

Il-Ġurnal Uffiċjali C 337

tal-Unjoni Ewropea



Volum 66

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

25 ta' Settembru 2023

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 337/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11193 — BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV) ⁽¹⁾	1
2023/C 337/02	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11223 — PAI PARTNERS / INFRA GROUP) ⁽¹⁾	2

IV *Informazzjoni*

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

Il-Parlament Ewropew

2023/C 337/03	Komunikazzjoni tal-Parlament Ewropew dwar il-Premju taċ-Ċittadin Ewropew — CIVI EUROPAEO PRAEMIUM	3
---------------	---	---

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 337/04	Rata tal-kambju tal-euro — It-22 ta' Settembru 2023	5
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 337/05	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 337/06	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33	8
2023/C 337/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	17

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.11193 — BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 337/01)

Fit-18 ta' Settembru 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 bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11193. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-ligi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.11223 — PAI PARTNERS / INFRA GROUP)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 337/02)

Fit-18 ta' Settembru 2023, il-Kummissjoni ddeċidiet 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 shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Dan is-sit web jipprovdi diversi facilitajiet li jghinu 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 32023M11223. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-ligi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-PARLAMENT EWROPEW

Komunikazzjoni tal-Parlament Ewropew dwar il-Premju taċ-Ċittadin Ewropew**CIVI EUROPAEO PRAEMIUM**

(2023/C 337/03)

Il-laqgħa annwali tal-Kanċellerija tal-Premju taċ-Ċittadin Ewropew saret fit-28 ta' Ġunju 2023 bl-Onor. Dita Charanzová, Viċi President tal-Parlament Ewropew u Kanċillier tal-Premju taċ-Ċittadin Ewropew, tippresjedi.

Matul il-laqgħa, tfasslet il-lista li ġejja tar-rebbieħa tal-Premju għas-sena 2023.

Il-premji se jingħataw waqt ċerimonji pubbliċi fl-Istati Membri fejn ir-rebbieħa huma bbażati. Iċ-ċerimonji huma organizzati mill-Uffiċċji ta' Kollegament tal-Parlament Ewropew. F'Novembru 2023 ir-rebbieħa se jattendu wkoll ċerimonja tal-premjazzjoni ċentrali fil-Parlament Ewropew fi Brussell.

CIVI EUROPAEO PRAEMIUM**Rebbieħa**

L-Awstrija: Mutfluencer*innen

Il-Belġju: Integrazzjoni soċjali ta' Individwi bi Trisomja 21 fis-Socjetà Ewropea

Il-Belġju: Women's club. Proġett għall-appoġġ u l-adattament tan-nisa Ukreni fil-Belġju

Il-Bulgarija: Proġett edukattiv u tal-isport DOBRO-HUB

Il-Bulgarija: Generaturi għall-Ukrajna/ #генераторизаукраїна

Il-Kroazja: #speciallikeyou – Ejja Nahdmu Flimkien Biex Nibdlu d-Diffikultajiet f'Opportunitajiet! (#posebnakaoiti – Učinimo zajedno da poteškoće postanu mogućnosti!)

Ċipru: Festival Annwali tal-Pride f'Ċipru

Ir-Repubblika Ċeka: Il-hajja f'bagalja (Život v kufříku)

Ir-Repubblika Ċeka: Għajnuna u Integrazzjoni tat-Tfal u l-Familji Ukreni (Podpora a začlenění dětí a rodin z Ukrajiny)

Id-Danimarka: Il-Ktieb ta' Għanjiet tal-Unjoni Ewropea

L-Estonja: Propastop

Franza: MaMaMa

Franza: Il-Podcats "Trait d'Union"

Il-Ġermanja: Assistenza ta' Emerġenza għall-Ukrajna (Nothilfe Ukraine)

Il-Greċja: L-eroj ta' Tempi (ΗΡΟΕΣ ΤΩΝ ΤΕΜΠΙΩΝ)

Il-Greċja: Ref Checkpoint

L-Ungerija: Il-Moviment "Nixtieq ngħallem"

L-Irlanda: Akkademja tas-Sajf AER 2022 – Ewropa għall-Ġenerazzjoni Li Jmiss

L-Irlanda: Il-Festival SHINE

L-Italja: Il-Premju DonnAmbiente® (Premio DonnAmbiente)

L-Italja: PizzAut – Ejja nalimentaw l-inkluzjoni (PizzAut - Nutriamo l'inclusione)

Il-Latvja: LAMPA – Festival ta' Djalogo dwar id-Demokrazija (Demokrātijas sarunu festivāls LAMPA)

Il-Latvja: Convoy ta' Twitter (Twitter konvojs)

Il-Litwanja: "Žinau, ką renku" priešrinkiminių kandidatų į merus debatų maratonas ("Informa ruhek qabel tivvota" – maratona ta' dibattiti tal-kandidati għal sindku qabel l-elezzjoni)

Il-Lussemburgu: L-Ukrajna qed issejhlina

Malta: Soup Kitchen OFM Valletta

In-Netherlands: Dibattitu klimatiku Ewroreġionali ta' Maastricht (Euregionaal klimaat Debat Maastricht)

Il-Polonja: Il-Jum Tiegħek Għalik ("Dzień na U")

Il-Polonja: "Ċiklemfusa moderna": drama bl-awdjo immersiva għall-persuni għomja u dawk b'vista mnaqqsa (Słuchowiska ambisoniczne dla osób niedowidzących i niewidomych pt.: "Współczesny Kopciuszek")

Il-Portugall: Il-Moviment "Eu Voto" (Movimento Eu Voto)

Il-Portugall: Ejja nirrakkontaw grajja (Vitória Vitória, vamos contar uma história)

Ir-Rumanija: Istitut "Autism Voice" (Institutul Autism Voice)

Ir-Rumanija: Post għall-Verità

Is-Slovakkja: Komiks Kira

Is-Slovakkja: Skejjel li Jbiddlu d-Dinja (Školy, ktoré menia svet Premium - ŠKMS)

Is-Slovenja: Proġett biex jgħin lill-orfni u lir-rifuġjati Ukreni (Projekt pomoči ukrajinskim sirotam in beguncem)

Spanja: Trésdesis

Spanja: INBIDDLU L-IMHUH

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

It-22 ta' Settembru 2023

(2023/C 337/04)

1 euro =

Munita			Munita		
		Rata tal-kambju			Rata tal-kambju
USD	Dollari Amerikan	1,0647	CAD	Dollari Kanadiż	1,4303
JPY	Yen Ġappuniż	157,87	HKD	Dollari ta' Hong Kong	8,3262
DKK	Krona Daniża	7,4557	NZD	Dollari tan-New Zealand	1,7833
GBP	Lira Sterlina	0,86795	SGD	Dollari tas-Singapor	1,4529
SEK	Krona Żvediza	11,8790	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 419,23
CHF	Frank Żvizzeru	0,9650	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	19,9970
ISK	Krona Izlandiża	145,30	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,7766
NOK	Krona Norveġiża	11,4270	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 369,76
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	MYR	Ringgit Malażjan	4,9908
CZK	Krona Ċeka	24,360	PHP	Peso Filippin	60,430
HUF	Forint Ungeriz	386,70	RUB	Rouble Russu	
PLN	Zloty Pollakk	4,5925	THB	Baht Tajlandiż	38,287
RON	Leu Rumen	4,9686	BRL	Real Braziljan	5,2295
TRY	Lira Turka	28,9233	MXN	Peso Messikan	18,2660
AUD	Dollari Awstraljan	1,6496	INR	Rupi Indjan	88,2975

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

V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-
KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 337/05)

1. Fil-15 ta' Settembru 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- KKR & Co. Inc. ("KKR & Co.", l-Istati Uniti tal-Amerka, u flimkien mas-sussidjarji tagħha, "KKR"),
- Infracapital Greenfield Partners II SCSp u Infracapital Greenfield Partners II SCSpA (flimkien "Infracapital", ir-Renju Unit), ikkontrollata minn M&G Alternatives Investment Management Limited ("MGAIM", ir-Renju Unit),
- Zenobe Energy Limited (il-"Kumpanija fil-Mira", ir-Renju Unit), bħaliha kkontrollata minn Infracapital.

