

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 53



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 66

13 ta' Frar 2023

Werrej

II Komunikazzjonijiet

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 53/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10976 — CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP) ⁽¹⁾	1
2023/C 53/02	Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar il-protezzjoni tad-drittijiet tal-awtur tad-disinn tal-wiċċ komuni tal-muniti tal-euro: lista aġġornata tal-awtoritajiet mahtura	2

IV Informazzjoni

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 53/03	Rata tal-kambju tal-euro — L-10 ta' Frar 2023	4
--------------	---	---

V Avviżi

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 53/04	Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata għal Speċifikazzjoni tal-Prodott ta' denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjoni ġeografika protetta fis-settur tal-prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014	5
--------------	--	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

2023/C 53/05	Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata għal Speċifikazzjoni tal-Prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjonijiet ġeografiċi protetti fis-settur tal-prodotti agrikoli u l-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014	11
2023/C 53/06	Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid	22

II

(Komunikazzjonijiet)

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata

(Il-Każ M.10976 — CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 53/01)

Fit 3 ta' Frar 2023, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fil-Franċiż u ser isir pubbliku wara li jitnehħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32023M10976. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liggi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

KOMUNIKAZZJONI TAL-KUMMISSJONI

**dwar il-protezzjoni tad-drittijiet tal-awtur tad-disinn tal-wiċċ komuni tal-muniti tal-euro: lista
aġġornata tal-awtoritajiet mahtura**

(2023/C 53/02)

Wara l-adozzjoni tal-euro fil-Kroazja fl-1 ta' Jannar 2023, trid tiġi aġġornata l-lista tal-awtoritajiet mahtura tal-Istati Membri partecipanti li lilhom gie assenjat id-dritt tal-awtur tad-disinn tal-wiċċ komuni tal-muniti tal-euro. L-Anness tal-Komunikazzjoni mill-Kummissjoni dwar il-protezzjoni tad-dritt tal-awtur tad-disinn tal-wiċċ komuni tal-muniti tal-euro (2015/C 115/01) (ĠU C 115, 10.4.2015, p. 1) huwa, għalhekk, mibdul bl-Anness ta' din il-Komunikazzjoni.

ANNEX

Lista tal-awtoritajiet mahtura msemmija fil-punt 2 tal-Komunikazzjoni

IL-BELĠJU:	Ministère des Finances (il-Ministeru tal-Finanzi), Administration de la Trésorerie/Federale Overheidsdienst Financiën, Administratie van de Thesaurie/föderaler öffentlicher Dienst Finanzen, schatzamt (il-Ministeru tal-Finanzi, l-Amministrazzjoni tat-Teżor)
IL-ĠERMANJA:	Bundesministerium der Finanzen (il-Ministeru Federali tal-Finanzi)
L-ESTONJA:	Eesti Pank (il-Bank tal-Estonja)
L-IRLANDA:	Ministru għall-Finanzi
IL-GREĊJA:	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών – Γενικό Λογιστήριο του Κράτους – Δ25 Διεύθυνση Κίνησης Κεφαλαίων, Εγγυήσεων Δανείων και Αξιών (il-Ministeru tal-Ekonomija u l-Finanzi – l-Uffiċċju Ġenerali tal-Kontabilità tal-Istat – il-Hamsa u Ghoxrin Direttorat ta' Trasferiment ta' Kapital, Garanzji fuq Self u Titoli)
SPANJA:	Dirección General del Tesoro y Política Financiera (id-Direttorat Ġenerali tat-Teżor u l-Politika Finanzjarja)
FRANZA:	Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique: Direction Générale du Trésor (il-Ministeru tal-Ekonomija, tal-Finanzi u tas-Sovranità Industrijali u Diġitali: id-Direttorat Ġenerali tat-Teżor)
IL-KROAZJA:	Hrvatska narodna banka (il-Bank Nazzjonali Kroat)
L-ITALJA:	Ministero dell'Economia e delle Finanze (il-Ministeru tal-Ekonomija u l-Affarijiet Finanzjarji)
ĊIPRU:	Central Bank of Cyprus (il-Bank Ċentrali ta' Ċipru)
IL-LATVJA:	Latvijas Banka (il-Bank Ċentrali Latvjan)
IL-LITWANJA:	Lietuvos Bankas (il-Bank Ċentrali Litwan)
IL-LUSSEMBURGU:	Ministère des Finances - Service de la Trésorerie (il-Ministeru tal-Finanzi - id-Dipartiment tat-Teżor)
MALTA:	Central Bank of Malta (il-Bank Ċentrali ta' Malta)
IN-NETHERLANDS:	Ministerie van Financiën - Directie Binnenlands Geldwezen (il-Ministeru tal-Finanzi - id-Direttorat Monetariju u tal-Affarijiet Finanzjarji Nazzjonali)
L-AWSTRIJA:	Münze Österreich AG (iz-Zekka tal-Awstrija)
IL-PORTUGALL:	Imprensa Nacional - Casa da Moeda (l-Istamperija Nazzjonali - iz-Zekka)
IS-SLOVENJA:	Ministrstvo za finance (il-Ministeru għall-Finanzi)
IS-SLOVAKKJA:	Národná banka Slovenska (il-Bank Nazzjonali tas-Slovakkja)
IL-FINLANDJA:	Valtiovarainministeriö/Finansministeriet (il-Ministeru tal-Finanzi)

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

L-10 ta' Frar 2023

(2023/C 53/03)

1 euro =

Munita			Munita		
		Rata tal-kambju			Rata tal-kambju
USD	Dollari Amerikan	1,0690	CAD	Dollari Kanadiż	1,4364
JPY	Yen Ġappuniż	139,88	HKD	Dollari ta' Hong Kong	8,3916
DKK	Krona Daniża	7,4445	NZD	Dollari tan-New Zealand	1,6904
GBP	Lira Sterlina	0,88348	SGD	Dollari tas-Singapor	1,4199
SEK	Krona Żvediza	11,1630	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 354,10
CHF	Frank Żvizzeru	0,9872	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	19,0834
ISK	Krona İzlandiża	152,10	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,2837
NOK	Krona Norveġiża	10,8710	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 233,33
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	MYR	Ringgit Malazjan	4,6314
CZK	Krona Ċeka	23,692	PHP	Peso Filippin	58,207
HUF	Forint Ungeriz	389,78	RUB	Rouble Russu	
PLN	Zloty Pollakk	4,7810	THB	Baht Tajlandiż	36,057
RON	Leu Rumen	4,9020	BRL	Real Braziljan	5,6245
TRY	Lira Turka	20,1357	MXN	Peso Messikan	20,0540
AUD	Dollari Awstraljan	1,5432	INR	Rupi Indjan	88,2475

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata għal Speċifikazzjoni tal-Prodott ta' denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjoni ġeografika protetta fis-settur tal-prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014

(2023/C 53/04)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 6b(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾

Komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjoni ġeografika protetta b'oriġini fi Stat Membru

(ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012)

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nru tal-UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022

DOP (X) IĠP ()

1. Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. Stat membru jew pajjiż terz

Ċipru

3. Awtorità tal-istat membru li tikkomunika l-emenda standard

Id-Dipartiment tal-Agrikoltura – il-Ministeru tal-Agrikoltura, l-Iżvilupp Rurali u l-Ambjent

4. Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i

Skont l-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ⁽²⁾, l-emenda tal-kontenut ta' ndewwa tal-prodott frisk għal massimu ta' 52 % u l-emenda tal-piż tal-prodott għal massimu ta' 1 200 g jistgħu jitqiesu bħala “emendi standard”, peress li ma jnvolvux bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jew fl-użu ta' dik id-denominazzjoni, ma hemm l-ebda riskju li jiġu annullati r-rabtiet imsemmija fl-Artikolu 5(1)(b) fir-rigward tad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetti u ma jimplikawx xi restrizzjoni addizzjonali fuq il-kummerċ fil-prodott. Barra minn hekk, dawn ma jaffettwawx il-klassifikazzjoni tal-Halloumi bħala ġobon semiiebes (Standard Ġenerali tal-Codex

⁽¹⁾ ĠUL 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

ghall-Ġobon CODEX STAN 283-1978). L-ispeċifità tal-prodott li ma jindilixx jew idub f'temperaturi għoljin, li huwa minhabba l-fatt li l-Halloumi "jissajjar" f'temperatura ta' 90 °C waqt il-produzzjoni tal-ġobon, tibqa' l-istess. Barra minn hekk, il-kontenut ta' xaħam f'materja niexfa, il-perċentwal ta' melħ u l-aċidità tal-prodott jibqgħu l-istess. Kemm ir-riha kif ukoll it-togħma tiegħu huma ppreservati hekk kif iż-żieda fl-indewwa u fid-daqs tal-prodott ma hijiex mistennija twassal għal xi tibdil f'dawn il-karatteristiċi.

Barra minn hekk, l-emendi relatati mal-halib tal-baqra li jintuża biex isir il-Halloumi, bir-riżultat li dan il-halib jista' jiġi mir-razez kollha tal-baqar li jgħixu u jitrabbew fiż-żona ġeografika definita, u l-emenda relatata mal-perċentwal ta' għalf (foraġġ) mhux maħdum użat fid-dieta tal-baqar u l-perċentwal ta' supplimenti tal-għalf f'dik id-dieta, jenhtieg li jitqiesu bħala "emendi standard" peress li ma jaffettwawx l-elementi msemminja fit-tielet subpragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. B'mod partikolari, l-emendi ma jżidux ir-restrizzjonijiet fuq il-kummerċ fil-prodott jew fil-materja prima tiegħu. Lanqas ma jaffettwaw il-karatteristiċi essenzjali tal-prodott jew ir-rabta, peress li l-ebda wiehed mill-punti ta' hawn fuq ma huwa bbażat fuq razez speċifiċi tal-annimali jew attribwit għalihom, jew tip partikolari ta' għalf.

Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

It-tielet paragrafu taht l-intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel" huwa emendat biex jippermetti li l-kontenut massimu ta' ndewwa tal-prodott ikun ta' 52 % minflok ta' 46 % indikat.

Il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-Halloumi fid-deċennji li għaddew kienu differenti ferm u l-istandards kienu ferm aktar baxxi mil-livelli attwali ta' iġjene u sikurezza tal-ikel.

Bħalissa, il-proċessi ta' produzzjoni tal-Halloumi ġew adattati sabiex il-biċċa l-kbira tagħhom isiru f'temperaturi baxxi kkontrollati. Il-kundizzjonijiet ta' produzzjoni modifikati huma mmirati biex jinkiseb livell massimu ta' sikurezza tal-prodott. Speċifikament, wara li jkun "issajjar" f'temperatura ta' 90 °C, il-Halloumi jikkessah għal 7 °C u immedjatament wara jiġi mgħaddas fis-salmura; dan jibqa' fis-salmura, f'temperaturi baxxi kkontrollati, għal bejn 24 u 72 siegħa qabel l-ippakkjar. Imbagħad jinżamm f'temperaturi taht 7 °C matul il-hajja tiegħu. Iż-żamma tal-Halloumi fis-salmura f'temperatura baxxa sabiex tittejjeb is-sikurezza tal-prodott iżżid l-ammont ta' salmura li jassorbi l-prodott. Dan intwera wkoll fil-letteratura rilevanti (Influence of the Temperature of Salt Brine on Salt Uptake by Ragusano Cheese, C. Melilli, D. M. Barbano, G. Licitra, G. Portelli, G. Di Rosa, u S. Carpino, 2003), fejn ġie stabbilit li meta l-ġobon Ragusano jithalla fis-salmura f'diversi temperaturi, kien hemm telf oghla ta' ndewwa f'temperaturi aktar għoljin.

Il-hames paragrafu taht l-intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel" huwa emendat biex jippermetti li l-piż tal-Halloumi, li preċedement kien limitat għal 150-350 gramma, jilhaq massimu ta' 1,2 kg.

Il-produzzjoni tal-Halloumi f'porzjonijiet ikbar tidher li tissodisfa kemm ir-rekwiziti attwali tal-industrija tal-catering kif ukoll id-domanda tal-konsumatur. L-industrija tal-catering tixtieq li l-Halloumi jkun disponibbli f'porzjonijiet ikbar sabiex ikun jista' jintuża abbażi tal-htigijiet tagħha billi l-prodott jinqata' għall-qisien mixtieqa. Il-konsumaturi jixtiequ li jkunu jistgħu jixtru l-Halloumi f'porzjonijiet ikbar partikolarment għall-iskopijiet ta' laqgħat soċjali, peress li pakketti ikbar (f'format għall-familja) *de facto* joffru valur aħjar għall-flus minn pakketti iżgħar.

