew jikbru għal mill-inqas 4 xhur sabiex tintlaħaq l-aqwa simna: grad 2 u 3. Il-kontroll tal-grad tas-simna jehtieg doża tajba ta' enerġija u proteini fid-dieta matul il-perjodu ta' trobbija li jdum mill-inqas 4 xhur. Biex dan isehh, jingħata grad għal kull annimal skont l-istat tagħha meta din tidhol fil-perjodu tal-irfinar. L-annimali jinqatlu meta jinkiseb il-grad ta' simna 2 jew 3.

Il-karkassi tqal (aktar minn medja ta' 450 kg), ta' mill-inqas 380 kg, jipprovdu biċċiet hoxnin u tarjin rikjesti hafna mill-bejjiegha tal-laħam tradizzjonali u mill-konsumaturi li jhobbu ċ-ċanga.

(b) Karatteristika oħra: hila esperta ta' dawk li jrabbru l-annimali

Il-hila esperta ta' dawk li jrabbru l-annimali hija element fundamentali tar-rabta mal-origini tal-"Bœuf de Vendée".

Dejjem attenti li jikkontrollaw il-proċess kollu tal-produzzjoni mit-twelid sal-qatla, dawk li jrabbru u jsemnu l-annimali jikkaratterizzaw dawn is-sistemi ta' produzzjoni daqstant tipiċi ta' La Vendée. Spiss jghidu li "Kull ma jitwieled f'La Vendée jissemmen hemmhekk ukoll". Teżisti kultura shiha madwar it-trobbija f'dan it-territorju. Din tohloq hila esperta magħrufa u rikonoxxuta lil hinn mill-fruntieri ta' Franza. Għalhekk is-sistema ta' La Vendée hija kkaratterizzata mis-simna tal-annimali li jkunu twieldu fir-razzett u mogħtija għalf prodott fir-razzett. Illum, razzett li jrabbi u jsemmen f'La Vendée jinkludi medja ta' 60 baqra li tredde għal kull 70 ettaru.

L-għaqda taż-żewġ funzjonijiet tat-twelid u tas-simna fl-istess razzett, għandha vantaġġi mill-aspett tekniku, sanitarju, ekonomiku u kummerċjali, li għandhom implikazzjonijiet interessanti fuq il-kwalità tal-prodott lest.

Dawk li jrabbru l-bhejjem jużaw biss annimali li jkunu ġejjin minn razez tal-laħam (li jreddgħu) jew li jkunu ġejjin mit-tahlit tar-razez tagħhom. Il-potenzjal ta' dawn l-annimali ma jkun xejn mingħajr dieta abbundanti u ta' kwalità (enerġija u proteini krudi). Minhabba l-klima u l-kwalità tal-ħamrija, ir-rizors tal-għalf huwa ggarantit fil-kwantità u fil-kwalità b'awtonomija kbira għall-irziezet. Il-kompetenza tal-bdiewa li jipproduċu l-għalf u l-qamh, it-tahlit tagħhom skont il-valuri nutrittivi tagħhom u l-istadju fiżjoloġiku tal-annimali, mit-twelid sal-qatla, jikkaratterizza kompletament il-"Bœuf de Vendée".

L-għogiela jitrabbew fuq il-halib tal-omm sal-ftim meta jkollhom madwar 8 xhur. Wara, għall-inqas għal sentejn (2), isegwu ċ-ċiklu li ġej: fix-xitwa fl-istalel u fis-sajf minn April sa Novembru jithallew fil-merghat. Il-haxix tal-merghat u l-għalf nej jiffurmaw il-baži tad-dieta. L-annimali jgħaddu l-perjodu tal-aħħar tagħhom jew jirgħu jew fl-istalel jieklu mill-ħwat.

Skont l-istat tal-annimal fil-bidu tal-faži tas-simna, il-bidwi jagħżel perjodu u metodu għall-għalf li jghinu sabiex jinkiseb l-aħjar prodott possibbli, b'livell ta' xaham mixtieq iżda mhux eċċessiv. Kull 15-il jum, huwa jeżamina lill-annimal sabiex jiġġudika l-progress tal-proċess u fl-aħħar sabiex jiddeċiedi l-aħjar data għall-qatla.

Is-sistema tat-tkabbir u s-simna fir-reġjun hija karatteristika lokali li tirriżulta f'karkassi tqal u ta' karkassi tal-aħjar kwalità f'termini ta' kwantità ta' xaham.

(c) Reputazzjoni

Fl-1878, l-ahwa BATIOT introduċew ir-razza Charolais f'La Vendée minhabba l-benefiċċju tagħha għall-laħam u għall-ġarr. L-iżvilupp tal-ibliet il-kbar, Nantes, Angers, Pariġi holoq netwerk kummerċjali u r-reputazzjoni tas-sistema tas-tismin tal-La Vendée tejjbet b'mod sinifikanti ir-reputazzjoni ta' din ir-razza tal-laħam.

B'iktar minn 167 000 baqra li jreddgħu, dan huwa wiehed mill-ewwel tliet reġjuni ta' produzzjoni fl-Ewropa. Fil-livell nazzjonali, illum iż-żona ta' La Vendée hija l-aqwa département għall-produzzjoni tal-laħam taċ-ċanga. Wahidha La Vendée tipprovdi aktar minn 5 % tal-produzzjoni nazzjonali b'inqas minn 1 % ta' art agrikola.