KKR & Co. u Infracapital se jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u l-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab tal-Kumpanija fil-Mira.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- KKR hija ditta tal-investiment globali li toffri ġestjoni alternattiva tal-assi kif ukoll swieq kapitali u soluzzjonijiet tal-assikurazzjoni.
- Infracapital hija ditta Ewropea tal-investiment fl-infrastruttura.
- Il-Kumpanija fil-Mira tipprovdi soluzzjonijiet minn tarf sa tarf għall-elettrifikazzjoni tal-flotta, inklużi l-infrastruttura tal-iċċarġjar, il-bdil tal-batteriji u s-soluzzjonijiet tas-software. Barra minn hekk, il-Kumpanija fil-Mira tiddisinja, tiffinanzja, tibni u thaddem sistemi għall-ħażna tal-enerġija tal-batteriji u l-batteriji għal skopijiet mill-ġdid.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċizjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar trattament simplifikat għal ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 dwar il-kontroll ta' konċentrazzjonijiet bejn l-imprizi ⁽²⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

⁽²⁾ ĠU C 160, 5.5.2023, p. 1.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn ghaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tigi speċifikata:

M.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Indirizz tal-posta:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE / BELGIË

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2023/C 337/06)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“Muscadet Sèvre et Maine”

PDO-FR-A0494-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 27.6.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJET GHALIHA

1. Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali

Il-lista tal-muniċipalitajiet giet aġġornata fid-dawl tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2022 għaż-żona ġeografika u ż-żona fil-vicinanza immedjata.

Hija bidla purament editorjali li ma temendax iż-żona ġeografika.

Il-punti 6 u 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati wara din il-bidla.

2. Żona ġeografika

Żdiedu d-dati tal-approvazzjoni mill-awtorità nazzjonali kompetenti ta' emenda taż-żona ġeografika tal-produzzjoni għad-denominazzjonijiet ġeografiċi addizzjonali “Clisson”, “Gorges” u “Le Pallet”.

Id-Dokument Uniku ma ġiex affettwat minn din l-emenda.

3. Żona tal-irqajja' demarkata

Żdiedu d-dati tal-approvazzjoni mill-awtorità nazzjonali kompetenti ta' emenda taż-żona tal-irqajja' demarkata fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni. Id-demarkazzjoni tal-irqajja' tinvolvi l-identifikazzjoni tal-irqajja' fiż-żona ġeografika ta' produzzjoni li huma xierqa għall-produzzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta kkunsidrata.

Id-Dokument Uniku ma ġiex affettwat minn din l-emenda.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Miżuri tranżizzjonali**

Il-miżuri tranżizzjonali li skadew thassru.

Dan it-thassir ma jwassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

5. **Referenza għall-korp ta' spezzjoni**

Il-formulazzjoni tar-referenza għall-korp ta' spezzjoni giet riveduta biex tiġi armonizzata mal-Ispesifikazzjonijiet tal-Prodott l-oħra tad-denominazzjonijiet. Din l-emenda hija purament editorjali.

Din l-emenda ma twassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-registrazzjoni**

Muscadet Sèvre et Maine

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed huma bojod, xotti u bla gass. L-inbejjed għandhom: - qawwa alkoholika naturali minima skont il-volum ta' 10 %; - kontenut massimu ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' 3 grammi għal kull litru; - kontenut massimu ta' aċidità volatili ta' 10 milliekwivalenti għal kull litru; - wara l-arrikkiment, qawwa alkoholika totali massima skont il-volum ta' 12 %. Il-kontenuti ta' aċidità totali, id-diossidu tal-kubrit totali tal-inbejjed u l-qawwa alkoholika proprja totali, huma konformi mal-limiti stabbiliti mir-regolamentazzjoni komunitarja. L-inbejjed huma bojod, xotti u bla gass. It-toghma tagħhom hija bbilancjata b'mod sottili bejn rotondità u freskezza u jiżviluppaw riha kumplessa ta' aromi fejn jiddominaw il-frott jew il-fjuri. It-tqaddim fit-tul xi drabi tagħtihom kapaċità tajba għat-tqaddim. L-inbejjed huma bbottljati bir-reqqa biex tiġi ppreservata u tiżdied l-espressjoni tar-rikkezza aromatika tagħhom.

Il-kriterji analitiċi jsegwu r-regolamentazzjoni Ewropea fis-sehħ.

Karatteristiċi analitiċi

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

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enologiċi speċifiċi*

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-thawwil tad-dwieli hija ta' 6 500 pjanta għal kull ettaru.

Il-wisa' bejn il-flanni hija ta' 1,50 metru jew inqas u l-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann hija ta' bejn 0,90 metru u 1,10 metru.

Id-dwieli jinżabru b'massimu ta' 12-il rimja għal kull pjanta:

- jew qosra, fi friegħi, b'massimu ta' 5 friegħi għal kull pjanta;

- jew b'żabra Guyot sempliċi jew doppja.

Iż-żbir jitlesta qabel il-ftuh taż-żahar jew l-istadju 5 tal-iskala ta' Eichhorn u Lorentz.

Ikun xi jkun il-metodu taż-żbir, id-dwieli jistgħu jinżabru b'4 rimjiet addizzjonali għal kull pjanta sakemm, fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa, l-għadd ta' friegħi li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta jkun ta' 12 jew inqas.

Prattika enoloġika speċifika

Kwalunkwe trattament bis-sħana tal-hsad li jinvolvi temperatura taht -5 °C huwa pprobit.

Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma jaqbzux il-qawwa alkoholika totali skont il-volum ta' 12 %.

Huma jimaturaw fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom mit-tmiem tal-fermentazzjoni alkoholika u mill-inqas sal-1 ta' Marzu tas-sena ta' wara dik tal-hsad. Dawn jitqiegħdu fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom meta jiġu ppakkjati jew jintbagħtu għall-ewwel darba barra mill-kantini tal-inbid.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, fir-rigward tal-prattiki enoloġiċi, l-inbejjed jirrispettaw l-obbligi stabbiliti fir-regolamentazzjoni Komunitarja u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

5.2. Rendimenti massimi

66 ettolitr għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

L-istadji kollha tal-produzzjoni jsiru fiż-żona ġeografika approvata mill-Istitut Nazzjonali għall-Origini u l-Kwalità fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali kompetenti tal-15 ta' Gunju 2017. Il-perimetru ta' din iż-żona, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mill-kumitat nazzjonali kompetenti, jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet jew partijiet mill-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2022:

- Id-département ta' Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (parti), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (biss għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (parti), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (parti), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (parti), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (parti), Vallet, Vertou;
- Id-département ta' Maine-et-Loire: Sèvremoine biss għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Saint-Crespin-sur-Moine u Tillières.
- Id-département ta' Vendée: Cugand (parti), Montaigu-Vendée biss għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Saint-Hilaire-de-Loulay (parti).

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

Melon B

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

8.1. Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Il-vinja tad-Denominazzjoni ta' Orìgini Kkontrollata "Muscadet Sèvre et Maine" hija kkaratterizzata minn riżalt irregolari marbut ma' network idrografiku partikolarment dens. Fil-Lvant tal-belt ta' Nantes, fuq l-gholjiet li jaghtu għal fuq il-Loire u l-marġ ta' Goulaine, jew aktar lejn in-Nofsinhar fuq l-inklinazzjonijiet tas-Sèvre, il-Maine u t-tributarji tagħhom, l-irqajja' tad-dwieli jokkupaw l-gholjiet u jsawru l-pajsaġġ. Dan it-territorju jifforma l-parti ċentrali taż-żona ġeografika tad-Denominazzjoni ta' Orìgini Kkontrollata "Muscadet" u jestendi fuq parti mid-départements ta' Loire-Atlantique, Maine-et-Loire u Vendée.

Madankollu, influwenzata sew mill-vicinanza mal-Oċean Atlantiku, il-klima taż-żona ġeografika għandha xi sfumaturi. Għalhekk, it-temperaturi fix-xitwa, ġeneralment moderati hafna, huma partikolarment moderati fit-Tramuntana, qrib il-Loire u l-marġ ta' Goulaine, fejn jinsab l-isem ġeografiku addizzjonali "Goulaine", kif ukoll fil-Punent taż-żona, fejn jinsab l-isem ġeografiku addizzjonali "Château-Thébaud", li huwa aktar soġġett għall-influwenzi mill-oċean. Huma konsiderevolment aktar keshin lejn ix-Xlokk, fejn jinsabu l-ismijiet ġeografici addizzjonali "Mouzellon – Tillières", "Gorges" u "Clisson", aktar 'il bogħod mil-Loire u mill-marġ ta' Goulaine. Is-sjuf ġeneralment jibqgħu friski minhabba żiffiet oċeanici, b'nuqqas ta' xita u xemx sinifikanti.

