REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 562/2013

tal-14 ta' Ġunju 2013

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni mniżżla fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Queijo Serra da Estrela (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u b'mod partikolari t-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 daħal fis-seħħ fit-3 ta' Jannar 2013. Dan ħassar u ssostitwixxa r-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [2].

(2) F'konformità mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 9(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tal-Portugall għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Queijo Serra da Estrela" irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1107/96 [3] kif emendat bir-Regolament (KE) Nru 197/2008 [4].

(3) L-applikazzjoni għandha l-għan li temenda l-ispeċifikazzjoni. L-applikazzjoni titlob li l-"Queijo Serra da Estrela" ikun jista' jiġi kkummerċjalizzat f'daqs iżgħar (0,5 kg). B'hekk id-dijametru minimu tal-ġobon minn 11-il ċm jiċkien għal 9 ċm. Huwa mitlub ukoll it-twaħħil obbligatorju tal-marka tal-kaseina nnumerata, li jippermetti t-traċċabbiltà aħjar tal-prodott.

(4) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. L-emenda hija minuri; il-Kummissjoni tista' għalhekk tapprovaha mingħajr rikors għall-proċedura deskritta fl-Artikoli 50 sa 52 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Queijo Serra da Estrela" hija b'dan emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku li jinkludi l-elementi ewlenin tal-Ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, l-14 ta' Ġunju 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.
[3] ĠU L 148, 21.6.1996, p. 1.
[4] ĠU L 59, 4.3.2008, p. 8.

ANNESS I

Fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Queijo Serra da Estrela", hija approvata l-emenda li ġejja:

Deskrizzjoni tal-prodott: Il-Portugall qed jitlob li jkun jista' jikkummerċjalizza l-prodott "Queijo Serra da Estrela" f'daqs iżgħar (0,5 kg), li huwa d-daqs minimu sabiex il-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tiegħu jkunu ppreservati. Għalhekk minn 11-il ċm, id-dijametru tal-ġobon ġie mċekken għal 9 ċm.

Prova tal-oriġini: L-applikazzjoni titlob li jkun obbligatorju t-twaħħil ta' marka tal-kaseina nnumerata li tippermetti t-traċċabbiltà aħjar tal-prodott, u li tikkonferma r-reġjun tal-oriġini u l-istabbiliment ta' relazzjoni bejn kull lott ta' ħalib li jidħol, dejjem skont ir-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjonijiet, u kull lott ta' "Queijo Serra da Estrela" prodott.

Il-marki ta' kaseina huma skont il-mudell approvat mill-grupp ta' produtturi, li jagħmluh disponibbli għall-produtturi kollha interessati, mingħajr diskriminazzjoni, b'tali mod li ma jistax ikun hemm duplikazzjoni tan-numerazzjoni jew tas-serje. Il-marki ma jistgħux jiġu ttrasferiti minn ġobna għal oħra u ma jkunux jisitgħu jintużaw meta jitneħħew.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [1]

"QUEIJO SERRA DA ESTRELA"

Nru tal-KE: PT-PDO-0217-0213 – 17.1.2011

IĠP () DPO (X)

1. **Isem**

"Queijo Serra da Estrela"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Portugall

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

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. – Ġobnijiet

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li japplika għalih l-isem fil-punt 1*

Ġobon li jsir bit-taqtir bil-mod tal-baqta, wara t-tagħqid tal-ħalib pur tan-nagħġa tar-razez Bordaleira Serra da Estrela u/jew Churra Mondegueira, bl-użu tal-fjura tal-kardun *Cynara cardunculus* bħala t-tames. Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni tal-ġobon "Queijo Serra da Estrela" huwa ta' 30 jum. Wara minimu ta' 120 jum id-denominazzjoni tal-oriġini "Queijo Serra da Estrela" tiġi kkwalifikata bħala "Velho" (matur).

Il-karatteristiċi ewlenin huma dawn li ġejjin:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (vieux)
Għamla u konsistenza	Ċilindru baxx (ċatt) regolari bi ġnub imbewqa 'l barra, xi tbewwiq fuq u mingħajr xoffa definita	Ċilindru baxx regolari xi ftit imbewwaq fil-ġnub jew xejn, mingħajr xoffa
Qoxra	Lixxa u kważi ratba	Lixxa, ftit imkemmxa u iebsa jew iebsa ħafna
Piż	bejn 0,5 u 1,7 kg	0,7 sa 1,2 kg
Dijametru	minn 9 sa 20 ċm	minn 11 sa 20 ċm
Għoli	minn 4 sa 6 ċm	minn 3 sa 6 ċm
Sensazzjoni	Magħluq, bil-konsistenza tal-butir, jitlef is-sura meta jinqata', kumpatt, kremuż u lixx, mingħajr toqob jew ftit li xejn	Magħluq bit-toqob jew mingħajr, tal-konsistenza daqsxejn niexfa u li titfarrak, lixx
Kulur	Abjad jew kemxejn safrani	Bejn safrani u oranġjo/kannella, jiskura minn barra 'l ġewwa
Karatteristiċi sensorjali	Togħma tajba, nadifa u daqsxejn aċiduża	Togħma pjaċevoli, li ddum fil-ħalq, bejn qawwija u ftit qawwija u kemm kemm mielħa/imħawra
Proteina	bejn 26 u 33 %	bejn 36 u 43 %
Xaħam	bejn 45 u 60 %	> 60 %
Umdità	bejn 61 u 69 %	bejn 49 u 56 %
Rmied	bejn 5 u 6,5 %	bejn 7 u 8 %