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

It-tielet u l-hames paragrafi taht l-intestatura "Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)" jiddikjaraw li l-halib tal-baqra li jintuża biex isir il-Halloumi jrid jiġi minn baqar suwed u bojod. Il-bidla proposta temenda dawk ir-referenzi biex tippermetti li l-halib tal-baqar li jintuża biex isir il-Halloumi jiġi mir-razez kollha tal-baqar li jgħixu u jitrabbew fiż-żona ġeografika definita (Ċipru).

Iż-żieda fid-domanda għall-halib wasslet biex il-bdiewa jfittxu razez godda u aktar produttivi bi kwalità tal-halib aħjar. Dan, fil-fatt, jikkompjika l-proċedura għall-ispezzjoni u għat-traċċar tal-halib mahsub għall-produzzjoni tal-Halloumi.

Il-hames paragrafu taht l-intestatura "Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss)" jiddikjara li "l-baqar li jipproduċu l-halib li jintuża biex isir il-Halloumi jiġu mitmugħa foraġġ, tiben, silaġġ u silla prodotti f'Ċipru minn prinċipalment pjanti tal-foraġġ nattiv u supplimenti tal-ikel. B'mod speċifiku, id-dieta tal-baqar tikkonsisti f'foraġġ prodott lokalmment (35-40 %) (pjanti tal-foraġġ aħdar, huxlief, silaġġ u tiben/qasab). Is-60-65 % li jifdal tad-dieta tagħhom jikkonsisti f'supplimenti tal-għalf li fihom primarjament xgħir, qamħirrum, sojja u nuħħala. Fir-rigward tas-

supplimenti tal-ghalf, 20 % tax-xghir u n-nuħhala jiġu prodotti lokallment, filwaqt li s-sojja u l-qamħirrum jiġu importati.” Il-bidla proposta temenda daww ir-referenzi biex tippermetti l-użu tal-ghalf tal-proteini bħal grixa tal-fażola tas-sojja parzjalment dekontikata, bil-qoxra mneħħija, prodotti u prodotti sekondarji ta' materja prima diversa bħan-nuħhala tal-qamħ, u sustanzi inorganici, vitamini u mikronutrijenti. Barra minn hekk, il-perċentwal ta' foragġ mhux maħdum li jintuża fid-dieta tal-baqar u l-perċentwal ta' supplimenti tal-ghalf f'dik id-dieta ma jibqax japplika.

Fir-rigward tal-ghalf, minhabba t-tendenza li jiġu inkluzi ċereali oħrajn u għalf tal-proteini, l-istabbiliment ta' perċentwali speċifiċi huwa fattur ta' xkiel li jxekkel b'mod sinifikanti l-proċedura ta' spezzjoni u t-traċċar tal-ghalf użat għall-produzzjoni tal-halib maħsub għall-produzzjoni tal-Halloumi.

DOKUMENT UNIKU

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nru tal-UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022

DOP (X) IĠP ()

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Ċipru

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)*

Fit-test kollu, se jintuża l-isem “Halloumi”, li jirrappreżenta l-ismijiet indikati hawn fuq, jiġifieri:

“Χαλλούμι” (Halloumi) / “Hellim”

Hemm żewġ tipi ta' Halloumi – frisk u matur.

Il-Halloumi frisk huwa magħmul minn baqta prodotta minn halib imbaqqat bit-tames. Dan jissajjar u jingħata l-forma karatteristika tiegħu. Huwa semiiebes u elastiku, mitwi (f-forma rettangolari jew nofs ċirku), ta' kulur abjad għal safrani ċar, għandu konsistenza magħquda u jinqata' faċilment, b'toġhma u riha karatteristiċi. Għandu riha qawwija ta' halib/xorrox u għandu aroma u toġhma ta' nagħniegħ, riha tal-kampanja u toġhma mielha qawwija. Il-kontenut massimu ta' ndewwa huwa 52 %, il-kontenut minimu tax-xaħam huwa 43 % (f'piz niexef) u l-kontenut massimu ta' melh huwa ta' 3 %.

Il-Halloumi matur huwa magħmul minn baqta prodotta minn halib imbaqqat bit-tames. Dan jissajjar u jingħata l-forma karatteristika tiegħu u jithalla jimmatūra fix-xorrox immellah għal mill-inqas 40 jum. Huwa bejn semiiebes u iebs, inqas elastiku, mitwi (f-forma rettangolari jew nofs ċirku), ta' kulur abjad għal safrani, għandu konsistenza magħquda u jinqata' faċilment, b'toġhma u riha karatteristiċi. Għandu riha qawwija ta' halib/xorrox u għandu aroma u toġhma ta' nagħniegħ, riha tal-kampanja u toġhma mielha qawwija; huwa ħarira morr u mielah hafna. Il-kontenut massimu ta' ndewwa huwa 37 %, il-kontenut minimu tax-xaħam huwa 40 % (f'piz niexef), il-kontenut massimu ta' melh huwa 6 % u l-aċidità hija 1,2 % (espressa bħala aċidu lattiku f'piz niexef).

Il-ġobon Halloumi jiżen bejn 150 sa 1 200 gramma.

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

Fir-rigward tal-halib użat biex isir il-Halloumi, japplika dan li ġej, mingħajr preġudizzju għad-dispożizzjonijiet tar-Regolament (UE) Nru 664/2014:

Il-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi minn razez lokali u razez oħrajn, inklużi l-inkroċji ta' bejniethom, li jirgħu matul is-sena kollha, sakemm il-kundizzjonijiet tat-temp ikunu jippermettu. Il-foraġġ kollu mhux mahdum li huwa parti mid-dieta tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi prodott lokalment (foraġġ aħdar, huxlief, silaġġ, tiben/qasab u ragħa fuq pjanti selvaġġi). Fir-rigward tas-supplimenti tal-ghalf jistgħu jintużaw ċereali, inkluż xgħir u qamħirrum, għalf tal-proteini bħal grixa tal-fażola tas-sojja parzjalment dekontikata, bil-qoxra imnehhija, prodotti u prodotti sekondarji ta' materja prima diversa bħan-nuħħala tal-qamħ, u sustanzi inorganici, vitamini u mikronutrijenti.

Il-halib tal-baqar jiġi minn baqar bojod u suwed li jinżammu ġewwa u jiġu mitmugħa foraġġ, huxlief, silaġġ u tiben li huma prodotti f'Ċipru, primarjament minn pjanti tal-foraġġ indigeni, u supplimenti tal-ghalf. B'mod speċifiku, id-dieta tal-baqar tikkonsisti minn foraġġ prodott lokalment (pjanti tal-foraġġ aħdar, huxlief, silaġġ u tiben/qasab). Il-bqija tad-dieta tagħhom jikkonsisti minn supplimenti tal-ghalf li fihom primarjament xgħir, qamħirrum, sojja u nuħħala, u għalf ieħor tal-proteini bħal grixa tal-fażola tas-sojja parzjalment dekontikata, bil-qoxra imnehhija, prodotti u prodotti sekondarji ta' materja prima differenti bħal xgħir u n-nuħħala bħan-nuħħala tal-qamħ, u sustanzi inorganici, vitamini u mikronutrijenti.

Halib (halib frisk tan-nagħaġ jew tal-mogħoż jew tahlita tagħhom, bil-halib tal-baqra jew mingħajr), tames (iżda mhux tames tal-hniezer), weraq friski jew nixfin tan-nagħniegħ Ċiprijott (*Mentha viridis*) u melħ. Il-proporzjon ta' halib tan-nagħaġ jew tal-mogħoż jew tahlita tagħhom irid ikun dejjem iżjed mill-proporzjon ta' halib tal-baqar. Fi kliem ieħor, meta jintuża l-halib tal-baqar flimkien mal-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, il-proporzjon tal-halib tal-baqar fil-Halloumi ma jridx ikun iktar mill-proporzjon tal-halib tan-nagħaġ jew tal-mogħoż jew it-tahlita tagħhom. Il-halib li jintuża biex isir il-Halloumi huwa halib Ċiprijott mhux skremat. Il-halib irid ikun pastorizzat jew ikun issaħħan għal temperatura oghla minn 65 °C. Ma jridx ikun halib ikkondensat jew li jkun fih kwalunkwe wiehed mill-prodotti li ġejjin: halib tat-trab, halib tal-bott, kaseinat tal-potassju, koloranti, preservattivi jew addittivi oħrajn. Ma jridx ikun fih antibijotiċi, pesticidi jew sustanzi oħrajn li jagħmlu l-ħsara.

Il-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi minn razez lokali u razez oħrajn, inklużi l-inkroċji ta' bejniethom, li jitrabbew fiż-żona ġeografika ddefinita.

Il-halib tal-baqar jiġi minn baqar suwed u bojod li ġew introdotti gradwalment f'Ċipru u li issa adattaw tajjeb hafna għall-kundizzjonijiet lokali.

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

Il-halib tan-nagħaġ, tal-mogħoż u tal-baqar li huwa l-materja prima għall-produzzjoni tal-ġobon "Halloumi" jiġi prodott fiż-żona ġeografika ddefinita. Il-Halloumi nnifsu wkoll jiġi prodott fiż-żona ġeografika ddefinita.

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

Il-ġobon "Halloumi" jrid jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika ddefinita għar-raġunijiet li ġejjin: (a) il-Halloumi jrid jiġi ppakkjat immedjatament wara li jiġi prodott, halli ma jkomplix isir, (b) ma jistax ikun hemm interruzzjoni (produzzjoni kontinwa) fil-proċess tal-produzzjoni tal-Halloumi (produzzjoni-ippakkjar), (c) biex tkun żgurata t-traċċabilità l-pakkett irid jiġi ppakkjat mill-produttur u tikkettat minnu wkoll, (d) sabiex jiġi evitat li kwalunkwe ġobon prodott barra t-territorju ta' Ċipru jiġi kkummerċjalizzat bħala Halloumi DOP, biex ikunu ggarantiti l-kwalità u l-origini tal-prodott u jiġi żgurat li jistgħu jitwettqu l-kontrolli meħtieġa.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Fir-rigward tal-kompożizzjoni tal-halib użat fil-produzzjoni tal-"Halloumi", f'każijiet fejn tintuża tahlita ta' halib, it-tipi differenti ta' halib iridu jissemmew fuq it-tikketta, f'ordni dekrexxenti ta' perċentwali.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Il-konfini amministrattivi tad-distretti ta' Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos u Kyrenia.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifità taż-żona ġeografika

Fatturi naturali: Ċipru għandu klima Mediterranja karatterizzata minn sju f'šan u xotti u xtiewi h'fief u bix-xita. It-terren tal-gżira għandu rwol importanti hafna wkoll: fil-muntanji jinżel ammont ta' xita relattivament kbir u dan jaffettwa l-idroloġija u l-ambjent taż-żoni li qegħdin iktar fil-baxx, għaliex l-għadd kbir ta' xmajriet jiehdu l-ilma min-nixxighat għal diversi xhur wara li x-xita tkun waqfet. Meta jitqies id-daqs tiegħu, Ċipru għandu fost l-aktar flora rikka fil-Mediterran, minhabba l-istruttura ġeoloġika, il-klima, il-pożizzjoni ġeografika, il-baħar tal-madwar u l-konfigurazzjoni tal-art tiegħu (Tsintidis *et al.*, 2002). Hemm 1 908 speċi differenti ta' pjanti, li 140 minnhom huma endemiċi, jiġifieri jinsabu biss f'Ċipru (id-Dipartiment tal-Foresti, 2004). Fl-ahħar nett, ir-razez lokali tal-annimali tal-halib f'Ċipru jinkludu n-nagħga lokali ta' denbha ohxon, li hija adattata sew għall-klima niexfa u għat-temperaturi għoljin taż-żona, u l-mogħoż lokali Machaira u Pissouri. In-nagħaġ ta' Chios u l-mogħoż ta' Damasku (introdotti fis-snin 50 u s-snin 30 rispettivament) huma wkoll tipi ta' razez lokali, għaliex il-karatteristiċi morfoloġiċi u tal-produzzjoni tagħhom inqatgħu minn dawk tal-popolazzjonijiet ta' oriġini wara programm nazzjonali ta' tnissil li ilu jeżisti għal żmien twil.