L-istruttura ġeoloġika taż-żona ġeografika turi varjetà kbira ta' blat li tpoġġa fl-era Primarja:

- ix-shales tal-majka jiddominaw fit-Tramuntana u l-Grigal, magħquda, fit-truf tal-marġ ta' Goulaine, ma' gness maqtuġh b'fili ta' blat aħdar, grupp metamorfiku li jifforma l-baži tal-isem ġeografiku addizzjonali "Goulaine";
- fil-Lvant hemm massa kbira ta' gabbros, li tiffurma s-sinsla ġeoloġika tal-isem ġeografiku addizzjonali "Gorges" u tgħaddi tul ix-xmara Sanguèze, fejn isir l-isem ġeografiku addizzjonali "Mouzellon – Tillières";
- il-parti tal-Punent taż-żona ġeografika tistrieħ fuq sottostrat magħmul prinċipalment mill-orthogneiss, kif ukoll minn gness ftiit li xejn aċiduż u minn granodiorite li jiffurmaw il-baži tal-isem ġeografiku addizzjonali "Château-Thébaud";
- fiċ-ċentru taż-żona ġeografika, l-isem ġeografiku addizzjonali "Le Pallet" jinsab f'taqsimha fejn il-blat ftiit li xejn jinbidel u jixxaqqaq hafna, filwaqt li l-gness li fuqu testendi l-vinji tal-isem ġeografiku addizzjonali "Monnières – Saint-Fiacre" għandu karatteristiċi li spiss jinbidlu aktar;
- fin-Nofsinhar, targa tizola massa ta' granit b'vina hoxna karatteristika taż-żona ġeografika tal-isem ġeografiku addizzjonali "Clisson".

Sedimenti ramlin u taflin ftiit jew wisq rikki fiċ-ċaġhaq ikopru l-baži prinċipali lokalmment.

Minkejja d-diversità tagħhom, dawn il-formazzjonijiet hafna drabi jwasslu għal hamrija kannella filtranti, ramlija u ġeblija, xi drabi arrikkita bit-tafal fuq is-sottoswoli magħmula mill-gabbro. B'riflessjoni tal-użanzi, iż-żona tal-irqajja' għall-ħsad tal-gheneb tiddemarka strettament l-irqajja' b'hamrija b'saħħitha, baxxa u moderatament fertili, b'kapacià tajba għat-tishin u kapacià limitata għaž-żamma tal-ilma.

Fis-seklu VI, il-patri Saint Martin, il-fundatur tal-abbazija ta' Vertou, kien l-ewwel wieħed li organizza l-vitikultura fuq l-gholjiet ta' Sèvre u Maine. L-iżvilupp tal-vinja baqa' għaddej matul il-Medjuevu kollu, tul il-meded navigabbli ta' dawn iż-żewġ xmajjar, u dan ippermetta b'mod partikolari l-iżvilupp bikri tal-vinja tal-ismijiet ġeografici addizzjonali "Château-Thébaud", "Monnières – Saint-Fiacre" u "Le Pallet". Mis-seklu XVI 'il quddiem, fuq l-inizjattiva tal-kummerċ internazzjonali stabbilit f'Nantes, il-varjetà Melon B stabbiliet ruhha sew fir-reġjun. L-isem "Muscadet" deher għall-ewwel darba fl-1635, fuq kuntratt ta' kiri ppreservat f'Gorges. Lejn l-aħhar tas-seklu XVIII, il-parroċċa ta' Monnières diġà kellha kważi żewġ terzi tal-art tagħha miżrugħa bid-dwieli, sinjal tal-ispeċjalizzazzjoni fil-vitikultura tar-reġjun.

Wara l-qerda kkawżata fil-margini tal-gwerer ta' Vendée fl-1793-1794, u mbagħad, il-hsara kkawżata mill-phylloxera, il-vitikultura adattat tekniki ġodda, bħat-thawwil flinji u ż-żabra Guyot. Minn dak iż-żmien 'il quddiem, l-għarfien prattiku tal-produzzjoni ġie kodifikat sew: l-adozzjoni tal-varjetà melon B biss, iż-żamma ta' densità ta' thawwil għolja, il-kontroll tal-produzzjoni tad-dwieli u l-limitazzjoni tar-rendiment tagħhom, il-hsad tal-għeneb meta jkun misjur kompletament.

8.2. *Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti għar-rabta 2*

Bl-għan li jipproduċu nbejjed rikki u kumplessi, l-operaturi jadottaw teknika partikolari għall-vinifikazzjoni, il-"metodu ta' Nantes", li jikkonsisti fiż-żamma tal-inbejjed fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom għal mill-inqas xitwa wahda mingħajr ebda tiswib tal-inbid minn go bittija għal oħra. Dan l-għarfien prattiku rriżulta mid-drawwa tal-produtturi li jzommu bittija tal-aqwa nbid tagħhom fuq il-karfa tiegħu bil-hsieb li jintuża f'festi futuri. Dan il-metodu ta' maturazzjoni jagħti lill-inbejjed toghma tonda u xahmija, speċjalment permezz tal-arrikkiment bil-mannoproteini u komposti oħra li jirriżultaw mill-awtolizi tal-qoxra ċellulari tal-hmira. Barra minn hekk, dan il-metodu, li huwa bbażat fuq in-nuqqas ta' mmanigġjar tal-inbejjed u ż-żamma tagħhom f'atmosfera mimlija bid-diossidu tal-karbonju, filwaqt li jillimita ħafna l-fenomeni tal-ossidazzjoni u r-rilaxx tal-komposti volatili, jippermetti l-preservazzjoni tal-aromi ffurmati waqt il-fermentazzjoni alkoholika sar-rebbiegħa u aktar 'il quddiem. Matul il-maturazzjoni tagħhom, l-inbejjed jiġu wkoll arrikkiti b'aromi terzjarji. Fil-fatt, l-għeneb, il-most u l-inbejjed li ġejjin mill-varjetà melon B fihom konċentrazzjoni kbira ta' prekursori ta' aromi glikosidiċi. Iffurmati minn aglikoni marbuta maz-zokkor, dawn il-molekuli huma bla riha fl-istat naturali tagħhom. Il-ksur tar-rabtiet β -glukosidiċi, taħt l-azzjoni ta' diversi proċessi kimiċi u enzimatiċi, jiġġenera komposti b'riha qawwija, prinċipalment monoterpeni u C13-norisoprenoġdi, bil-formazzjoni, b'mod partikolari, ta' β -damaskon, sustanza magħrufa għar-rwol tagħha fit-tishih tal-aromi tal-frott tal-inbejjed. L-operaturi kisbu għarfien prattiku partikolari biex jipproteġu l-inbejjed minn kwalunkwe ossidazzjoni fil-bittija, u biex ikomplu bir-reqqa l-ibbottiljar tagħhom, sabiex dawn il-fwejjah ikomplu jerhu għall-itwal żmien possibbli u sabiex l-inbejjed isiru aktar kumplessi. Dawn l-użanzi xi kultant jiġu adattati għall-bidliet fl-ambjent, bħall-hsad tal-għeneb misjur sew għall-ismijiet ġeografici addizzjonali "Clisson", "Monnières – Saint-Fiacre" u "Mouzellon – Tillières", il-preżervazzjoni ta' rata għolja ta' aċidi organiċi fil-most għall-ismijiet ġeografici addizzjonali "Gorges" u "Château-Thébaud", il-hsad bikri għall-isem ġeografiku addizzjonali "Goulaine" jew il-prattika ta' maturazzjoni mtawwla tal-inbejjed fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom għall-ahjar cuvées. L-inbejjed b'isem ġeografiku addizzjonali jinżammu fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom sakemm jiġu ppakkjati. Huma jiġu ppakkjati fi fliexken direttament fil-kantini tal-inbid biex jiġu limitati r-riskji ta' ossidazzjoni u jitnaqqas it-telf tal-aromi.