Il-bejjiegha artigjanali u esperti, ifittxu dan it-tip ta' prodott sabiex jissodisfaw l-aktar klijenti eżigenti tagħhom. Huwa b'dan it-tip ta' karkassa li huma jkunu jistgħu jaqtagħu l-aktar biċċiet tarġin, bnini, hoxnin u rikki fit-togħma għas-sodisfazzjon kbir tal-klijenti tagħhom b'mod speċjali f'dak li jirrigwarda l-kustilji u l-bistekki.

5.3. Ir-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DOP), jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi ohra tal-prodott (għall-IGP):

Il-kombinazzjoni tal-fatturi kollha naturali, klimatiċi u agronomiċi ta' La Vendée li jholqu produzzjoni ta' għalf abbondanti u ta' kwalità, flimkien mal-esperjenza ta' dawh li jrabbu l-annimali, iwassal għall-kisba ta' karkassi tqal, li hija karatteristika ewlenija ta' La Vendée.

L-ispeċifità tal-prodott, marbuta maż-żona ġeografika, tabilhaqq tinstab fil-kombinazzjoni tal-kundizzjonijiet agronomiċi u pedoklimatiċi partikolari li jippermetti kemm li jissahhu l-mergħat peress li l-mergħat li jreddgħu jistgħu jirgħu sal-ftim tal-ghoġiela meta jkollhom tmien xhur, kif ukoll jippermettu l-kultivazzjoni ta' għalf u qamh ta' valur enerġetiku u proteiku għoli f'hamrija tajba u fonda minhabba klima xemxija u shuna li b'mod partikolari tiffavorixxi l-fotosintesi meħtieġa għall-maturità tal-haxix għall-għalf u tal-qamhbirrun. Din l-abbundanza kbira ta' għalf kif ukoll il-kwalità tiegħu li huma speċifiċi għall-għalf tal-"Bœuf de Vendée", flimkien mal-għażla mill-bdiewa ta' La Vendée tal-aqwa annimali, li jinqatlu f'biċċeriji qrib l-irziezet, jippermettu l-produzzjoni ta' karkassi tqal bl-aħjar grad ta' kopertura ta' xaham.

Il-laħam tari, bnin u mimli toghma tal-"Bœuf de Vendée" jinkiseb bis-saħħa tal-attenzjoni kbira mogħtija sabiex kull fażi tal-produzzjoni tirnexxi.

Permezz tal-hila esperta tagħhom, il-bdiewa jagħzlu baqar jew barrin ikkastri. Il-barrin mhux ikkastri jew il-baqar ta' età żgħira u l-annimali kollha ta' inqas minn 30 xahar huma esklużi. Is-simna pjuttost fit-tul tal-annimali tippermetti l-iżvilupp ta' ħjut ta' xaham fit-tessut tal-muskoli li jagħtu lil-laħam il-karatteristika qishairham tiegħu u ma jhalluxh jixxotta waqt it-tisjir, għall-kuntrarju ta' laħam dgħif "xott". B'hekk tinkiseb dik il-karatteristika tarġa u bnina tal-laħam li jdub fil-halq.

Wara l-qatla, l-aħjar karkassi biss jintgħazlu fil-proċess tal-"Bœuf de Vendée". Dawn jingħataw grad minn uffiċjal awtorizzat skont il-konformità tagħhom ma' laħam tajjeb, l-istat ta' simna tagħhom u l-kulur tal-laħam (permezz ta' spezzjoni viżwali u l-mess). Din l-għażla tal-karkassi hija pass essenzjali sabiex wiehed ikun ċert li jkiseb laħam tari, bnin u mimli toghma. Il-karkassi li jissodisfaw il-kriterji kollha jkunu eliġibbli għall-"Bœuf de Vendée". Dawn ikunu akkumpanjati minn ċertifikat ta' garanzija u ta' oriġini.

Iż-żmien minimu ta' maturazzjoni ta' 10 ijiem jigarantixxi l-irtubija tal-laħam.

Dawn il-kriterji importanti huma tabilhaqq determinanti għall-bejjiegha esperti tal-laħam u għall-konsument. Dawn wasslu sabiex il-"Bœuf de Vendée" jibni reputazzjoni soda fost il-laħam taċ-ċanga disponibbli fir-reġjun.

Minhabba li l-laham tal-“Bœuf de Vendée” huwa tari, bnin u mimli toghma, il-konsumaturi u l-bejjiegha tal-laham huma leali lejn il-provvista regolari minghand id-distributuri tal-prodott. Bħala prova minn termini statistiċi jirriżulta li 60 % tal-hwienet attwali tal-grupp baqghu l-istess minn meta bdew il-bejgh tiegħu fis-snin 2000.

Għaldaqstant il-“Bœuf de Vendée” huwa tassew katina ta’ hila esperta li tirriżulta mis-suċċess ta’ kull fażi: il-produzzjoni (produzzjoni ta’ għalf, trobbija u għażla), il-qatla, il-qtugħ u d-distribuzzjoni għas-servizz tal-kwalità u tal-origini.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7), tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>