Fatturi umani: ir-referenzi storiċi juru li l-produzzjoni tal-Halloumi f'Ċipru ilha magħrufa minn żmien il-qedem. Il-Halloumi jissemma bħala "calumi" f'kodiċi li fih hames manuskritti dwar l-istorja ta' Ċipru li jinżamm fil-librerija tal-Mużew Correr f'Venezja. Dan imur lura għall-1554 u b'hekk jikkostitwixxi l-eqdem referenza bil-miktub għall-Halloumi li nstabet sa issa. Aktar tard hemm ukoll referenzi għall-Halloumi, fost l-ohrajn minn Archimandrite Kyprianos fl-1788.

L-importanza tal-Halloumi fil-hajja tan-nies lokali tidher ċara fl-arti (il-poeżija, il-letteratura) u fil-pożizzjoni li okkupa fil-wirjiet agrikoli (Lyssi, 1939). Il-lista ta' klassijiet u premji monetarji u l-kundizzjonijiet tad-dhul għall-Wirja Agrikola ta' Lyssi, li giet ippubblikata kemm bil-Grieg kif ukoll bit-Tork, tinkludi l-prodotti li jistgħu jipparteċipaw fil-kompetizzjoni. L-isem Tork għal "Halloumi" huwa "Hellim". Il-produtturi Ċiprijotti Torok tal-Halloumi jużaw iż-żewġ ismijiet għall-prodott tradizzjonali tagħna jew sempliciment l-isem "Hellim". Hemm hafna evidenza li z-żewġ ismijiet "Halloumi" u "Hellim" jirreferu għall-istess prodott tradizzjonali Ċiprijott, li għalih jintużaw iż-żewġ ismijiet (il-gazzetta Halkin Sesi, 1959 u 1962 u l-imballaġġ tal-prodott għall-esportazzjoni li juri z-żewġ ismijiet).

Ir-rabta mill-qrib bejn il-prodott u n-nies tal-gżira hija evidenti wkoll mill-fatt li l-lum il-ġurnata "Halloumas", "Hallouma", "Halloumakis" u "Halloumis" huma kunjomijiet Ċiprijotti komuni.

Sa minn żmien il-qedem, il-Halloumi kien element importanti fid-dieta Ċiprijotta (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) u ssodisfa l-htigijiet tal-familji Ċiprijotti matul is-sena kollha. Il-Halloumi kien "il-gobon Ċiprijott famuż prodott b'mod speċjali", wiehed mill-iktar oġġetti tal-ikel komuni u tajbin mal-hobz, f'kull dar Ċiprijotta, essenzjali għal kull familja tal-kampanja (Xioutas, 2001). Minbarra li jittiekel lokalment, sa minn żmien il-qedem il-Halloumi gie esportat lejn diversi pajjiżi (Archimandrite Kyprianos, 1788), inkluż l-Eġittu, is-Sirja, il-Greċja, it-Turkija, il-Palestina, Franza, is-Sudan, ir-Renju Unit, l-Amerka, l-Awstralja u ċ-Cina (Dawe, 1928).

Il-proċess tal-produzzjoni huwa uniku, b'mod partikolari l-istadji tat-tisjir tal-prodott f'temperatura għolja għal tul ta' hin speċifiku, it-tiwi u z-żieda tan-nagħniegħ Ċiprijott. It-tisjir tal-baqta huwa importanti hafna għaliex, skont studju rilevanti, itejjeb il-kwalitajiet organolettiċi tal-prodott. B'mod speċifiku, it-tisjir tal-baqta f'temperatura għolja jipproduċi livelli għoljin ta' ċerti komposti ta' sustanzi kimiċi bażiċi li jgħinu biex jiddeterminaw it-togħma partikolari tal-Halloumi. Uħud minn dawn il-komposti huma lattoni, bħal delta-dodekalatton (ikkaratterizzat minn toghma ta' frott) u delta-dekalatton (ikkaratterizzat minn toghma kremuża), filwaqt li ohrajn huma ketoni tal-metil, li huma kkaratterizzati minn toghma simili għall-halib (P. Papademas, 2000).

It-tiwja tipika tal-baqta, bħala parti mill-ipproċessar tradizzjonali, tqiegħed lill-Halloumi fuq livell differenti mill-gobnijiet l-ohrajn kollha. Il-prattika tat-tiwi bdiet tintuża għaliex, tradizzjonalment, hekk kien iżjed faċli biex wiehed ipogġi l-gobnijiet fil-kontenituri fejn kienu jinżammu fix-xorrox. Barra minn hekk, il-weraq tan-nagħniegħ jitpogġa bejn is-saffi tal-baqta (matul il-proċess tat-tiwi) sabiex ma jiċcaqlaqx, u b'hekk in-nagħniegħ ikun jista' jirrilaxxa l-aroma karatteristika tiegħu fil-prodott finali. L-użu tan-nagħniegħ (*Mentha viridis*) fl-istadju tat-tiwi jagħti l-aroma karatteristika tiegħu lill-prodott finali minhabba l-preżenza tat-terpenes pulegone ("terpene tan-nagħniegħ") u l-karvone (Papademas u Robinson, 1998). Huma l-produtturi lokali li għandhom l-għarfien ta' dan il-proċess tal-produzzjoni.

Speċifità tal-prodott

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott jinkludu:

- (a) il-fatt li ma jdellikx jew idub f'temperaturi għoljin (jista' jittiekel mhux biss kif inhu iżda wkoll moqli, mixwi, eċċ.);
- (b) it-trattament tal-baqta bis-shana fix-xorrox f'temperatura ta' iktar minn 90 °C għal mill-inqas 30 minuta, li hija karatteristika unika tal-proċess tal-produzzjoni u tikkontribwixxi għall-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tal-prodott;
- (c) it-tiwi li jagħtih il-forma karatteristika tiegħu;
- (d) il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu (b'riha u toghma karatteristiċi – għandu riha qawwija ta' halib/xorrox u għandu aroma u toghma ta' naghniegh, riha tal-kampanja u toghma mielha qawwija) dovuti l-aktar għall-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, li jiġu affettwati mid-dieta tal-annimali, in-naghniegh li jiżdied matul il-proċess tal-produzzjoni u l-komposti volatili li jiffurmaw matul it-trattament bis-shana tal-baqta fix-xorrox; u
- (e) il-karattru tradizzjonali tiegħu, li jirriżulta mill-fatt li ilu jsir f'Ċipru minn żmien il-qedem skont il-metodu tradizzjonali li għadda minn ġenerazzjoni għall-oħra, u li llum il-ġurnata huma l-produtturi lokali li għandhom l-għarfien ta' dan il-proċess.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn speċifiċi tal-prodott (għal IGP)

Ir-rabta bejn il-Halloumi u l-ambjent ġeografiku tinsab fl-ispeċifità tal-klima tal-gżira Mediterranja. Il-veġetazzjoni lokali li jieklu l-annimali tal-halib tgħaddi mill-istadju ta' mergha aħdar għal foragġ nofsu niexef u finalment niexef skont il-fażijiet karatteristiċi tal-mikroklima lokali. Uħud minn dawn il-pjanti huma endemiċi. Din il-veġetazzjoni Ċiprijotta lokali, mittiekla mill-annimali friska jew imnixxa, għandha effett kruċjali fuq il-kwalità tal-halib u konsegwentament il-karatteristiċi speċifiċi tal-gobon (Papademas, 2000). Il-preżenza tal-bacillus *Lactobacillus cypricasei* (laktobacillus minn gobon Ċiprijott), li ġie iżolat mill-Halloumi Ċiprijott biss, hija prova tar-rabta bejn il-mikroflora tal-gżira u l-prodott (Lawson *et al.*, 2001). Addizzjonalment, iż-żieda tan-naghniegh Ċiprijott tkompli tikkontribwixxi għat-togħma karatteristika tal-prodott. Fatturi oħrajn li jaffettwaw il-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott, speċjalment it-togħma u r-riha tiegħu, huma t-tip ta' halib użat, għaliex il-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż fih aċidi xahmin ta' piż molekulari baxx, u l-komposti volatili ffurmati matul il-proċess tal-produzzjoni.

Fir-rigward tar-rabta bejn il-fatturi umani u l-prodott, il-Halloumi huwa kkunsidrat bħala tradizzjonali għal Ċipru, għaliex, kif deskritt fil-punt 5.1, kellu rwol importanti hafna fil-ħajja u fid-dieta tan-nies tal-gżira, kemm Ċiprijotti Griegi kif ukoll Ċiprijotti Torok, minn żmien il-qedem u l-għarfien tal-proċess tal-produzzjoni ngħadda minn ġenerazzjoni għal oħra. Kemm il-forma mitwija karatteristika tiegħu kif ukoll il-fatt speċifiku li ma jdubx f'temperaturi għoljin ġejjin minn dan il-proċess ta' produzzjoni tradizzjonali li għadda minn ġenerazzjoni għal oħra.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>

Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata għal Speċifikazzjoni tal-Prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjonijiet ġeografiċi protetti fis-settur tal-prodotti agrikoli u l-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014

(2023/C 53/05)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 6b(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾.

Komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjoni ġeografika protetta li toriġina fi Stat Membru Regolament (UE) Nru 1151/2012)

“Džiugas”

Nru tal-UE PGI-LT-02372-AM01- 8.11.2022

IĠP (x) DOP ()

1. Isem il-prodott

“Džiugas”

2. Stat membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika

Il-Litwanja

3. Awtorità tal-istat membru li tikkomunika l-emenda standard

Il-Ministeru tal-Agrikoltura tar-Repubblika tal-Litwanja

4. Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i

Emenda 1:

Il-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali u l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku jaqra kif ġej:

“4. Deskrizzjoni tal-prodott

Il-ġobon ‘Džiugas’ huwa ġobon iebes b’ammont medju ta’ xaham magħmul mill-halib tal-baqra li ġie standardizzat u ppasturizzat u mbaqqat bl-enzimi, bil-massa tal-baqta u l-ġobon sussegwentement soġġetta għal ipproċessar u maturazzjoni speċjali. Il-ġobon huwa magħmul biss mill-halib tal-baqra miksub matul il-perjodu tar-ragħa, li jagħti lill-ġobnijiet li jimmaturaw fit-tul l-aqwa indikaturi organolettiċi u mikrobijoloġiċi.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“4. Deskrizzjoni tal-prodott

Il-ġobon ‘Džiugas’ huwa magħmul mill-halib tal-baqra li ġie standardizzat u ppasturizzat u mbaqqat bl-enzimi, bil-massa tal-baqta u l-ġobon sussegwentement soġġetta għal ipproċessar u maturazzjoni speċjali. Il-ġobon huwa magħmul biss mill-halib tal-baqra miksub matul il-perjodu tar-ragħa, li jagħti lill-ġobnijiet li jimmaturaw fit-tul l-aqwa indikaturi organolettiċi u mikrobijoloġiċi.”

Ġustifikazzjoni

Id-deskrizzjoni tal-ġobon f’dan il-punt giet emendata u l-ġobon ma għadux ikklassifikat f’termini ta’ kontenut ta’ xaham u ebusija, jiġifieri t-termini “ammont medju ta’ xaham” u “iebes” tnehhew. Skont l-Ordni Nru 3D-335 tal-Ministru Litwan għall-Agrikoltura tat-13 ta’ Ġunju 2008 li tapprova l-iskeda ta’ rekwiżiti tal-kwalità għall-ġobnijiet, dawn il-klassifikaturi ma humiex obbligatorji u jistgħu jiġu pprovduti b’mod addizzjonali.