Bix-xewqa li jippreservaw il-kwalità u l-fama tagħhom, mill-1925, il-produtturi tal-municipalità ta' La Haie-Fouassière u ż-żoni tal-madwar kisbu b'mod legali l-possibbiltà li jiddikjaraw l-inbejjed tagħhom taħt l-isem "Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine". Id-Denominazzjoni ta' Orġini Kkontrollata "Muscadet Sèvre et Maine" ġiet rikonoxxuta fl-1936. Ir-regolamenti dwar it-terminu tradizzjonali "sur lie" (fuq il-karfa) ġew stabbiliti fl-1977 u mill-1994, ġew riflessi permezz tal-ibbottiljar tal-inbejjed fis-sena ta' wara dik tal-hsad, fl-istess kantini tal-inbid, sabiex jiġu limitati t-tiswib tal-inbid minn go bittija għal oħra u t-tferrigh tal-inbejjed.

L-ispeċjalizzazzjoni tal-vitikultura fiż-żona ġeografika issa hija mmarkata ħafna, bit-territorju ta' diversi municipalitajiet dedikat fil-biċċa l-kbira għall-kultivazzjoni tad-dwieli tal-varjetà melon B. B'madwar 8 000 ettaru maħduma minn 600 produttur, fl-2016, l-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Orġini Kkontrollata "Muscadet Sèvre et Maine" ammontaw għal kważi 70 % tal-volum ikkummerċjalizzat fid-Denominazzjoni ta' Orġini Kkontrollata kollha tal-vinji ta' Nantes. Aktar minn nofs dawn l-inbejjed għandhom it-terminu "sur lie".

8.3. *Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti għar-rabta 3*

L-inbejjed tad-Denominazzjoni ta' Orġini Kkontrollata "Muscadet Sèvre et Maine" huma bojod, xotti u bla gass. It-toghma tagħhom hija bbilanċjata b'mod sottili bejn rotondità u freskezza u huma jiżviluppaw riha kumplessa ta' aromi fejn jiddominaw il-frott jew il-fjuri. L-inbejjed huma bbottlilati bir-reqqa biex tiġi ppreservata u tizzied l-espressjoni tar-rikkezza aromatika tagħhom.

L-inbejjed bit-terminu "sur lie" ġeneralment ikollhom palat ibbilanċjat, b'toghma orjentata aktar lejn ir-rotondità, riha aktar kumplessa u jistgħu jkunu kemxejn spumanti minhabba r-residwu tad-diossidu tal-karbonju li jiffurma matul il-fermentazzjoni alkoholika. Biex jippreservaw il-freskezza tagħhom, ir-rikkezza aromatika tagħhom u d-diossidu tal-karbonju endoġenu, l-inbejjed jiġu protetti mill-ossidazzjoni waqt il-maturazzjoni tagħhom. Peress li l-kontenut tad-diossidu tal-karbonju tagħhom huwa għoli wisq biex jiġu ppakkjati f'kontenituri flessibbli, jiġu bbottlilati u jeħtieġu attenzjoni partikolari waqt l-ippakkjar.

Xi drabi maturazzjoni mtawla tista' taghti lill-inbejjed kapacià tajba għall-maturazzjoni, bħall-inbejjed b'isem ġeografiku addizzjonali:

- “Château-Thébaud”, li l-inbejjed tiegħu huma normalment distinti mill-finezza u l-eleganza tar-riha tagħhom, li tvarja madwar l-aromi ta' frott, ta' fjuri u ta' pjanti aromatiċi, karatteristiċi li jinhassu fil-palat b'inbejjed mielha, friski u aċidużi;
- “Clisson”, li l-inbejjed tiegħu huma ġeneralment ikkaratterizzati minn palat ikkonċentrat hafna u aromi qawwija, speċjalment tal-frott (frott misjur, frott imsajjar);
- “Gorges”, li l-inbejjed tiegħu huma normalment distinti mill-attakk qawwi tagħhom fil-palat, appoġġat mill-aċidità u t-togħma morra, u minn aromi minerali jew tal-mentol;
- “Goulaine”, li l-inbejjed tiegħu spiss jesprimu riha qawwija dominata minn noti ta' frott frisk, frott misjur, frott innixx u sfumaturi ta' fjuri, u li huma kkaratterizzati mill-bilanċ u r-rotondità tagħhom, toghma ftit li xejn morra u konsistenza bellusija li tippersisti fil-palat;
- “Mouzillon – Tillières”, li l-inbejjed tiegħu, magħluqin fiż-żoġġija tagħhom, spiss jesprimu aromi qawwija ta' fjuri, frott taċ-ċitru, hxejjex aromatiċi, noti ta' brioches u minerali, b'palat li l-istruttura kkonċentrata tiegħu hija appoġġjata minn imrar fin u astringenza hafifa;
- “Monnières – Saint-Fiacre”, li l-inbejjed tiegħu spiss jiddistingwu ruhhom mir-riha qawwija tagħhom ta' frott misjur jew fil-konfettura u ta' noti balsamiċi, filwaqt li fil-palat jikxfu profil wiesa u ġeneruż, b'karattru kremuż bilanċjat minn toghma morra hafifa hafna.
- “Le Pallet”, li l-inbejjed tiegħu huma ta' spiss distinti mill-bilanċ helu tagħhom fil-palat u mir-riha aromatika fina hafna tagħhom, dominata mill-komponent tal-fjuri.

Sabiex jinżamm il-benefiċċju tal-maturazzjoni tagħhom u jiġu evitati kull ossidazzjoni u kull telf aromatu, l-inbejjed b'dawn l-ismijiet ġeografiċi addizzjonali jiġu bbottljati direttament fil-kantini tal-inbid.

Minhabba l-konsistenza raffa tagħha li ntirtet minn blat antik, il-hamrija taż-żona ġeografika tiżgura bidu bikri taċ-ċiklu tad-dielja u tillimita l-qawwa tiegħu. Ix-xtiewi moderati jenfasizzaw din il-prekoċità filwaqt li x-xemx sajjfa u l-irjeh tal-baħar jipproteġu l-vegetazzjoni mir-riskji tas-saħha. Din il-hamrija tiżgura provvista moderata u regolari ta' ilma lid-dwieli, garanzija ta' maturazzjoni tajba, permezz tar-riżerva mnaqqsa tal-ilma tagħhom u tal-fratturazzjoni tagħhom li tippermetti gheruq fil-fond. Matul is-sekli, l-ghażla tal-varjetà bikrija melon B saret popolari f'dan il-kuntest, speċjalment peress li t-temperaturi moderati sajjfin taż-żona ġeografika huma ideali biex jiġu ppreservati l-freskezza u l-aromi li jiġu espressi fl-inbejjed ta' din il-varjetà bajda delikata.

L-istorja twila tal-vitikultura fiż-żona ġeografika, l-ispeċjalizzazzjoni bikrija tagħha u d-densità tad-dwieli li jikkaratterizzawha, ilhom hafna jiffavorixxu l-ġbir tal-prattiki. Bix-xewqa li jipproteġu l-awtenticità tal-prodotti tagħhom, il-produtturi kisbu r-rikonoxximent ta' Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata, mill-1936 'il quddiem, fost l-ewwel Denominazzjonijiet ta' Oriġini Kkontrollata fi Franza, wara proċess mibdi fis-snin 1920.

8.4. Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti għar-rabta 4

L-gharfien Prattiku tal-operaturi jippermettilhom jikkontrollaw il-produzzjoni u jaħsdu l-gheneb b'saħħtu meta jkun misjur sew. Prodotti konformi mal-użanzi lokali, l-inbejjed jimmatu raw fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom sal-ippakkjar, mingħajr ebda tiswib tal-inbid minn go bittija għal oħra. Bis-saħħa tat-temperaturi moderati xitwin fiż-żona ġeografika, li jiffavorixxu l-iskambji mal-kraf, l-inbejjed ikomplu jitjiebu matul il-maturazzjoni tagħhom u jikxfu rikkezza akbar fil-palat mir-rebbiegħa ta' wara. L-ibbottiljar bir-reqqa jippermetti li jiġu ppreservati l-karatteristiċi essenzjali tal-inbejjed, b'ċerti aromi li jkomplu jiżviluppaw wara l-ippakkjar. Dan l-gharfien Prattiku, li huwa perfettament adattat għall-potenzjal tal-ambjent naturali u tal-varjetà melon B, jippermetti lill-molekuli tar-riha ffurmati waqt il-fermentazzjoni u lill-prekursuri ta' aromi glikosidiċi jesprimu ruhhom bis-shih fl-inbejjed.