[1] Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

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

Il-materja prima utlizzata hija esklussivament:

— il-ħalib tan-nagħġa tar-razza Bordaleira Serra da Estrela u/jew Churra Mondegueira, taż-żona ġeografika ddefinita. Il-kondizzjonijiet għat-trobbija u tal-għalf tal-annimali huma soġġetti għal regoli speċifiċi;

— melħ għall-ikel,

— tames ta' bażi veġetali, jiġifieri tal-fjura tal-kardun (*Cynara cardunculus*, L).

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

Huma awtorizzati biss sistemi ta' produzzjoni li huma estensivi jew semiestensivi, u dik l-aktar ipprattikata hija t-trobbija fl-apert. L-annimali jirgħu fiż-żona li hija assoċjata ma' veġetazzjoni karatteristika u salvaġġa li tvarja minn foresti tal-prinjoli għal mergħat. Prattika regolari hija ċ-ċaqliq tal-merħla fejn l-annimali jiġu ttrasferiti għal erjas (jew mergħat) oħrajn (fl-istess żona ġeografika skont iż-żmien tas-sena u skont l-għalf li jkun disponibbli. Normalment speċijiet oħra ta' riġni u ta' għalf jitkabbru wkoll fir-reġjun u jintużaw bħala supplementi ta' għalf għan-nagħaġ tal-lokal matul il-perjodi meta jkun hemm anqas disponibbiltà ta' ikel. Madankollu, u f'każijiet biss ta' kundizzjonijiet estremi tal-klima u tal-ħamrija (pereżempju borra jew nixfa), jista' jintuża għalf sempliċi jew komposti li jsaħħu d-dieta tal-annimali, l-aktar fil-bidu u fit-tmiem tal-perjodu tal-ġestazzjoni jew fl-eqqel tal-perjodu tat-treddigħ. L-użu ta' dan l-għalf huwa awtorizzat mill-grupp tal-produtturi u jiġi kkontrollat kemm f'termini ta' kwanitità kif ukoll ta' kwalità mill-korp taċ-ċertifikazzjoni.

3.5. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jittieħdu fiż-żona ġeografika definita*

Billi l-annimali jrid ikollhom oriġini ġenetika u territorjali ċċertifikata, id-dieta tagħhom hija rregolata minn regoli stretti f'termini tal-kwalità u tal-kwantità ta' ragħa, l-ambjent naturali tagħhom huwa kruċjali għall-ksib tal-ħalib u tal-ġobon bil-karatteristiċi meħtieġa, l-istadji kollha fil-produzzjoni huma kkontrollati regolarment kemm rigward it-traċċabbiltà tal-prodott kif ukoll fir-rigward tal-kwalitajiet organolettiċi tal-prodott finali, u billi l-istadji ta' manifattura u ta' maturazzjoni huma operazzjonijiet delikati mill-perspettiva tat-traċċabbiltà kif ukoll tal-awtentiċità, tal-iġjene u tal-kwalitajiet sensorjali tal-prodott finali, il-passi kollha fil-produzzjoni tal-"Queijo Serra da Estrela" għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, mit-twelid tal-annimali sal-imballaġġ tal-ġobon, tkun xi tkun il-preżentazzjoni kummerċjali użata.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Peress li l-"Queijo Serra da Estrela" huwa prodott ħaj li jkompli jiżviluppa anki wara li jiġi ppreservat, maqtugħ u ppakkeġġat, dawn l-operazzjonjiet jistgħu jsiru biss fir-reġjun tal-oriġini, minħabba l-ħtieġa li:

— jiġu ggarantiti l-awtentiċità u l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-prodott, li jiddefinixxu l-kwalità speċjali ta' dawn il-ġobnijiet – karatteristiċi li kapaċi jagħrfuhom biss il-produtturi, in-nies tal-post u l-konsumaturi regolari;

— tiġi vvalutata l-kwalità ta' kull ġobna, individwalment, qabel ma tgħaddi minn xi waħda mill-operazzjonijiet imsemmija hawn fuq;

— tkun żgurata li l-ġobon, ukoll jekk maqtugħ, jibqa' jkollu konsistenza kremuża. Sabiex dan jinkiseb, jeħtieġ li jintgħażlu l-ġobniet li jkunu waslu sal-livell ta' maturazzjoni xieraq meta titwettaq l-operazzjoni kkonċernata;