⁽¹⁾ ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

Emenda 2:

Tabella 1 (Indikaturi organolettiċi tal-ġobon “Džiugas”) fil-punt 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali u l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku jaqra kif ġej:

“Tabella 1. Indikaturi organolettiċi tal-ġobon ‘Džiugas’

Indikatur	Karatterizzazzjoni
Kulur	Ġobon immaturat għal mill-inqas 12-il xahar: lewn il-krema/safrani, ftit aktar intens qrib il-qoxra Gobon immaturat għal mill-inqas 18-il xahar: lewn il-krema/safrani, ftit aktar intens u bi sfumatura hađraniġa qrib il-qoxra Gobon immaturat għal mill-inqas 24 xahar: minn safrani sa lewn il-krema, b'kulur hađrani matt ftit aktar intens qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 36 xahar: isfar, possibbilment bi sfumatura safra tagħti fl-aħmar jew fil-kannella bi strixxi bħall-irħam, ftit aktar intens qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 48 xahar: isfar, possibbilment bi sfumatura orangġjo, ftit aktar intens qrib il-qoxra
Kulur	Ġobon immaturat għal mill-inqas 60 xahar: isfar li gradwalment isir isfar skur, bi sfumatura safra tagħti fl-aħmar, aktar skur fit-truf qrib il-qoxra, u bi gradazzjoni ta' kulur notevolment aktar intensa. Qatgħa trasversali tal-massa tal-ġobon turi qalba safra bi sfumatura orangġjo u li fiha kristalli tal-melħ tal-kalċju bojod viżibbli.
Dehra	Qisien tar-rota ċatta ċilindrika tal-ġobon: għoli 9,0-10,0 cm, diġametrju 22,0-24,0 cm, piż 4,2-4,5 kg.
Qatgħa trasversali	Il-ġobon huwa mingħajr toqob, għalkemm kultant ikun fih xi toqob zgħar irregolari u xquq zgħar. Jidhru wkoll kristalli tal-melħ tal-kalċju u tal-aċidu amminiku tirożina zgħar, bojod, u iżolati.
Togħma u riħa	Il-ġobon għandu togħma rikka, helwa iżda pikkanti, li tħalli togħma sottili u persistenti fil-halq ta' frott. Friska b'mod sottili, b'aroma ta' aċidu lattiku u gobon imnixxef.
Konsistenza	Il-massa tal-ġobon hija iebsa iżda tinqasam faċilment. Iktar ma jkun ilu jimmatūra l-ġobon, iktar ikun iebes u iktar ikun fih kristalli jqarmċu.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“Tabella 1. Indikaturi organolettiċi tal-ġobon ‘Džiugas’

Indikatur	Karatterizzazzjoni
Kulur	Ġobon immaturat għal mill-inqas 12-il xahar: lewn il-krema/safrani, ftit aktar intens qrib il-qoxra Gobon immaturat għal mill-inqas 18-il xahar: lewn il-krema/safrani, ftit aktar intens u bi sfumatura hađraniġa qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 24 xahar: minn safrani sa lewn il-krema, b'kulur hađrani matt ftit aktar intens qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 36 xahar: isfar, possibbilment bi sfumatura safra tagħti fl-aħmar jew fil-kannella bi strixxi bħall-irħam, ftit aktar intens qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 48 xahar: isfar, possibbilment bi sfumatura orangġjo, ftit aktar intens qrib il-qoxra Gobon immaturat għal mill-inqas 60 xahar: isfar li gradwalment isir isfar skur, bi sfumatura safra tagħti fl-aħmar, aktar skur fit-truf qrib il-qoxra, u bi gradazzjoni ta' kulur notevolment aktar intensa. Qatgħa trasversali tal-massa tal-ġobon turi qalba safra bi sfumatura orangġjo u li fiha kristalli tal-melħ tal-kalċju bojod viżibbli. Ġobon immaturat għal mill-inqas 100 xahar: isfar skur hafna, bi sfumatura orangġjo qrib il-qoxra, bi gradazzjoni ċarament aktar immarkata tal-kulur u kuluri hafna aktar għonja. Gobon immaturat għal mill-inqas 120 xahar: isfar profond, bi gradazzjoni mmarkata hafna tal-kulur qrib il-qoxra u sfumaturi aktar intensi ta' isfar jagħti fl-aħmar jew orangġjo.

Dehra	Qisien tar-rota ċatta ċilindrika tal-ġobon: għoli 9,0-10,0 cm, dijametru 22,0-24,0 cm, piż 4,2-4,5 kg.
Qatgħa trasversali	Il-ġobon huwa mingħajr toqob, għalkemm kultant ikun fih xi toqob żgħar irregolari u xquq żgħar. Jidhru wkoll kristalli tal-melħ tal-kalċju u tal-aċidu amminiku tirożina żgħar, bojod, u iżolati.
Togħma u riha	Il-ġobon għandu toghma rikka, helwa iżda pikkanti, u l-karatteristika tal-aċidu lattiku tal-ġobon hija hielsa minn kull riha jew toghma barranija.
Konsistenza	Il-massa tal-ġobon hija iebes iżda tinqasam faċilment. Iktar ma jkun ilu jimmatura l-ġobon, iktar ikun iebes u iktar ikun fih kristalli jqarmċu.”

Ġustifikazzjoni

Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ġew miżjuda deskrizzjonijiet tal-kuluri tal-ġobon “Džiugas” immaturat għal mill-inqas 100 u 120 xahar.

Id-deskrizzjoni tat-togħma u r-riha tal-ġobon ġiet emendata. L-għan ta’ din l-emenda huwa li tipprovdi karatterizzazzjoni komuni tat-togħma u r-riha tipiċi tal-ġobon, li tkopri l-livelli kollha ta’ maturità.

Emenda 3:

Tabella 2 (Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-ġobon “Džiugas”) fil-punt 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali u l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku jaqra kif ġej:

“Tabella 2. Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-ġobon ‘Džiugas’

L-isem tal-indikatur	Valur standard
Kontenut ta’ xaham tal-materja niexfa tal-ġobon (%)	39-40
Kontenut ta’ ilma (%)	34-35
Kontenut ta’ melħ komuni (%)	1,8-2,2”.

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“Tabella 2. Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-ġobon ‘Džiugas’

L-isem tal-indikatur	Valur standard
Kontenut ta’ xaham tal-materja niexfa tal-ġobon (%)	40 ± 3
Kontenut ta’ ilma (%)	34 ± 3
Kontenut ta’ melħ komuni (%)	2,0-0,4”.

Ġustifikazzjoni

Il-limiti tal-parametri fiżikokimiċi tal-ġobon “Džiugas” ġew emendati. Dawn l-emendi jikkonċernaw, b’mod parzjali, iż-żieda ta’ ġobnijiet bi żminijiet ta’ maturazzjoni twal hafna, jiġifieri ġobnijiet immaturati għal mill-inqas 100 jew 120 xahar. Il-ġobnijiet ta’ din il-maturità jrid ikollhom kontenut ta’ ilma aktar baxx minhabba li l-perjodu ta’ maturazzjoni previst għalihom huwa itwal minn dak tal-ġobnijiet l-oħra msemmija. Barra minn hekk, biex jiġi żgurat li l-karatteristiċi tal-ġobnijiet ta’ maturazzjoni twila hafna jibqgħu l-istess matul il-perjodu ta’ maturazzjoni, iż-żmien tat-tmelliħ irid ikun itwal. Il-kontenut massimu tal-melħ imsemmi fit-tabella tal-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi għalhekk inbidel. Il-kontenut massimu tal-ilma tal-ġobon inbidel biex jiġi adattat għall-htigijiet tas-swieq nazzjonali differenti.

Il-kontenut minimu tal-melħ tnaqqas f’konformità mar-rakkomandazzjonijiet biex jitnaqqas il-konsum tal-melħ u biex il-prodott ikun jista’ jitqassam lil firxa usa’ ta’ konsumaturi.

Emenda 4:

Il-punt 7 (metodu tal-produzzjoni, materja prima) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali u l-punt 3.3 (materja prima) tad-Dokument Uniku jaqra kif ġej:

“Materja prima:

- ħalib tal-baqra miksub biss waqt il-perjodu tar-ragħa (Mejju sa Ottubru); il-baqar li jkunu għadhom jirgħu f'dak iż-żmien ma għandhomx jiġu mitmugħa għalf supplimentari;
- kulturi starter ta' batterji tal-aċidu lattiku f'forma ta' virga (*Lactobacillus*) u batterji kokki termofiliċi (*Streptococcus*);
- enzima tal-klassi tal-protease tal-koagulazzjoni tal-ħalib ta' oriġini mikrobijoloġika, miksuba mill-kultivazzjoni tal-mikrofunġu *Rhizomucor miehei*; – melħ komuni.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“Materja prima:

- ħalib tal-baqra miksub biss waqt il-perjodu tar-ragħa (Mejju sa Ottubru); il-baqar li jkunu għadhom jirgħu f'dak iż-żmien ma għandhomx jiġu mitmugħa għalf supplimentari;
- kulturi starter ta' batterji tal-aċidu lattiku f'forma ta' virga (*Lactobacillus*) u batterji kokki termofiliċi (*Streptococcus*);
- enzima, melħ komuni.”

Ġustifikazzjoni

Id-deskrizzjoni tal-enzima mikrobika tal-koagulazzjoni tal-ħalib ġiet emendata. L-għan ta' din l-emenda huwa li tipprovi deskrizzjoni ġenerika iqsar tal-enzima mingħajr ma tispeċifika t-tip ta' enzima u l-mod li bih tinkiseb.

Emenda 5:

Il-punt 7 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali (metodu tal-produzzjoni, produzzjoni, 1. Produzzjoni u koagulazzjoni tat-taħlita tal-ħalib) jaqra kif ġej:

“1. Produzzjoni u koagulazzjoni tat-taħlita tal-ħalib:

Il-ħalib mhux ipproċessat migbur jiġi sseparat, ikkjarifikat u standardizzat b'tali mod li l-kontenut ta' xaħam fil-materja niexfa tal-ġobon matur jissodisfa r-rekwiżiti stabbiliti fil-punt 4. It-taħlita tal-ħalib tiġi ppasturizzata f'temperatura ta' 74 ± 2 °C, għal 20 sekonda. Wara l-pasturizzazzjoni, it-taħlita tal-ħalib tista' tinhażen f'temperatura li ma taqbiżx l-10 °C għal mhux aktar minn 18-il siegħa.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“1. Produzzjoni u koagulazzjoni tat-taħlita tal-ħalib:

Il-ħalib mhux ipproċessat migbur jiġi sseparat, ikkjarifikat u standardizzat b'tali mod li l-kontenut ta' xaħam fil-materja niexfa tal-ġobon matur jissodisfa r-rekwiżiti stabbiliti fil-punt 4. It-taħlita tal-ħalib tiġi ppasturizzata f'temperatura ta' **mill-inqas 72,5 °C** għal 20 sekonda. Wara l-pasturizzazzjoni, it-taħlita tal-ħalib tista' tinhażen f'temperatura li ma taqbiżx l-10 °C għal mhux aktar minn 18-il siegħa.”

Ġustifikazzjoni

Il-limitu tat-temperatura għall-pasturizzazzjoni tal-ħalib ġie emendat. L-għan ta' din l-emenda huwa li jiġi stabbilit limitu aktar strett fuq it-temperatura minima għall-pasturizzazzjoni tal-ħalib. Din it-temperatura tiddetermina l-parametri kwalitattivi u tas-sikurezza alimentari.

Emenda 6:

Il-punt 7 (metodu tal-produzzjoni, produzzjoni, 2. Ibbaqtar tal-ħalib) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali jaqra kif ġej:

“2. Ibbaqtar tal-ħalib:

it-taħlita tal-ħalib għall-produzzjoni tal-ġobon ‘Džiugas’ tissaħħan għal temperatura ta' bejn 32 u 34 °C. Waqt l-inokulazzjoni tat-taħlita tal-ħalib, tiżdied starter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku (ippreparata f'konformità mal-proċedura deskritta hawn taht) ugwali għal bejn 1,5 u 2,0 % tat-taħlita miżjuda mal-preparatur tal-ġobon u tiżdied ukoll starter iffriżata ta' batterji termofiliċi *Streptococcus thermophilus*. Ladarba l-preparatur tal-ġobon ikun imtela bit-taħlita tal-ħalib, tiżdied enzima tal-klassi tal-proteażi tal-koagulazzjoni tal-ħalib ta' oriġini mikrobijoloġika. Ladarba tkun żdiedet l-enzima, it-taħlita tal-ħalib tithallat sew u tithalla tibbaqta.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“2. Ibbaqtar tal-halib:

it-tahlita tal-halib għall-produzzjoni tal-ġobon ‘Džiugas’ tissahħan għal temperatura ta’ bejn 32 u 34 °C. Waqt l-inokulazzjoni tat-tahlita tal-halib, tiżdied starter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku (ippreparata f’konformità mal-proċedura deskritta hawn taht) ta’ **mhux aktar minn** 2,0 % tat-tahlita miżjuda mal-preparatur tal-ġobon u tiżdied ukoll starter iffriżata ta’ batterji termofiliċi *Streptococcus thermophilus*. Ladarba l-preparatur tal-ġobon ikun imtela bit-tahlita tal-halib, tiżdied enzima tal-klassi tal-proteazi tal-koagulazzjoni tal-halib ta’ oriġini mikrobijoloġika. Ladarba tkun inżiedet l-enzima, it-tahlita tal-halib tithallat sew u tithalla tibbaqta.”