Ibbottiljati matul is-sena ta' wara dik tal-hsad, l-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Orìgini Kkontrollata ssupplimentati bit-terminu "sur lie", iżommu l-freskezza karatteristika tagħhom, appoġġjata minn nota kemxejn spumanti kkawzata mir-residwu tad-diossidu tal-karbonju fformat matul il-vinifikazzjoni. Sabiex tiġi evitata kwalunkwe ossidazzjoni, dawn l-inbejjed jiġu ppakkjati direttament fil-kantini tal-inbid. Din il-prattika tradizzjonali, li tnaqqas l-immanigġjar tal-prodotti, hija perfettament adattata għall-preservazzjoni tal-komposti tar-riha delikati tal-inbejjed. Id-diversità tal-blat u tal-hamrija derivata minnhom, il-varjazzjonijiet topografiċi u l-isfumaturi klimatiċi marbuta mad-distanza tal-blokok tad-dwieli fir-rigward tal-mases tal-ilma, jispjegaw parzjalment il-kumplessità aromatika li wiehed jiltaq' magħha fl-inbejjed. L-użu tad-diversità tal-ambjent naturali, flimkien ma' Prattiki eżiġenti tal-produzzjoni tal-inbid, iippermetta li jintwerew xi speċifitàjiet u li jiġu promossi ismijiet ġeografiċi addizzjonali li jikkostitwixxu l-ġojjell tad-Denominazzjoni ta' Orìgini Kkontrollata:

- "Château-Thébaud", li l-pożizzjoni tiegħu fil-Punent, fil-promontorji madwar il-Maine, tagħti klima favorevoli għall-prekoċità u li l-hamrija tiegħu, li ntirtet mill-gness u l-granodiorite, tippermetti li d-dielja jkollha gheruq fondi, jirriżultaw f'mostri rikki faċidi organiċi li, wara maturazzjoni twila, jiffavorixxu l-espressjoni ta' nbejjed fini u aċidużi li jevokaw il-freskezza u l-mineralità;
- "Clisson", fejn l-interazzjonijiet bejn klima relattivament tardiva, hamrija ramlija baxxa li tintiret mill-granit, inklinazzjonijiet weqfin fuq l-gholjiet ta' Sèvre jew Maine u Prattiki mmirati lejn it-tfittxija ta' livelli għoljin ta' sajran u maturazzjoni twila fuq il-karfa tal-inbid fina, jagħtu lill-inbejjed ir-rikkezza tagħhom fil-palat u l-aromi ta' frott karatteristiċi tagħhom;
- "Gorges", li l-hamrija taflja tiegħu fformat mill-bidla tal-gabbros u l-klima lokali relattivament tardiva, flimkien mal-użanzi maħsuba biex jahsdu l-gheneb qabel maturità teknoloġika shiha u mbagħad biex l-inbejjed jimmaturaw fit-tul f'ambjent ta' tnaqqis fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom, johlqu l-karattru vivaċi tal-inbejjed fil-palat u l-mineralità friska hafna tagħhom fuq l-imnieher;
- "Goulaine", fejn l-art, żviluppata fuq blat metamorfiku li ftit li xejn jinbidel, fi klima moderata hafna permezz tal-prossimità ta' Loire u tal-margi, tiffavorixxi l-maturazzjoni rapida tal-gheneb li, bis-saħħa ta' hsað bikri meta jkun misjur kompletament, tagħti nbejjed espressivi, ibbilanċjati u flessibbli b'aromi ta' frott frisk u frott imnixxef;
- "Monnières – Saint-Fiacre", li jinsab fuq l-gholjiet żgħar u l-gholjiet madwar is-Sèvre, li l-hamrija tiegħu żviluppat fuq gness ftit li xejn aċiduż, diżintegrat jew mibdul, tagħti lok għal kinetika ta' maturazzjoni bil-mod li tippermetti l-ksib ta' livelli għoljin ta' sajran li jirriżultaw f'inbejjed mimlijin u qawwija, b'noti ta' frott misjur li jiżviluppa lejn frott fil-konfettura;
- "Mouzellon – Tillières", fil-Lvant tal-vinja, fejn l-interazzjoni bejn klima aktar kontinentali u hamrija taflja ramlija fformat fuq gabbros kemxejn mibdula tiffavorixxi maturazzjoni avvanzata, li tagħti nbejjed li maż-żmien, wara maturazzjoni bir-reqqa, jesprimu aromi qawwija li jevokaw noti ta' brioche, ta' hwawar, ta' frott u ta' fjuri;
- "Le Pallet", fejn it-tradizzjoni twila tal-vitukultura u l-koeżjoni tal-produtturi gheni biex jiġi stabbilit għarfien Prattiku li jagħmel l-aħjar użu mill-potenzjal tal-gheneb maħsud meta jkun misjur kompletament fuq hamrija ġeblija u maqsuma, filwaqt li jiddetermina l-armonija tat-togħma tal-inbejjed u l-finezza tal-aromi tal-fjuri tagħhom.

L-operaturi tghallmu jippreservaw il-karatteristiċi aromatiċi ta' dawn l-inbejjed għat-tqaddim billi jimminimizzaw kwalunkwe kuntatt mal-ossigenu fl-arja waqt l-ippakkjar. Għal dan l-ghan u f'konformità mal-użanzi lokali, dawn l-inbejjed jiġu bbottiljati fl-istess kantini tal-inbid.

9. Rekwiżiti ohra applikabbli

Qafas ġuridiku:

Legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed eliġibbli għat-terminu “sur lie” jiġu ppakkjati fiż-żona demarkata.

Sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi li jirriżultaw mill-metodu tal-produzzjoni tal-inbid u tal-maturazzjoni tagħhom, b'mod partikolari l-freskezza tagħhom, il-kumplessità aromatika tagħhom, li wħud mill-komponenti tagħhom huma espressi wara l-ippakkjar, u n-nota kemxejn spumanti dovuta għall-kontenut ta' diossidu tal-karbonju endoġenu tagħhom, sabiex jiġi limitat it-tferrigh, l-inbejjed eliġibbli għat-terminu “sur lie” jiġu ppakkjati fi fliexken fil-kantini tal-inbid bejn l-1 ta' Marzu u l-31 ta' Diċembru tas-sena ta' wara dik tal-hsad.

Dan il-metodu ta' maturazzjoni partikolari jagħti lill-inbejjed toġhma tonda u xahmija, speċjalment permezz tal-arrikkiment bil-mannoproteini u komposti oħra li jirriżultaw mill-awtolizi tal-qoxra ċellulari tal-ħmira. Dan il-metodu huwa bbażat fuq in-nuqqas ta' mmanigġjar tal-inbejjed u ż-żamma tagħhom f'atmosfera mimlija bid-diossidu tal-karbonju, filwaqt li jillimita hafna l-fenomeni tal-ossidazzjoni u r-rilaxx tal-komposti volatili.

Peress li l-kontenut tad-diossidu tal-karbonju tagħhom huwa għoli wisq biex jiġu ppakkjati f'kontenituri flessibbli, jiġu bbottlġati u jeħtieġu attenzjoni partikolari waqt l-ippakkjar.

L-inbejjed jerġġu jitqiegħdu fuq il-karfa tal-inbid fina tagħhom meta jiġu ppakkjati jew jintbagħtu għall-ewwel darba barra mill-kantini tal-inbid

Żona fil-vicinanza immedjata (1)

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-vicinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-ippakkjar tal-inbejjed eliġibbli għat-terminu “sur lie”, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet jew il-partijiet tal-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2022:

- Id-département ta' Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (parti), La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, Carquefou, Le Cellier, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire (biss għat-territorju tal-muniċipalitè delegata ta' Barbechat), Frossay, Geneston, Gétigné (parti), Legé, Ligné, La Limouzinière, Loireauxence (biss għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' La Chapelle-Saint-Sauveur u Varades), Le Loroux-Bottereau (parti), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert (parti), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, , Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Les Sorinières (parti), Thouaré-sur-Loire, Touvois,

Żona fil-vicinanza immedjata (2)

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Vair-sur-Loire, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz, Vue.

- Id-département ta' Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (biss għat-territorju tal-municipalitajiet delegati ta' Beaupréau u Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (biss għat-territorju tal-municipalità delegata ta' Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (biss għat-territorju tal-municipalitajiet delegati ta' La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais u Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (biss għat-territorju tal-municipalitajiet delegati ta' La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart u Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou, Sèvremoine (biss għat-territorju tal-municipalitajiet delegati ta' Montfaucon-Montigné u Saint-Germain-sur-Moine).
- Id-département ta' Vendée: Cugand (parti), Montaigu-Vendée biss għat-territorju tal-municipalitajiet delegati ta' Montaigu u Saint-Hilaire-de-Loulay (parti), Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

L-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat bit-terminu "sur lie" għall-inbejjed li jissodisfaw il-kundizzjonijiet ta' produzzjoni stabbiliti għal dan it-terminu fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

L-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat bl-isem ġeografiku "Val de Loire", skont ir-regoli stabbiliti għall-użu ta' dan l-isem ġeografiku fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

L-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat bl-ismijiet ġeografici addizzjonali "Clisson", "Gorges", "Le Pallet" "Château-Thébaud", "Goulaine", "Monnières - Saint-Fiacre" u "Mouzillon - Tillières" għall-inbejjed li jissodisfaw il-kundizzjonijiet ta' produzzjoni stabbiliti għal dawn l-ismijiet ġeografici addizzjonali fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Id-daqs tal-ittri tat-terminu "sur lie" u tal-isem ġeografiku "Val de Loire", huwa daqs jew iżgħar minn daww tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata, kemm fl-gholi kif ukoll fil-wisa' jew fil-hxuna.

L-inbejjed bit-terminu "sur lie" jew bl-ismijiet ġeografici addizzjonali "Clisson", "Gorges" u "Le Pallet" huma pprezentati bl-indikazzjoni tal-annata.

L-ismijiet ġeografici addizzjonali jidhru fl-istess kamp viżiv tal-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata. Id-daqs tal-ittri li jiffurmawhom huwa daqs daww tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata, kemm fl-gholi kif ukoll fil-wisa' jew fil-hxuna."

It-tikkettar tal-inbejjed mingħajr isem ġeografiku addizzjonali jista' jispesifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li:

- tkun post elenkat fil-katast;

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

L-isem tal-post elenkat fil-katast huwa stampat b'ittri li d-daqs tagħhom mhuwiex akbar min-nofs id-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata, kemm fl-gholi kif ukoll fil-wisa' u fil-hxuna. Jidher fl-istess kamp viżiv tal-isem tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata

Link għall-ispesifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-27ebf794-be90-4cf6-8774-84534674caec

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

(2023/C 337/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

Applikazzjoni għal emenda tal-Unjoni għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' Denominazzjoni ta' Orġini Protetta jew Indikazzjoni Ġeografika Protetta li toriġina fi Stat Membru

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

“Ser koryciński swojski”

Nru tal-UE: PGI-PL-0835-AM02 – 28.4.2023

DOP () IGP (X)

1. Isem il-prodott

“Ser koryciński swojski”

2. Grupp applikant u interess legittimu

ZARZECCY Sp. z o.o., FOODTECH Zbigniew Rybak u SEROWAR PODLASKI Aneta Łukaszuk-Łapińska – il-produtturi ċċertifikati tas-“Ser koryciński swojski”.

3. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Polonja

4. Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i

☐ Isem il-prodott

☒ Rabta

☐ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

5. Tip ta' emenda/i

Din hija emenda skont it-tifsira tal-Artikolu 53(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 li tirriskja li tannulla r-rabta msemmija fl-Artikolu 5(2)(b) għall-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku jiddikjara li l-ispeċifità tas-“ser koryciński swojski” tirriżulta mill-fatt li, fost affarijiet ohra, huwa magħmul minn ħalib shiħ mhux pasturizzat li jagħtih l-aroma karatteristika tal-ħalib frisk tiegħu.

6. Emenda/i

Rabta

Deskrizzjoni

L-emenda tikkonċerna l-użu tal-pasturizzazzjoni għat-thejjija tal-ħalib għall-produzzjoni tas-“ser koryciński swojski”. Giet introdotta l-possibbiltà li s-“ser koryciński swojski” jiġi prodott ukoll mill-ħalib pasturizzat. L-użu ta' pasturizzazzjoni baxxa u kultura starter tal-aċidu lattiku huwa bidla li ma taffettwax l-ispeċifità tal-prodott (inkluż it-telf tal-aroma karatteristika tal-ħalib frisk) jew ir-rabta tiegħu maż-żona. Il-gobon se jkompli jiġi prodott fl-istess reġjun, jiġifieri Korycin, li jfisser li mhux se jkun hemm bidla sinifikanti fil-metodu tal-produzzjoni, għajr il-possibbiltà li tintuża l-pasturizzazzjoni baxxa u ż-żieda ta' kultura starter tal-aċidu lattiku.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

L-użu ta' pasturizzazzjoni baxxa u ż-żieda ta' kultura starter tal-aċidu lattiku jggarantixxu li l-mikroflora li tinsab fil-halib mhux ipproċessat tiġi riprodotta b'kompożizzjoni identika, filwaqt li r-riskju ta' kontaminazzjoni tal-materja prima minn batterji patoġeniċi jiġi eliminat, u b'hekk jirriżulta fi prodott b'karatteristiċi sensorjali f'konformità mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Originarjament, is-“ser koryciński swojski” kien magħmul minn halib mhux pasturizzat, peress li l-proċess ta' pasturizzazzjoni ma kienx magħruf. Il-progress teknoloġiku għamilha possibbli li jintuża halib pasturizzat mingħajr ma jintilfu l-karatteristiċi tal-prodott (gobon) li huma essenzjalment attribwibbli għall-origini ġeografika tiegħu skont it-tifsira tal-Artikolu 5(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. Il-konsumaturi jibbenefikaw mill-emenda proposta peress li żżid is-sikurezza tal-prodotti. Barra minn hekk, il-produzzjoni tal-gobon minn halib pasturizzat inokulat – minflok halib mhux ipproċessat biss – ma tbiddilx il-karatteristiċi sensorji jew fizikokimiċi tas-“ser koryciński swojski”.

Is-sejbiet mir-riċerka xjentifika juru li l-pasturizzazzjoni tal-halib ma tirriżulta fl-ebda bidla negattiva fil-karatteristiċi sensorjali jew fil-karatteristiċi fizikokimiċi tal-gobon, kemm jekk frisk, immaturat jew misjur.

L-operaturi tan-negozji tal-ikel li jipproduċu prodotti tal-halib iridu japplikaw proċeduri li jiżguraw li l-halib immedjatament qabel it-trattament bis-shana jkollu għadd tal-batterji fi 30 °C inqas minn 300 000/ml. Dan ifisser li ftit li xejn hemm lok għal tkabbir mikrobiku bejn l-istadji tal-hlib u tal-ipproċessar tal-halib. Barra minn hekk, matul dak iż-żmien, il-katina ta' tkessi trid tiġi ppreservata, filwaqt li jiġi żgurat li l-halib jikkessa f'konformità mal-leġislazzjoni applikabbli. F'konformità mal-Artikolu 3 tar-Regolament (KE) Nru 852/2004, l-operaturi tan-negozji tal-ikel huma responsabbli biex jissodisfaw ir-rekwiżiti rilevanti tal-iġjene fl-istadji kollha tal-produzzjoni, tal-ipproċessar u tad-distribuzzjoni taht il-kontroll tagħhom.

DOKUMENT UNIKU

“Ser koryciński swojski”

Nru tal-UE: PGI-PL-0835-AM02 – 28.4.2023

IĠP (X) DOP ()

1. Isem/Ismijiet

“Ser koryciński swojski”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Polonja.

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.3. Gobon

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

Is-“ser koryciński swojski” huwa gobon misjur magħmul mill-halib shiħ mhux ipproċessat tal-baqra, li miegħu jiġu miżjuda t-tames u l-melħ tal-mejda; meta jintuża halib shiħ tal-baqra pasturizzat, tiżdied ukoll kultura tal-aċidu lattiku. Jistgħu jiġu miżjuda l-hwawar u l-hxejjex aromatiċi, kif ukoll iż-żrieragħ, il-frott, il-ġewż, il-hxejjex u l-faqqieġh.

Is-“ser koryciński swojski” għandu forma sferika ċattjata (geojdali) b'sezzjoni trasversali ellittika; għandu dijametru li jasal sa 30 cm (skont id-daqs tal-passatur li jkun intuża fil-produzzjoni tiegħu u l-kwantità tal-ġobon imqiegħed fih) u jiżen bejn 2,5-5 kg (skont il-passatur li jkun intuża u t-tul tal-perjodu ta' saġran).

Is-“ser koryciński swojski” għandu bosta toqob żgħar ta' daqsijiet u forom differenti. Il-wieċ tal-ġobon hu skanalat.