Gustifikazzjoni

L-ammont tal-istarter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku użata fil-koagulazzjoni tal-halib ġie emendat. L-għan ta’ din l-emenda huwa li tenfasizza li l-ammont ta’ starter li jintuża jiddependi fuq l-attività tal-istarter ippreparat minn qabel, il-kompożizzjoni u l-karatteristiċi tal-halib, u l-hin tal-produzzjoni. L-ammont tal-istarter ma jsitax jaqbeż it-2 %.

Emenda 7:

Il-punt 7 (metodu tal-produzzjoni, produzzjoni, 3. Produzzjoni tal-istarter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku) jaqra kif ġej:

“3. Produzzjoni tal-istarter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku:

Għall-produzzjoni tal-istarter, jintuża x-xorrox residwu. Dan jintgħażel fuq il-bażi tal-kwalità u l-kompożizzjoni: kontenut xott: 6,3-6,5 %; kontenut ta’ lattożju: 4,60-4,65 %; kontenut ta’ xaham: 0,18-0,25 %; kontenut ta’ proteini: 0,75-0,85 %. L-ewwel nett, l-istarter tal-fermentazzjoni tax-xorrox jiġi ppreparat: ix-xorrox jiġi ppasturizzat, imkessaħ sat-temperatura tal-ibbaqtar u bbaqtat bl-użu ta’ starter iffriżata xotta. L-istarter produttiva imbagħad tiġi ppreparata kif ġej: ix-xorrox jiġi ppasturizzat, jikkessaħ sat-temperatura tal-ibbaqtar u jizdiedu 2 % tal-istarter tal-fermentazzjoni.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“3. Produzzjoni tal-istarter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku:

Għall-produzzjoni tal-istarter, jintuża x-xorrox residwu. Dan jintgħażel fuq il-bażi tal-kwalità u l-kompożizzjoni: kontenut xott: **mill-inqas** 6,3 %. L-ewwel nett, l-istarter tal-fermentazzjoni tax-xorrox jiġi ppreparat: ix-xorrox jiġi ppasturizzat, imkessaħ sat-temperatura tal-ibbaqtar u bbaqtat bl-użu ta’ starter iffriżata xotta. L-istarter produttiva imbagħad tiġi ppreparata kif ġej: ix-xorrox jiġi ppasturizzat, jikkessaħ sat-temperatura tal-ibbaqtar u jizdiedu **sa** 2 % tal-istarter tal-fermentazzjoni.”

Gustifikazzjoni

Id-deskrizzjoni tal-produzzjoni tal-istarter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku ġiet emendata. L-għan ta’ din l-emenda huwa li tenfasizza li huwa importanti li jkun hemm kontenut xott minimu ta’ 6,3 % għall-produzzjoni tal-istarter. L-esperjenza twila tal-produtturi tal-ġobon uriet li l-kontenut xott għandu rwol ewlieni fid-determinazzjoni tal-indikaturi tal-istarter produttiva.

L-ammont tal-istarter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku użata fil-koagulazzjoni tal-halib ġie emendat. L-għan ta’ din l-emenda huwa li tenfasizza li l-ammont ta’ starter li jintuża jiddependi fuq l-attività tal-istarter ippreparat minn qabel, il-kompożizzjoni u l-karatteristiċi tal-halib, u l-hin tal-produzzjoni. L-ammont tal-istarter ma jsitax jaqbeż it-2 %.

Emenda 8:

Il-punt 7 (metodu tal-produzzjoni, produzzjoni, 4. Ipproċessar tal-baqta u l-granuli tal-ġobon) tal-Ispjekkazzjoni tal-Prodott attwali jaqra kif ġej:

“4. Ipproċessar tal-baqta u l-granuli tal-ġobon:

Il-hin tal-ibbaqtar tal-halib huwa bejn 25 u 35 minuta. Jekk il-baqta tkun pjuttost iebsa u ma tiddizintegraz fi granuli żgħar bi ksur mit-trufijiet dritti u xorta jkollha xorrox distintivament ċar, tkun lesta biex tinqata’. Il-baqta tinqata’, bi granularità ta’ bejn 0,7 u 1,0 cm. Il-hin tat-tqattigh huwa ta’ 10 minuti. Il-granuli tal-ġobon jissahhnu għat-tieni darba billi t-temperatura tiżdied minn 33 °C għal 50 °C għal 50 minuta. Il-hin totali għat-tieni tishin ma jaqbiżx siegħa.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“4. Ipproċessar tal-baqta u l-granuli tal-ġobon:

Il-hin tal-ibbaqtar tal-ħalib huwa bejn **15** u 35 minuta. Jekk il-baqta tkun pjuttost iebsa u ma tiddizintegrax fi granuli żgħar bi ksur mit-trufijiet dritti u xorta jkollha xorrox distintivament ċar, tkun lesta biex tinqata'. Il-baqta tinqata', bi granularità ta' bejn 0,7 u 1,0 cm. Il-hin tat-tqattigh jiehu **sa 15**-il minuta. Il-granuli tal-ġobon jissahhnu għat-tieni darba billi t-temperatura tiżdied minn 33 °C għal 50 °C għal **45-55** minuta. Il-hin totali għat-tieni tishin ma jaqbiżx siegħa.”

Ġustifikazzjoni

L-ipproċessar tal-baqta u l-granuli tal-ġobon ġie mmodifikat, jiġifieri l-hinijiet meħuda għall-ibbaqtar u t-tqattigh ġew aġġustati. Dawn l-emendi jikkonċernaw id-daqs tal-granuli tal-baqta u l-ebusija tal-baqta, li t-tnejn li huma jiddependu fuq il-hin tal-produzzjoni u l-kompożizzjoni u l-karatteristiċi tal-ħalib.

Din l-emenda taġġusta t-tul tat-tieni darba li jissahhnu l-granuli tal-ġobon, li tiddependi fuq it-temperatura li fiha jissahhnu. Il-granuli tal-ġobon ma għandhomx jissahhnu għat-tieni darba għal temperatura li taqbeż il-50 °C.

Emenda 9:

Il-punt 7 (metodu tal-produzzjoni, produzzjoni, 6. Tmellih tal-ġobon) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali jaqra kif ġej:

“6. Tmellih tal-ġobon:

Il-ġobon jiġi mmellah fil-hwat tat-tmellih għal sa 6 ijiem. It-temperatura tas-salmura fil-hwat hija bejn 8 °C u 12-il °C, u l-pH huwa bejn 4,5 u 5,2. Il-konċentrazzjoni tal-melħ fis-salmura hija bejn 18 u 22 %.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“6. Tmellih tal-ġobon:

Il-ġobon jiġi mmellah fil-hwat tat-tmellih għal sa **8** ijiem. It-temperatura tas-salmura fil-hwat hija bejn 8 °C u 12-il °C, u l-pH huwa bejn 4,5 u **5,4**.

Il-konċentrazzjoni tal-melħ fis-salmura hija bejn 18 u 22 %.”

Ġustifikazzjoni

Il-proċess tat-tmellih tal-ġobon ġie stabbilit f'aktar dettall, jiġifieri t-tul tat-tmellih u l-valuri limitu tal-pH għas-salmura ġew emendati. Il-bidla fit-tul taż-żmien tat-tmellih hija marbuta maż-żieda mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tal-ġobnijiet immaturati għal mill-inqas 100 xahar u l-ġobnijiet immaturati għal mill-inqas 120 xahar. Minhabba l-perjodu itwal ta' maturazzjoni u l-kontenut ta' ilma aktar baxx tagħhom, dawn il-ġobnijiet maturi jridu jiġu mmellha fil-hwat tat-tmellih għal perjodu itwal ta' żmien sabiex jiġi żgurat li l-prodott finali jissodisfa r-rekwiżiti stabbiliti fil-punt 4.

Il-pH tas-salmura ġiet emendata, minhabba li l-pH tas-salmura tista' tkun għolja sa 5,4 fiz-żmien meta l-ġobon jitqiegħdu fiha.

Emenda 10:

Il-punt 7 (metodu tal-produzzjoni, produzzjoni, 7. Maturazzjoni u hażna tal-ġobon) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali jaqra kif ġej:

“7. Maturazzjoni u hażna tal-ġobon:

Il-ġobon jiġi mmaturat f'temperatura ta' 10-12-il °C b'umdità relattiva ta' 80-85 % għal perjodu li ma jaqbiżx it-30 jum, sakemm il-ġobon jilhaq umdità ta' 34-35 %. Wara, ir-roti tal-ġobon jiġu ssigillati bil-vakwu f'boroż tal-plastik. Il-ġobon jiġi mmaturat għal bejn 12 u 60 xahar f'temperatura ta' 8 °C u umdità relattiva ta' 70-85 %. Waqt li jkun qed jimmaturaw, il-ġobnijiet jinħażnu fi kmamar fejn it-temperatura tkun bejn 2 u 6 °C.”

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

“7. Maturazzjoni u hażna tal-ġobon:

Il-ġobon jiġi mmaturat f'temperatura ta' 10-12-il °C b'umdità relattiva ta' 80-85 % għal perjodu li ma jaqbiżx it-30 jum, sakemm **jiġu ssodisfati r-rekwiżiti stabbiliti fil-punt 4**. Wara, ir-roti tal-ġobon jiġu ssigillati bil-vakwu f'boroż tal-plastik. Il-ġobon jimmatura għal 12 sa **120** xahar f'temperatura li **ma taqbiżx 1-10** °C. Waqt li jkun qed jimmaturaw, il-ġobnijiet jinħażnu fi kmamar fejn it-temperatura tkun bejn 2 u 6 °C.”

Ġustifikazzjoni

Il-proċess tal-maturazzjoni u l-ħażna tal-ġobon ġie stabbilit f'aktar dettall, jiġifieri saret referenza għat-tabella tal-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-ġobon "Džiugas", u, barra minn hekk, ġie inkluz il-perjodu massimu tal-maturazzjoni, inbidlet it-temperatura li fiha jiġi mmaturat il-ġobon imgeżwer u ma għadhiex indikata l-umdità relattiva.

It-temperatura nbidlet biex jiġi żgurat proċess ta' maturazzjoni aktar uniformi għall-ġobon. L-umdità relattiva ma għadhiex indikata minhabba li l-ġobnijiet jimmaturaw fl-imballaġġ tagħhom. Għalhekk, dan il-parametru ma għandu l-ebda impatt fuq il-prodott finali.

Emenda 11:

Il-punt 8 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali (rabta maż-żona ġeografika; rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott) u l-punt 5 tad-Dokument Uniku (rabta maż-żona ġeografika) jaqra kif ġej:

"Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott

L-istarter produttiva tinkiseb minn starter tal-fermentazzjoni ppreparata (ix-xorrox jiġi ffermentat bl-użu ta' starter iffriżata xotta li tista' titkabbar saħansitra sa hames darbiet). Barra minn hekk, l-istarter tax-xorrox (xorrox) tiġi ppasturizzata b'mod manwali aktar milli b'mod awtomatiku, billi jiġu rregolati l-valvijiet tat-tishin jew tat-tkessiħ.

Sabiex jiġi żgurat li l-uċuħ laterali tal-ġobon ikunu lixxi u xotti b'mod uniformi, il-kontenut tal-ilma tar-rota shiħa tal-ġobon jonqos, u l-ġobon 'Džiugas' jiddawwar manwalment b'madwar 60° kull tlett ijiem."