Hemm tliet perjodi ta' maturazzjoni għall-ġobon mibjugħ taħt l-isem “ser koryciński swojski”:

is-“ser koryciński swojski” – świeży (frisk) jithalla jsir għal 2-4 ijiem;

is-“ser koryciński swojski” – leżakowany (maturat) jithalla jsir u jimmatūra għal 5-14-il jum;

is-“ser koryciński swojski” – dojrzały (misjur) jithalla jsir u jimmatūra għal aktar minn 14-il jum.

It-tul tal-perjodu ta' maturazzjoni ma jbidilx il-karatteristiċi speċifiċi tas-“ser koryciński swojski” msemija fil-punt 5 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni tas-“ser koryciński swojski” skont it-tul tal-perjodu ta' saġran

Grupp tal-karatteristiċi jew tal-ingredjenti	Karatteristika jew ingredient	“Ser koryciński swojski” frisk	“Ser koryciński swojski” maturat	“Ser koryciński swojski” misjur
Kulur	Kulur estern	lewn il-krema	safrani lewn it-tiben	safrani jew isfar
	Kulur intern	lewn il-krema	lewn il-krema jkangì f'lewn it-tiben	safrani lewn it-tiben
Konsistenza	Konsistenza esterna	il-konsistenza esterna hija l-istess bħal dik interna	kemxejn iebes fuq barra u artab fuq ġewwa	qoxra safra delikata bi nwar bajdani fuq barra
	Konsistenza interna	imxarrab, elastiku ħafna, b'toqob żgħar imqassmin b'mod ugwali (madwar 1 mm)	niedi, elastiku, b'toqob indaqs u mqassmin b'mod ugwali (madwar 2 mm)	kemxejn niedi, elastiku, b'toqob indaqs u mqassmin b'mod ugwali
Karatteristiċi organolettiċi	Togħma	għandu togħma predominantament ħafifa u kremuża, tipikament qisu lastku u jagħmel hoss żaqżieqi meta jingidem	kemxejn mielaħ, b'togħma notevoli li tixbah il-ġewż	notevolment xott, pjuttost mielaħ fis-saff ta' barra u kemxejn inqas lejn iċ-ċentru, b'togħma ħafifa ta' ġewż.
	Aroma	aroma dominanti ta' butir frisk	aroma ħafifa ta' ġobon immnixxef	aroma ta' ġobon immnixxef
Karatteristiċi fiżikokimiċi	Ilma	≤ 53 %	≤ 48 %	≤ 43 %
	Xaħam	≤ 20 %	≤ 22 %	≤ 30 %

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

Il-ħalib li jintuża biex isir is-“ser koryciński swojski” jiġi minn baqar li jirgħu fil-mergħat għal tal-anqas 150 jum fis-sena. L-annimali jingħataw x'jieklu permezz ta' metodi tradizzjonali; fix-xitwa, il-baži tal-għalf tagħhom hi ffurmata minn huxlief tal-mergħa, għalf miċ-ċereali (ix-xgħir, is-segala, il-qamħ u t-tahlit ta' ċereali) jew furrajna.

- Il-materja prima bażika hija l-ħalib tal-baqra, it-tames u l-melħ tal-mejda (madwar 3 g għal kull 10 l ħalib), kif ukoll melħ għall-ghorik fuq il-ġobon wara l-iffurmar; meta jintuża ħalib pasturizzat, tiżdied ukoll il-kultura tal-aċidu lattiku.
- Materja prima fakultattiva – bżar, bżar helu, habaq, xibt, tursin, lovage, naghniegh, kemmun iswed, tewm salvaġġ, paprika, merqtux, karwija, origanu, prodotti mielha, tewm, kurrat salvaġġ, żebbuġ, faqqiegh, żrieragh, hxejjex, ġewż, frott.

Il-ħalib li jintuża fil-produzzjoni huwa ħalib pasturizzat jew mhux ipproċessat. Ma huwa permess l-ebda pproċessar fiżiku jew kimiku, ħlief għall-pasturizzazzjoni u l-iffiltrar tal-impuritajiet makroskopici.

L-użu ta' hwawar differenti jservi biss biex jagħti t-toġhma u ma jbidilx il-karatteristiċi tas-“ser koryciński swojski”.

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

- It-tishin jew il-pasturizzazzjoni tal-ħalib u ż-żieda tat-tames u l-melħ; fejn jintuża ħalib pasturizzat, iż-żieda wkoll ta' kultura starter tal-aċidu lattiku,
- it-tibqit,
- is-separazzjoni tax-xorrox,
- l-iskular tax-xorrox,
- l-iffurmar,
- l-ghorik bil-melħ,
- sajran.

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

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-produtturi kollha tas-“ser koryciński swojski” huma meħtieġa jużaw il-logo komuni tas-“ser koryciński swojski” fuq it-tikketti tagħhom. Il-logo tas-“ser koryciński swojski” jitqassam miż-Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego (l-Assoċjazzjoni tal-Produtturi tal-Ġobon Korycin).

Ir-regoli li jirregolaw it-tqassim tal-logo ma jiddiskriminaw bl-ebda mod il-produtturi li ma humiex membri tal-assoċjazzjoni.

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

Is-“ser koryciński swojski” jiġi prodott fi tliet municiplitalitajiet fil-provincja ta' Podlaskie, fid-Distrett ta' Sokółka: Korycin, Suchowola u Janów.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn is-“ser koryciński swojski” u ż-żona hija bbażata fuq il-karatteristiċi speċifiċi definiti fil-punt 5.2, u fuq ir-reputazzjoni tiegħu.

Is-“ser koryciński swojski” għandu forma speċifika assoċjata mal-passaturi li fihom jiġi magħmul. Dawn ir-riċipjenti jagħtu wkoll lill-ġobon il-wiċċ skanalat karatteristiku tiegħu. Huwa magħmul minn ħalib shiħ mhux pasturizzat jew pasturizzat, li jagħtih l-aroma karatteristika tiegħu ta' ħalib frisk. Meta jintuża l-ħalib pasturizzat, l-aroma karatteristika tal-ħalib frisk tiġi ppreservata permezz ta' pasturizzazzjoni baxxa u l-inokulazzjoni tal-materja prima b'kultura starter tal-aċidu lattiku prodotta mill-ħalib mhux ipproċessat. Il-ġobon huwa niedi u elastiku, b'bosta toqob żgħar, indaqs u mqassmin b'mod ugwali.

Il-karatteristiċi speċifiċi tas-“ser koryciński swojski” evolwew matul il-hafna snin li matulhom ġie prodott, u l-gharfien tal-metodu ta' produzzjoni u l-hiliet prattiċi assoċjati għaddew minn ġenerazzjoni għal ohra, hekk kif it-teknoloġija tal-prodotti tal-halib u l-manwali tal-produzzjoni ma jagħtux deskrizzjoni ta' kif għandu jiġi magħmul dan il-prodott, li huwa assoċjat mill-qrib maż-żona ġeografika definita fil-punt 4. Il-prodott igawdi minn reputazzjoni tajba, kif juru n-numru ta' artikli fl-istampa, ir-referenzi fuq l-internet u l-ghadd ta' premji li rċieva. Is-“ser koryciński swojski” jinbiegħ fi hwenet li għandhom reputazzjoni tajba għal ammont li jlaħhaq mal-50 % iżjed tal-prezzijiet mitluba għal ġobon tat-tames iehor. Is-“ser koryciński swojski” jinbiegħ fuq l-internet għall-istess prezz eżatt tal-“oscypek”, li huwa denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Iż-żona ġeografika li fiha jiġi prodott is-“ser koryciński swojski” tinsab fil-mesoreġjun Altipjan ta' Białystok, li jagħmel parti mill-makroreġjun tal-pjanura tat-Tramuntana ta' Podlachian, zona morena b'għadajjar ikkaratterizzata minn depressjonijiet mistagħdra fost altipjani estensivi. Il-pajsaġġ varjat taż-żona kien iffurmat minn azzjoni glaċjali repetuta. Il-Pjanura tat-Tramuntana ta' Podlachian tinkludi diversi komponenti iżgħar, jiġifieri: widien, hwat, pianuri u altipjani, inkluż l-Altipjan ta' Białystok. L-altipjani huma ta' oriġini morenika u juru varjetà morfoloġika kbira hafna. L-aktar riżalti komuni hawnhekk huma għoljiet moreni u kames mikulin li jilhqu għoli ta' 200 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar f'ċerti postijiet.

Din il-pjanura għandha klima li ssir ferm aktar kontinentali lejn il-Lvant (filwaqt li fil-Punent tal-Polonja jipprevalu influwenzi klimatiċi marittimi). Iż-żona fejn jiġi prodott is-“ser koryciński swojski” tinsab fil-parti t'isfel tal-Grigal tal-Polonja, li hija kkunsidrata bħala r-reġjun l-aktar kiesah fil-pajjiż, minbarra l-muntanji. Ix-xtiewi huma twal (b'medja ta' madwar 110 ijiem), bl-aktar temperaturi baxxi fil-pajjiż: il-medja tat-temperaturi tal-arja f'Jannar hija bejn -5 u -6 °C (il-medja f'Jannar għal Varsavja hija ta' madwar -3,5 °C), u jkun hemm kisja ta' silġ li ddum mhux hażin. Is-sjuf idumu għal madwar 90 jum u huma pjuttost šhan, bit-temperatura medja f'Lulju tkun madwar 18 °C. Il-perjodi ta' tranżizzjoni huma iqsar minn daww tal-parti ċentrali tal-pajjiż. Il-medja annwali ta' xita hija ta' madwar 650 mm. Il-maġġoranza tax-xita tinżel fil-perjodu bejn April u Settembru. Iż-żmien ta' meta tinżel ix-xita huwa fattur favorevoli, għaliex 70 % tax-xita kollha tinżel matul l-istaġun tat-tkabbir, u dan huwa ta' benefiċċju għall-artijiet miżrugħa u għall-mergħat. Il-frekwenza tax-xita matul l-istaġun tat-tkabbir hija favorevoli wkoll, għaliex ix-xita tinżel għal madwar 94 jum. L-istaġun tat-tkabbir huwa qasir. Jibda wara l-ewwel terz ta' April u jispicċa fl-aħhar ta' Ottubru, jiġifieri jidur madwar 200 jum.

Ir-reġjun li fih jiġi prodott is-“ser koryciński swojski” ma għandux industrija peżanti. L-impjanti industrijali li joperaw fih huma involuti fl-ipproċessar ta' ikel agrikolu – b'mod partikolari l-halib. Il-maġġoranza tal-art hi art forestali jew użata għall-biedja. L-art agrikola, li kważi kollha kemm hi tappartjeni lil irziezet individwali, tammonta għal parti sinifikanti taż-żona. Il-maġġoranza tagħha hija art agrikola b'valur baxx ta' produzzjoni u bi ftit siġar.

Il-provinċja ta' Podlaskie, li tinkludi ż-żona definita fil-punt 4, hija mghammra biex tipproduċi l-halib u l-prodotti tal-halib, kif juri l-fatt li għandha l-ogħla proporzjon ta' art bil-haxix fil-Polonja, li tammonta għal 35,4 % taż-żona kkultivata. Il-mergħat jammontaw għal 13 % u l-artijiet miżrugħa għal 22,4 %. Il-provinċja tinsab fit-tieni post fil-pajjiż f'termini ta' ammont ta' baqar. Tfori lis-suq b'litru minn kull tliet litri ta' halib prodott fil-Polonja u blokka minn kull hames blokka ta' butir. Il-produtturi tal-halib tagħha jipproduċu medja ta' 33,3 tunnellata halib, imqabbala mal-medja nazzjonali ta' 16,2-il tunnellata. Is-sehem tagħha miċ-ċifra nazzjonali qiegħed kulma jmur jizdied.

Tradizzjonalment kienet mghammra biex tipproduċi l-halib u l-prodotti tal-halib minhabba l-livell baxx ta' industrija-lizzazzjoni fil-passat u l-livelli baxxi kontinwi ta' investiment, livell għoli ta' qgħad, u pagi baxxi. Fil-passat, kien jinbiegħ prinċipalment il-halib mhux ipproċessat, iżda hafna rziezet kienu jagħmlu wkoll il-butir u s-“ser koryciński swojski” għall-użu tagħhom stess jew għall-bejgħ. Il-produzzjoni tal-ġobon kienet, b'mod partikolari, mezz biex isir użu mill-halib prodott fl-irziezet u biex id-dieti jiġu diversifikati. Il-hiliet speċifiċi tal-produtturi tas-“ser koryciński swojski” jidhru b'mod partikolari bl-użu ta' halib ših tal-baqra għall-produzzjoni tal-ġobon u bit-taqlib tal-prodott waqt is-sajran f'diversi stadji ddeterminati mill-gharfien u l-esperjenza tal-produtturi.

Il-ġobon Korycin (ser koryciński) rebaħ l-ewwel premju u t-titlu “Smak Roku” fil-fiera kummerċjali tal-Polagra Farm f'Poznań fl-2004, “Perła” fil-kompetizzjoni tal-Wirt Kulinari Tagħna (Nasze Kulinarne Dziedzictwo), u t-titlu “Podlaska Marka Roku” fil-kategorija tat-togħma. Il-Festa tal-Ġobon ta' Korycin (Święto sera korycińskiego) ilha tiġi organizzata kull harifa sa mill-2004. Fl-2005, is-“ser koryciński swojski” kien inkluż fil-lista nazzjonali ta' prodotti tradizzjonali tal-Ministru għall-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali.

Is-“ser koryciński swojski” qiegħed kulma jmur isir aktar magħruf u aktar imfittex, speċjalment fit-Tramuntana u fiċ-ċentru tal-Polonja. Il-promozzjoni ta’ dan il-ġobon issir kull sena f’Varsavja matul il-festival Podlasie w stolicy. Ir-referenzi għar-rikonoxximent u l-popolarità li jgawdi l-ġobon Korycin jidhru fl-istampa reġjonali u nazzjonali: *Gazeta Wyborcza* (Białystok), 1-4-5 ta’ Ġunju 2005 – *Podlasie w stolicy*; *Kurier Poranny*, 1-4 ta’ Lulju 2005 – *Tłoczno i smacznie*; *Gazeta Współczesna*, it-12 ta’ Settembru 2005 – *Zrób sobie swojski ser*; *Gazeta Współczesna*, id-29 ta’ Settembru 2005 – *Święto sera po raz drugi*; *Gazeta Współczesna*, 1-4 ta’ Ottubru 2005 – *Gospodynie z Gminy Korycin twierdzą, że nie ma to jak...Swojskiego sera smak*; *Gazeta Współczesna*, id-29 ta’ Novembru 2005 – *Projekt dla sera*; *Gazeta Współczesna*, 1-24 ta’ Settembru 2007 – *Magia Smaku*; *Gazeta Współczesna*, il-25 ta’ Settembru 2007 – *Pierwsza przydomowa serowarnia*; *Gazeta Współczesna*, it-23 ta’ Ottubru 2007 – *Sery to jest przyszłość*; *Kurier Poranny*, is-17 ta’ Ottubru 2007 – *Niektórzy wracają*; *Kurier Poranny*, id-19 ta’ Jannar 2008 – *Dobra marka To jest to!*; *Gazeta Współczesna*, is-17 ta’ Marzu 2008 – *Pierwszy Festiwal Kuchni Podlaskiej*; *GWAGRO*, id-19 ta’ Mejju 2008 – *Danie warte Perły*; *Gazeta Współczesna*, il-11 ta’ Ġunju 2008 – *Podlasie w stolicy*; *Gazeta Współczesna*, id-19 ta’ Ġunju 2008 – *Serowarnia po polsku*; *Gazeta Wyborcza Duży Format*, is-16 ta’ Frar 2009 *Bambus w szynce*; *Gazeta Współczesna*, is-17 ta’ Marzu 2009 – *To były smaki*; *Gazeta Wyborcza* (Białystok), il-15 ta’ Mejju 2009 – *Wspólna dla wszystkich jest kaczka - mowa o potrawach przygotowanych na Międzynarodowy Festiwal Kuchni*; *Gazeta Współczesna*, id-9 ta’ Ġunju 2009 – *Dobre smaki można promować*; *Gazeta Współczesna*, is-16 ta’ Ġunju 2009 – *Regionalne specjały – próbujmy i kupujmy*. Tiftixa fuq l-internet għas-“ser koryciński” tagħti 10 paġni ta’ riżultati; is-“ser koryciński swojski” huwa deskritt ukoll fil-Wikipedia, l-enċiklopedija bla ħlas.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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