Dan it-test ġie emendat biex jaqra kif ġej:

"Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott

L-istarter produttiva tinkiseb minn starter tal-fermentazzjoni ppreparata (ix-xorrox jiġi ffermentat bl-użu ta' starter iffriżata xotta li tista' titkabbar saħansitra sa **10** darbiet). **L-istarter tax-xorrox (xorrox) tiġi ppasturizzata b'mod awtomatiku.**

Sabiex jiġi żgurat li l-uċuħ laterali tal-ġobon ikunu lixxi u xotti b'mod uniformi, il-kontenut tal-ilma tar-rota shiħa tal-ġobon jonqos, u l-ġobon 'Džiugas' jiddawwar manwalment b'madwar 60° **mill-inqas darbtejn fil-ġimgħa.**"

Ġustifikazzjoni

In-numru ta' kultivazzjonijiet tal-istarter likwida tal-batterji tal-aċidu lattiku nbidel. Ġie ddikjarat ukoll li l-istarter tax-xorrox (xorrox) jiġi ppasturizzat b'mod awtomatiku.

In-numru ta' kultivazzjonijiet żdied biex jiġi żgurat proporzjon stabbli ta' kulturi starter, minhabba t-titjib fit-tagħmir li jippermetti li jippermetti li l-pasturizzazzjoni ssir b'mod awtomatiku.

Il-frekwenza li biha jiddawwar il-ġobon waqt li jimmatūra giet modifikata biex jiġi żgurat li l-uċuħ laterali tal-ġobon ikunu aktar lixxi u xotti b'mod aktar uniformi u l-frekwenza li biha jiddawwar tkun aktar uniformi.

Il-bidliet huma kkunsidrati minuri għaliex ma jirrelatawx mal-karatteristiċi essenzjali tal-prodott, ma jibdlux ir-rabta maż-żona ġeografika jew iż-żona ġeografika nnifisha, ma jinkludux bidla fl-isem tal-prodott jew f'xi parti mill-isem, ma jaffettwawx iż-żona ġeografika ddefinita u ma jirrappreżentawx zieda fir-restrizzjonijiet fuq il-kummerċ tal-prodott jew tal-materja prima tiegħu skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel u t-taqsima 5 tal-applikazzjoni fl-Anness VII tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014 li jistabbilixxi regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

DOKUMENT UNIKU

“Džiugas”

Nru tal-UE PGI-LT-02372-AM01 – 8.11.2022

IGP (x) DOP ()

1. Isem

“Džiugas”

2. Stat membru jew pajjiż terz

Il-Litwanja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew ta' l-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.3 Ġobon

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

Il-ġobon “Džiugas” huwa magħmul mill-halib tal-baqra li għe standardizzat u ppasturizzat u mbaqqat bl-enzimi, bil-massa tal-baqra u l-ġobon sussegwentement soġġetta għal ipproċessar u maturazzjoni speċjali. Il-ġobon huwa magħmul biss mill-halib tal-baqra miksub matul il-perjodu tar-ragħa, li jagħti lill-ġobnijiet li jimmaturaw fit-tul l-aqwa indikaturi organolettiċi u mikrobijoloġiċi.

Tabella 1.

Indikaturi organolettiċi tal-ġobon “Džiugas”

Indikatur	Karatterizzazzjoni
Kulur	Ġobon immaturat għal mill-inqas 12-il xahar: lewn il-krema/safrani, ftit aktar intens qrib il-qoxra Gobon immaturat għal mill-inqas 18-il xahar: lewn il-krema/safrani, ftit aktar intens u bi sfumatura ħdranija qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 24 xahar: minn safrani sa lewn il-krema, b'kulur ħdrani matt ftit aktar intens qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 36 xahar: isfar, possibbilment bi sfumatura safra tagħti fl-aħmar jew fil-kannella bi strixxi bħall-irham, ftit aktar intens qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 48 xahar: isfar, possibbilment bi sfumatura orangjo, ftit aktar intens qrib il-qoxra Ġobon immaturat għal mill-inqas 60 xahar: isfar li gradwalment isir isfar skur, bi sfumatura safra tagħti fl-aħmar, aktar skur fit-truf qrib il-qoxra, u bi gradazzjoni ta' kulur notevolment aktar intensa. Qatgħa trasversali tal-massa tal-ġobon turi qalba safra bi sfumatura orangjo u li fiha kristalli tal-melħ tal-kalċju bojod viżibbli. Ġobon immaturat għal mill-inqas 100 xahar: isfar skur ħafna, bi sfumatura orangjo qrib il-qoxra, bi gradazzjoni ċarament aktar immarkata tal-kulur u kuluri ħafna aktar għonja. Ġobon immaturat għal mill-inqas 120 xahar: isfar profond, bi gradazzjoni mmarkata ħafna tal-kulur qrib il-qoxra u sfumaturi aktar intensi ta' isfar jagħti fl-aħmar jew orangjo.
Dehra	Qisien tar-rota ċatta ċilindrika tal-ġobon: għoli 9,0-10,0 cm, dijametru 22,0-24,0 cm, piż 4,2-4,5 kg.
Qatgħa trasversali	Il-ġobon huwa mingħajr toqob, għalkemm kultant ikun fih xi toqob żgħar irregolari u xquq żgħar. Jidhru wkoll kristalli tal-melħ tal-kalċju u tal-aċidu amminiku tirożina żgħar, bojod, u iżolati.

Toghma u riha	Il-ġobon għandu toghma rikka, helwa iżda pikkanti, u l-karatteristika tal-aċidu lattiku tal-ġobon hija hielsa minn kull riha jew toghma barranija.
Konsistenza	Il-massa tal-ġobon hija iebsa iżda tinqasam faċilment. Iktar ma jkun ilu jimmatura l-ġobon, iktar ikun iebes u iktar ikun fih kristalli jqarmċu.

Tabella 1.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-ġobon “Džiugas”

L-isem tal-indikatur	Valur standard
Kontenut ta' xaham tal-materja niexfa tal-ġobon (%)	40 ± 3
Kontenut ta' ilma (%)	34 ± 3
Kontenut ta' melh komuni (%)	2,0 ± 0,4

3.3. Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss) u għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss)

- ħalib tal-baqra miksub biss waqt il-perjodu tar-raġha (Mejju sa Ottubru); il-baqar li jkunu għadhom jirgħu f'dak iż-żmien ma għandhomx jiġu mitmugħa għalf supplimentari;
- kulturi starter ta' batterji tal-aċidu lattiku f'forma ta' virga (*Lactobacillus*) u batterji kokki termofiliċi (*Streptococcus*);
- enzima ta' oriġini mikrobijoloġika; – melh komuni.

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

Il-preparazzjoni tat-tahlita tal-ħalib, il-produzzjoni tal-istarter tax-xorrox, il-koagulazzjoni enzimatika tat-tahlita tal-ħalib, l-ipproċessar tal-baqta u l-granuli tal-ġobon u l-iffurmar, l-ippressar, it-tmelliġ u l-maturazzjoni tal-ġobon kollha jseħħu fiż-żona ġeografika ddefinita.

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

—

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tinkludi l-parroċċa ċivili tal-Belt ta' Telšiai, li tinsab fid-Distrett ta' Telšiai fl-Gholjiet Samogitjani fil-Majjistral tal-Litwanja, u tmiss mal-parroċċi ċivili ta' Ryskėnai, Degaičiai, Gadūnavas u Viešvėnai tad-Distrett ta' Telšiai (il-Litwanja).

5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta tal-ġobon “Džiugas” maż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tajba tal-prodott, li hija ddeterminata mill-esperjenza tal-produtturi esperti lokali tal-ġobon “Džiugas” fil-produzzjoni u l-maturazzjoni ta' dan il-ġobon iebes.

Il-ġobon “Džiugas” isir fil-parroċċa ċivili tal-Belt ta' Telšiai, fejn hemm forti fuq għolja magħrufa bħala Džiugo kalnas. Skont legġenda antika, din l-għolja hija msemmija f'għieħ Džiugas, gwerrier Samogitjan. Kien maħsub li s-sigriet wara s-saħħa ta' Džiugas kien il-ġobon miżmum fil-kantina tar-razzett tiegħu, li kien jagħtih setgħat straordinarji meta jiġi kkunsmat.

Storikament, il-ġobon tal-baqta tal-ħalib xkumat kien jiġi prodott fil-Litwanja billi jintużaw biss il-batterji tal-aċidu lattiku għat-tbaqqit tal-ħalib. Madankollu, f'Žemaitija (Samogitja), fil-Majjistral tal-Litwanja, in-nisa tal-bdiewa kienu jafu wkoll kif jagħmlu ġobon iffermentat bl-użu tal-istonku mnixxef tal-ghogġiela. Il-mużew Samogitjan “Alka” f'Telšiai għandu forum tal-ġobon tal-injam għall-wiri li kienu jintużaw min-nisa tal-bdiewa biex jipproduċu ġobon iffermentat. Il-kronaki tas-seklu 18 isemmu li s-Samogitjani kienu jafu kif jagħmlu ġobon b'toghma, riha, konsistenza u dehra distintivi. Il-ktieb Didžioji Virėja, ippubblikat mid-dar tal-pubblikazzjoni Sakala fi Klaipėda fl-1936, fih riċetta ta' ġobon iebes magħmul id-dar li jithalla jimmatura għal sena jew sentejn.

Meta twaqqfet id-djoċesi ta' Telšiai fl-1926, il-belt ta' Telšiai saret il-belt kapitali tar-reġjun etnografiku u storiku ta' Žemaitija, u llum hija ċ-ċentru spiritwali, kulturali, edukattiv u xjentifiku tar-reġjun. Ghalhekk huwa eżattament f'din il-belt li għal żmien twil ingemgħu l-aqwa nies esperti tas-snaġja f'kull qasam fir-reġjun.

Il-ġobnijiet u prodotti oħra tal-halib ilhom partijiet essenzjali mid-dieta tal-popolazzjoni tar-reġjun. L-industrija tal-ġobon fir-reġjun ilha sa mill-bidu tas-seklu 20. Għas-Samogitjani, it-triq lejn il-produzzjoni tal-ġobon iebes kienet waħda twila. L-ewwel mahleb beda jopera f'Telšiai fl-1924, iżda kien biss fl-1985 li l-produzzjoni sperimentali tal-ġobon iebes li kellu jiffirma l-bażi għal "Džiugas" bdiet f'impjant tal-produzzjoni li kien għadu kif inbena. Il-kwantità ta' ġobon prodott bdiet tiżdied mill-1994, bil-wasla ta' struzzjonijiet u speċifikazzjonijiet tekniċi godda. L-iskala tal-produzzjoni tal-ġobon varjat b'mod konsiderevoli matul is-snin. Il-produzzjoni żdiedet b'mod sinifikanti mill-2006, u din ix-xejra għadha hemm sal-lum. Jiġu prodotti madwar 10 000 tonnellata ta' ġobon iebes kull sena. Iż-żieda fil-volum tal-produzzjoni hija r-riżultat tal-esportazzjoni tal-ġobon "Džiugas" lejn id-Danimarka, il-Finlandja, l-Italja u pajjiżi oħra. Huwa l-ġobon iebes l-aktar magħruf u mixtri bl-aktar mod mifrux fil-Litwanja.

Huma l-hiliet uniċi tan-nies tas-sengħa esperti lokali li għenu biex jinholq prodott li huwa karatteristiku ta' din iż-żona. Rota waħda tal-ġobon ta' 4 kg tehtieg madwar 60 litru ta' halib tal-baqra miksuba matul il-perjodu tar-ragħa. Huwa dan il-halib li jagħti lill-ġobnijiet li jimmaturaw fit-tul l-aħjar indikaturi organolettiċi u mikrobijoloġiċi. Bħala parti mill-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon, huwa importanti hafna li jiġi żgurat proporzjon ottimali ta' batterji *Lactobacillus* u *Streptococcus* fl-istarter produttiva mkabbra mix-xorrox. L-istarter produttiva tinkiseb minn starter tal-fermentazzjoni ppreparata (ix-xorrox jiġi ffermentat bl-użu ta' starter iffriżata xotta li tista' titkabbar saħansitra sa 10 darbiet). Kull starter produttiva sussegwenti tiġi ffermentata minn dik ippreparata qabilha. Kull starter produttiva ppreparata mix-xorrox għandu jkollha l-proporzjon mehtieg ta' batterji *Lactobacillus* u *Streptococcus*. Waqt li jkun qed jikbru l-istarters produttivi, il-proporzjon bejn il-kulturi batteriċi jista' jvarja f'tit minn dak li huwa mehtieg. Ghalhekk, il-produtturi esperjenzati tal-ġobon, billi jfittxu li jzommu proporzjon kostanti ta' kultura batterika ma' oħra, jirregolaw il-pasturizzazzjoni tal-istarter produttiva (xorrox) u ż-żmien li jiehu l-proċess. L-istarter tax-xorrox tiġi ppasturizzata b'mod awtomatiku. Stadju importanti hafna fil-produzzjoni tal-ġobon "Džiugas" huwa l-maturazzjoni, li tiddependi hafna wkoll fuq l-għarfien tal-produtturi tal-ġobon. Waqt il-maturazzjoni, il-ġobon "Džiugas" jitqiegħed vertikament f'kontenituri speċjali fuq vireg tondi li jdur u l-hin kollu. Sabiex jiġi żgurat li l-uċuħ laterali tal-ġobon ikunu lixxi u xotti b'mod uniformi, il-kontenut tal-ilma tar-rota shiha tal-ġobon jonqos, u l-ġobon "Džiugas" jiddawwar manwalment b'madwar 60° mill-inqas darbtejn fil-gimgha. Ghalhekk, sa tmiem il-fażi ta' maturazzjoni, il-ġobon ikun idawwar 360°, biex b'hekk jiġi żgurat li l-indikaturi kwalitattivi tal-ġobon "Džiugas" jibqgħu kostanti. Bis-saħha tal-għarfien tal-produtturi tal-ġobon lokali, il-ġobon "Džiugas" huwa distint minhabba l-karatteristiċi speċjali tiegħu, li ddeterminaw ukoll ir-reputazzjoni tajba tiegħu.

Ir-reputazzjoni tajba tal-ġobon "Džiugas" hija bbażata fuq: (1) għadd kbir ta' premijijiet mirbuha fil-Litwanja u madwar id-dinja; (2) il-fatt li sar prodott tal-ikel Litwan simboliku, peress li spiss jiġi offrut bħala rigal lil mistednin barranin; (3) il-fama tal-ġobon tirriżulta mhux biss mit-togħma tiegħu iżda wkoll mill-iżvilupp attiv tal-attivitàjiet edukattivi u l-promozzjoni ta' kultura ta' konsum tal-ġobon.

Bejn l-1998 u l-2017, il-ġobon rebah total ta' 51 premju, li hafna minnhom ta' min isemmihom. Il-ġobon gie rikonoxxut u ngħata t-titlu ta' prodott tas-sena fil-Litwanja għall-ewwel darba fl-1998, u rebah midalja tad-deheb fil-wirja internazzjonali "AgroBalt '99" is-sena ta' wara.

Sa mill-2009 ilu jiġi organizzat konkors annwali biex jiġi identifikat l-aktar prodott popolari. F'dan il-konkors, in-nominati f'diversi kategoriji jiġu distinti skont l-għażla tal-konsumaturi u l-bejgħ fil-magġoranza tal-hwienet tal-bejgħ bl-imnut fil-pajjiż, u fuq il-bażi tal-kriterji tal-kwalità. Il-ġobon "Džiugas" diġà ngħata l-ewwel premju u gie rikonoxxut bħala l-aktar prodott popolari tas-sena għas-sitt sena konsekuttiva.

Il-ġobon rebah l-ewwel midalja tad-deheb tiegħu f'wirja internazzjonali fi "Prodexpo" fir-Russja fl-2005, haga li reġa' għamilha fl-istess wirja fl-2008, fl-2010 u fl-2014. Din ingħatat ċertifikat tal-aktar prodott popolari fil-wirja internazzjonali speċjalizzata "Peterfood-2010" f'San Pietruburgu. Fil-kompetizzjoni tad-dewqan tal-ikel u x-xorb Superior Taste Award organizzata mill-International Taste and Quality Institute (iTQI) fi Brussell fl-2011, il-ġobon ingħata żewġ stilel, u segwa dan bl-istess riżultat fl-2013, iżda fl-2014, ġobon "Džiugas" immaturat għal 36 xahar għall-ewwel darba ngħata l-ogħla klassifikazzjoni possibbli: tliet stilel tad-deheb minn massimu possibbli ta' tlieta. Fl-2015 u fl-2016 il-ġobon reġa' ngħata tliet stilel tad-deheb, li wassluh biex jikseb il-CRYSTAL TASTE AWARD, mogħti biss lil prodotti li jiksbu tliet stilel tad-deheb mill-massimu possibbli ta' tlieta għal tliet snin konsekuttivi.

“Džiugas” inghata midalja tad-deheb fil-“Goldener Preis - 2011” fil-Ġermanja, fl-International Cheese Awards fir-Renju Unit fl-2012, u fil-World Food 2012 fl-istess sena f'Moska.

Il-ġobon inghata d-diploma SIAL Innovation Grand Prix fil-wirja internazzjonali tal-prodotti tal-ikel SIAL CHINA fl-2013. Il-ġobon iebes “Džiugas” immaturat għal 24 xahar kien rikonoxxut bħala l-aqwa prodott fit-18-il fiera internazzjonali “EuroGastro” fil-Polonja fl-2014.

L-Assoċjazzjoni Internazzjonali ta' Ċertifikazzjoni ICERTIAS, ibbażata fl-Iżvizzera, tat lil “Džiugas” il-“Best Buy Award” għall-2015 u l-ġobon immaturat għal 36 xahar inghata diploma fil-“Premio Roma 2017”.

Minhabba t-toghma unika tiegħu, il-ġobon “Džiugas” sar wiehed mill-prodotti tal-ikel simboliċi tal-Litwanja, li hafna drabi jittiehed lura d-dar bħala rigal bnin għall-hbieb u l-insieħba fin-negozju f'pajjiżi barranin jew għall-qraba li marru jgħixu f'pajjiż ieħor. Il-ġobon jinghata bħala rigal mill-President tal-Litwanja lill-mexxejja ta' pajjiżi barranin. Fl-2013, il-President tal-Litwanja, Dalia Grybauskaitė, ferhet lill-Kanċilliera Ġermaniża Angela Merkel għar-rebħa tagħha fl-elezzjonijiet tal-Bundestag billi ppreżentalha l-ġobon Litwan “Džiugas”. Artiklu fir-rivista *Stilius* fil-15 ta' Ottubru 2013 ta valutazzjoni pożittiva tal-mod kif intlaqa' l-ġobon “Džiugas” ta' Żemaitija fil-Ġermanja, filwaqt li artiklu ppubblikat fil-gazzetta *Lietuvos rytas* fit-3 ta' Mejju 2014 semma li r-reputazzjoni globali tal-ġobon “Džiugas” tobbliga lill-produtturi tiegħu jzommu l-kwalità tal-prodott konsistenti. Il-ġobon “Džiugas” huwa deskritt bħala r-re tal-ġobon iebes, u huwa favorit partikolari fost il-konsumaturi. Fl-edizzjoni tagħha tal-1 ta' Settembru 2016, il-gazzetta *Draugas* iċċelebrat il-fatt li l-ġobon Litwan “Džiugas” issa jista' jinstab fuq l-imwejjed fl-Istati Uniti. Artiklu fil-gazzetta *Lietuvos rytas* tat-28 ta' Jannar 2017 iddeskriva kif il-mistednin jinghataw il-ġobon fl-ambaxxati Litwani barra mill-pajjiż. Il-ġobon “Džiugas” jippromwovi l-Litwanja madwar id-dinja. Artiklu jiddiskuti l-premjū li l-ġobon inghata fi Brussell u jsemmi li “Džiugas” huwa l-ewwel ġobon Litwan li sar apprezzat fl-Asja. Artiklu f'*Lietuvos rytas* fit-18 ta' Marzu 2017 jiddikjara li “Džiugas” huwa l-ġobon l-aktar meqjus fil-Litwanja minhabba l-karatteristiċi eċċezzjonali u uniċi tat-toghma tiegħu.

Deskrizzjoni ta' “Džiugas” tista' tinsab ukoll fil-Good cheese 2013-2014, rivista ddedikata għall-ġobon, u fi ktieb ipubblikat fl-2015 fuq ġobon minn madwar id-dinja (Dorling Kindersley Ltd, *World Cheese Book*, 2015, 352 p.).

Fil-bidu tal-istaġun tar-raġa f'Mejju, meta tibda wkoll il-produzzjoni tal-ġobon “Džiugas”, isir festival ta' “Jum id-Džiugas” f'Tešiai, fejn kumitat speċjali jivvaluta l-karatteristiċi organolettiċi tal-ġobon magħmul is-sena ta' qabel u li jkun gie mmaturat għal 12-il xahar. Jistgħu jindaqu wkoll għobnijiet li jkun għew immaturati għal żmien itwal u l-kulur, it-toghma, l-istruttura u l-karatteristiċi l-oħra tagħhom jiġu mqabbla.

Fl-2013, twaqqfu d-Djar tad-“Džiugas” [“Džiugas” namai] f'Tešiai, Vilnius u Klaipėda, fejn jiġu organizzati sessjonijiet ta' dewqan tal-ġobon u programmi edukattivi. Dawn is-sessjonijiet ta' dewqan diġà attendew għalihom madwar 13 000 persuna. Fl-2016, Dar tad-“Džiugas” saret ukoll il-bini għal mużew tad-“Džiugas”. Il-wirja, fis-sular ta' isfel, tintroduċi lill-viżitaturi għall-industrija tal-halib f'diversi punti ta' żmien fl-istorja, għal tradizzjonijiet tal-produzzjoni tal-prodotti tal-halib f'Żemaitija, u għall-istorja tal-produzzjoni tal-ġobon iebes “Džiugas”. Id-Dar tad-“Džiugas” diġà ilha topera fil-belt kapitali ta' Żemaitija għal bosta snin, u hija wahda mill-attrazzjonijiet l-aktar popolari fid-Distrett ta' Tešiai. Informazzjoni dwar id-Dar tad-“Džiugas” bħala post li wiehed jista' jżur tinsab fiċ-Ċentru ta' Informazzjoni dwar it-Turiżmu ta' Samogitja [VN Žemaitijos turizitijos turizmo informacijos centras].

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

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

<http://zum.lrv.lt/suris-dziugas-paraiska-su-produkto-specifikacija>

**Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE)
Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-
Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid**

(2023/C 53/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni f'konformità mal-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Pic Saint-Loup”

PDO-FR-02354

Data tal-preżentazzjoni tal-applikazzjoni: 9.3.2017

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Pic Saint-Loup

2. Stat membru

Franza

3. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP - Denominazzjoni ta' Origini Protetta

4. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

5. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

1. DOP Pic Saint-Loup

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed huma nbejjed homor u rozè xotti u bla gass.

Meta jinhasad, l-gheneb ikollu kontenut taz-zokkor ta' 202 grammi jew aktar għal kull litru ta' most.

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 %.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

⁽¹⁾ ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

2. *Inbejjed homor bid-DOP Pic Saint-Loup*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed homor huma kkaratterizzati minn kulur lewn il-granata u aromi tal-frott aħmar u tal-likorizja, li jiddominaw ix-xamm u l-palat. Il-palat huwa eleganti, ibbilanċjat u frisk. Ir-robustezza tal-inbejjed tikkonsisti f'tannini delikati. Dawn l-inbejjed għandhom ċertu potenzjal ta' tqaddim. Bit-tqaddim, l-aromi jiżviluppaw noti fini ta' frott aħmar, imhalltin ma' xi hwawar.

L-inbejjed homor isiru mit-tahlita ta' mill-inqas żewġ varjetajiet tad-dwieli, li wahda minnhom hija l-varjetà tad-dwieli ewlenija.

Il-proporzjon tal-varjetà tad-dwieli Syrah N ikun ta' 50 % jew aktar fit-tahlita.

Il-proporzjon tal-varjetajiet tad-dwieli sekondarji ikun ta' 10 % jew inqas fit-tahlita.

L-inbejjed lesti biex jitqiegħdu fis-suq bl-ingrossa jew biex jiġu ppakkjati ikollhom kontenut massimu ta' zokkor fermentabbli ekwivalenti għal, jew inqas minn:

— 3 g/l għall-inbejjed homor li għandhom qawwa alkoholika naturali skont il-volum ta' 14 % jew inqas;

— 4 g/l għall-inbejjed homor li għandhom qawwa alkoholika naturali skont il-volum ta' aktar minn 14 %.

Il-lottijiet tal-inbejjed homor, lesti biex jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur, għandhom kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,4 grammi għal kull litru jew inqas.

Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Inbejjed rožè bid-DOP Pic Saint-Loup*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-kulur tal-inbejjed rožè huwa ta' intensità medja sa dgħajfa. Huma friski u pjaċevoli; l-ewwel sensazzjoni hija bbilanċjata u jiddominaw in-noti ta' frott aħmar żgħir.

L-inbejjed rožè jsiru mit-tahlita ta' mill-inqas żewġ varjetajiet tad-dwieli, li wahda minnhom hija l-varjetà tad-dwieli ewlenija. Il-proporzjon tal-varjetà Syrah ikun ta' 30 % jew akbar. Il-proporzjon tal-varjetajiet tad-dwieli sekondarji, minbarra s-Cinsault, ikun ta' 10 % jew inqas fit-tahlita.

Il-proporzjon tas-Cinsault N ikun ta' 30 % jew inqas fit-tahlita. Il-varjetajiet tad-dwieli ewlenin huma predominanti fit-tahlita tal-inbejjed.

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew biex jiġu ppakkjati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' < jew = 3 g/l għall-inbejjed rožè.

Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

6. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi essenzjali

Prattika enoloġika speċifika

L-użu taċ-ċana huwa pprojbit.

L-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku għall-produzzjoni tal-inbejjed rožè huwa pprojbit, kemm jekk waħdu kif ukoll jekk imħallat fi preparazzjonijiet.

Kwalunkwe trattament bis-sħana tal-ħsad li jinvolvi temperatura li taqbeż 1-40°C huwa pprojbit.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, fir-rigward tal-prattiki enoloġiċi, l-inbejjed għandhom jirrispettaw is-sett tal-obbligi stabbiliti fil-livell Ewropew u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

1. Regoli dwar il-proporzjon fl-użu

Prattika tal-kultivazzjoni

Għall-produzzjoni tal-inbejjed homor:

- 2 varjetajiet tad-dwieli ewlenin iridu jkunu preżenti fit-tahlita tal-varjetajiet.
- Is-Syrah N għandha tirrappreżenta mill-inqas 50 % tat-tahlita tal-varjetajiet.
- Il-varjetajiet tad-dwieli sekondarji ma jistgħux jammontaw, la flimkien u lanqas individwalment, għal aktar minn 10 % tat-tahlita tal-varjetajiet.

Għall-produzzjoni tal-inbejjed rožè:

- 2 varjetajiet tad-dwieli ewlenin iridu jkunu preżenti fit-tahlita tal-varjetajiet.
- Is-Syrah N għandha tirrappreżenta mill-inqas 30 % tat-tahlita tal-varjetajiet totali.
- Il-varjetajiet tad-dwieli sekondarji, minbarra s-Cinsaut N, huma limitati għal 10 %.
- Il-varjetà tad-dwieli Cinsaut hija limitata għal 30 %.

Dawn ir-regoli dwar il-proporzjon ma japplikawx għall-operaturi li jipproduċu l-gheneb iżda ma jagħmlux l-inbid mill-produzzjoni tagħhom stess, u li l-azjenda tagħhom għandha żona kklassifikata fiz-żona tal-irqajja' tal-art demarkata ta' 1,50 ettari jew inqas taħt id-Denominazzjoni ta' Orìgini Kkontrollata Pic Saint-Loup.

2. Ġestjoni tal-vinja

Prattika tal-kultivazzjoni

Mid-data tal-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, id-dwieli għandhom densità minima tat-tħawwil ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru.

Il-wisa' bejn il-flanni ma tistax tkun aktar minn 2,25 m.

Kull pjanta għandha erja massima ta' 1,8 m². Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn il-flanni u l-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann.

Id-dwieli jinżabru bi friegħi jew rimjiet qosra, b'massimu ta' 12-il għajn fuq kull pjanta.

L-irrigazzjoni tista' tiġi awtorizzata.

b. Rendimenti massimi għal kull ettaru

1. Pic Saint-Loup

50 ettoltru għal kull ettaru

7. Definizzjoni taż-żona demarkata

Il-ħsad tal-gheneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin:

Id-département ta' Hérault: Assas, Cazeville, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières u Valflaunès.

Id-département ta' Gard: Brouzet-lès-Quissac u Corconne.

L-isem Pic Saint-Loup jirreferi għaž-żona muntanjuża ta' Pic Saint-Loup li tinsab fil-Grigal tad-département ta' Hérault.

8. Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

9. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

9.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tinsab fil-Grigal tad-département ta' Hérault u hija mifruxa fuq 17-il muniċipalità ddominati mill-quċċata kalkarja ta' Pic Saint-Loup (658 m) u msejsa fuq serbut għoljiet asimetriċi (cuestas) li jharsu mil-Lbiċ sal-Grigal. Hija żona ta' kuntrasti klimatiċi, bejn il-pjanura tal-Languedoc bi klima moderata esposta għall-influwenzi tal-baħar, u l-meded żgħar kalkarji (causses) imsaġġra li jirċievu l-arja kiesha li tiġi mis-Cévennes.

Il-vinji huma haġa wahda mal-ambjent naturali, bejn ix-xagħri, l-imsaġar taż-żnuber u l-ballut, tipiċi ta' ambjent kalkarju Mediterranju. Filwaqt li l-altitudni medja tal-vinja hija ta' madwar 150 m, il-vinji kklassifikati jestendu minn 80 m sa aktar minn 300 m ta' altitudni fejn huma esposti tajjeb, hafna drabi fuq art catta jew fuq inklinazzjonijiet moderati, isfel nett tal-għoljiet l-aktar weqfin.

Bhala vinja fil-parti l-aktar fit-Tramuntana taż-żona tad-DOP Languedoc, id-Denominazzjoni Pic Saint-Loup tiddistingwi ruhha permezz ta' element fundamentali li jagħmilha possibbli li wiehed jifhem aħjar l-imġiba tal-vinja fiż-żona ġeografika: il-klima tagħha. Ta' natura Mediterranja, bħal fir-reġjun kollu, is-settur ta' Pic Saint-Loup huwa, madankollu, wiehed mir-reġjuni tal-vinja tal-Languedoc l-aktar friski b'temperatura medja ta' 12,3 °C, li hija madwar 1,5 sa 2 gradi inqas mid-denominazzjonijiet tal-madwar; huwa kkaratterizzat b'mod partikolari minn xtiewi distinti u keshin, temperaturi massimi moderati fis-sajf, u indiċi tajjeb ta' freskezza matul l-iljieli.

L-ammont ta' xita huwa bejn 850 u 1 000 mm ta' xita fis-sena, bi tnaqqis sinifikanti fis-sajf, li huwa karatteristika tal-klima Mediterranja, iżda huwa aktar moderat (100 sa 120 mm ta' xita) milli fiż-żona kostali. Avolja l-gholjiet jipproteġu l-vinji mill-irjieh vjolenti, it-tqassim tagħhom jippermetti d-dhul ta' rjieh keshin mill-Grigal. Għalhekk, l-akbar ammont ta' xita fis-settur wasslet biex il-vitikulturisti jagħzlu densità medja ta' thawwil oghla mill-bqija tad-denominazzjoni Languedoc sabiex, skont il-kapaċità tal-hamrija li timmanigġja l-provvista tal-ilma tad-dwieli, jinstab bilanċ bejn id-dwieli, bilanċ mehtieg biex jiġi żgurat li tintlaħaq maturazzjoni xierqa.

Din il-klima, tat-tip Mediterranju b'influenzi kontinentali, hija kkaratterizzata minn total ta' temperaturi ta' bejn 1 500 °C u 1 700 °C.

9.2. *Speċifità tal-prodotti*

Il-kundizzjonijiet naturali hadmu favur it-thawwil tas-Syrah N, li hija adattata sew għas-sitwazzjonijiet friski li fihom tesprimi l-finezza u n-noti tal-likorizja u tal-vjoli: għalhekk, ir-reqwizit ta' minimu ta' 50 % ta' din il-varjetà tad-dwieli fl-inbejjed homor huwa wiehed mill-akbar perċentwali fit-taħlitiet li jiffurmaw l-inbejjed homor miż-żona koperta mid-denominazzjoni Languedoc. Il-pożizzjoni tas-Syrah N bhala l-varjetà tad-dwieli dominanti hija dovuta għall-adattament tagħha għal numru kbir ta' sitwazzjonijiet, b'mod partikolari għal sitwazzjonijiet baxxi. Il-Grenache N u s-Cinsaut N huma riżervati għall-irqajja' tal-art l-aktar xotti, il-Mourvèdre N u l-Carignan N għas-sitwazzjonijiet l-aktar shan. Il-varjazzjonijiet ta' kuljum fit-temperatura f'Awwissu u f'Settembru jikkaratterizzaw iċ-ċiklu veġetattiv tad-dwieli u jikkontribwixxu għall-espressjoni ta' aromi fini u friski fl-inbejjed.

L-indiċi tal-freskezza ta' matul l-iljieli għandu impatt pożittiv fuq is-sintezi tal-prekursuri aromatiċi u tal-antocjanini, u b'hekk jirriżultaw il-kulur tal-granata u l-istruttura tannika tal-inbejjed homor u l-freskezza fil-palat tal-inbejjed rožè.

Għalhekk, l-inbejjed homor huma kkaratterizzati minn kulur il-granata, minn aromi ta' frott aħmar u ta' likorizja, li jiddominaw kemm ix-xamm kif ukoll il-palat. Il-palat huwa eleganti, ibbilanċjat u frisk. Ir-robustezza tal-inbejjed tikkonsisti f'tannini delikati.

Dawn l-inbejjed għandhom ċertu potenzjal ta' tqaddim, li huwa rifless fl-ispeċifikazzjoni tal-Prodott mill-fatt li jdumu biex jitqiegħdu fis-suq. L-inbejjed homor jitqaddmu sal-1 ta' Lulju tas-sena ta' wara l-hsad sabiex tiġi rfinata l-istruttura tagħhom u joħorġu l-aromi kollha tagħhom. L-inbejjed jitqiegħdu fis-suq għall-konsumaturi mhux qabel il-15 ta' Lulju tas-sena ta' wara l-hsad. Bit-tqaddim, l-aromi jiżviluppaw noti fini ta' frott aħmar, imhalltin ma' xi hwawar.

Il-kulur tal-inbejjed rožè huwa ta' intensità medja sa dgħajfa. Huma friski u pjaċevoli; l-ewwel sensazzjoni hija bbilanċjata u jiddominaw in-noti ta' frott aħmar żgħir.

9.3. *Rabta kawżali bejn l-ispeċifità taż-żona ġeografika u l-ispeċifità tal-prodotti*

Bhala konklużjoni, fiż-żona ġeografika tal-vinja ta' Pic Saint-Loup, hija l-operazzjoni tal-hamrija flimkien mal-karatteristiċi klimatiċi li jagħmlu ż-żona originali u li wasslu lill-vitikulturisti biex jużaw l-għarfien espert tagħhom flimkien mal-għarfien tat-territorju.

Dan l-għarfien ippermetta lill-vitikulturi ta' Pic Saint-Loup jieħdu l-ewwel pass bhala pijuniera lejn il-prijoritizzazzjoni bir-rikonnoxximent tal-kundizzjonijiet speċifiċi tal-produzzjoni inklużi fid-Digriet Coteaux du Languedoc tal-1994.

Hija din il-komunità umana diversa li tikkontribwixxi wkoll għall-originalità tal-vinja ta' Pic Saint-Loup, minn naha, bil-provvista ta' għarfien espert ġdid u ta' teknikalità u, min-naħa l-oħra, bl-għarfien tat-territorju.

10. Rekwiżiti ohra applikabbli

Tikkettar

Qafas ġuridiku:

Legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettar tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata jista' jispeċifika l-isem tal-unità ġeografika usa' tal-"Languedoc". Id-daqs tal-ittri ta' din l-unità usa' ma għandux ikun oghla jew usa' minn nofs id-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata.

It-tikkettar tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' orìġini jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar bil-kundizzjoni li:

— tkun post katastali;

— l-isem ikun jidher fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad.

Fir-rigward tal-użu tal-isem ta' unità ġeografika iżgħar, skont l-Artikolu 67 tar-Regolament (KE) Nru 607/2009, mill-inqas 85 % tal-gheneb li minnu jkun ġie prodott l-inbid għandu joriġina f'din iż-żona ġeografika.

Is-sena għandha tkun indikata fuq it-tikketta.

Il-varjetajiet tad-dwieli ma jridux jissemmew fuq it-tikketta.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d1f1fc9-e5ee-45ac-b605-f56432d2c0b6

ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)