— tiġi żgurata li, għall-"queijo velho", il-biċċiet maqtugħin ikollhom il-konsistenza meħtieġa, mingħajr ma jinqasmu. Sabiex dan jinkiseb, jeħtieġ li matul il-faži tal-maturazzjoni jintgħażlu l-ġobniet li jkolhom it-togħma u l-konsistenza kif jixraq, għax dan huwa ż-żmien propizju għall-qtugħ tal-ġobon;

— jiġi ggarantit li tinżamm il-fama tradizzjonali tal-prodott, b'tali mod li ma tiġix misruqa u lanqas ma jiġi mqarraq il-konsumatur;

— jiġi ggarantit li l-kundizzjonijiet tas-saħħa u l-iġjene tal-prodott jinżammu kostantement u matul l-operazzjonijiet differenti;

— jiġi assigurat il-kontroll xieraq tal-operazzjonijiet f'konformità mar-rekwiżiti regolatorji;

— jiġi ggarantit li kull ġobna jew porzjon ta' ġobon jista' jiġi intraċċat lura għall-istabbiliment tal-produzzjoni jew l-azjenda agrikola mnejn ikun inħareġ, biex b'hekk tiġi żgurata l-oriġini ġeografika tal-prodott.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Flimkien mal-kliem obbligatorju meħtieġ bil-liġi, dawn li ġejjin huma wkoll obbligatorji:

— il-kliem "QUEIJO SERRA DA ESTRELA – Denominazzjoni protetta tal-oriġini", jew l-istess kliem flimkien mad-deskrizzjoni "VELHO" għall-ġobniet li l-maturazzjoni tagħhom tkun damet aktar minn 120 jum;

— il-marka ta' ċertifikazzjoni b'fuqha l-isem tal-prodott, l-isem tal-korp ta' kontroll u taċ-ċertifikazzjoni, u n-numru tas-serje li jiffaċilita t-traċċabbiltà tal-prodott.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona ġeografika hija limitata għall-muniċipalitajiet ta' Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo u Seia u għad-distretti amministrattivi ta' Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde u Valverde, għall-muniċipalità ta' Aguiar da Beira, għad-distretti amministrattivi ta' Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares u Vila Cova do Alva, għall-muniċipalità ta' Arganil, għad-distretti amministrattivi ta' Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra u Verdelhos, għall-muniċipalità ta' Covilhã, għad-distretti amministrattivi ta' Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego u Vila Soeiro, għall-muniċipalità ta' Guarda, għad-distretti amministrattivi ta' Midões, Póvoa de Midões u Vila Nova de Oliveirinha, għall-muniċipalità ta' Tábua, għad-distretti amministrattivi ta' Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda u Tondela, għall-muniċipalità ta' Tondela, għad-distretti amministrattivi ta' Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves u Vilares, għall-muniċipalità ta' Trancoso u għad-distretti amministrattivi ta' Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide u São João de Lourosa, u għall-muniċipalità ta' Viseu.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Ir-reġjun kollu kemm hu jinsab fuq l-għoljiet ta' Beira, b'kundizzjonijiet agroklimatiċi kkaratterizzati minn xtiewi kesħin b'ħafna xita u bi ftit borra, u minn sjuf sħan u xotti.

Minbarra s-siġar msemmija qabel, dan ir-reġjun fih arbuxelli u veġetazzjoni li jikkostitwixxu d-dieta tal-annimali li jirgħu. Il-veġetazzjoni hija komposta l-aktar minn art miksija minn siġar żgħar [*erica, ulex* (ġinestruni), *cytisus* (ġummar) u ġenista (ġenista salvaġġa jew *genistas purgans*)] Il-mergħa naturali tikkonsisti minn ħaxix salvaġġ u l-mergħa kkultivata hija magħmula l-aktar minn silla bajda u minn silla sotterranja. Fir-rigward tal-fjuri, l-ispeċi *acidophilus* tiddomina u tikkonsisti l-aktar minn ħaxix u legumi li jifilħu għall-kesħa, għall-aċidità u għall-ħamrija b'livell baxx ta' fertilità. Il-kultivazzonijiet tal-għalf li jintużaw l-aktar huma essenzjalment dawn li ġejjin: ħafur, segala, qamħirrun, sorgu tal-għalf u ħaxix tal-art mistagħdra jew sikrana annwali.

Ir-reġjun huwa l-lokal tal-oriġini taż-żewġ razez utilizzati esklussivament għall-produzzjoni ta' dan il-ġobon: il-"Bordaleira Serra da Estrela" u l-'"Churra Mondegueira". L-annimali ilhom għal sekli sħaħ jibbenefikaw bis-sħiħ mill-mergħat salvaġġi ta' dan ir-reġjun.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Bis-saħħa tal-għarfien tal-produtturi tiegħu, il-"Queijo Serra da Estrela" jinkiseb esklussivament mill-ħalib pur, u bl-użu tal-fjura tal-kardun bħala tames naturali.

Il-"Queijo Serra da Estrela" għandu karatteristiċi distinti dovuti għall-kundizzjonijiet tal-produzzjoni deskritti hawn fuq. Huwa kkummerċjalizzat fil-forma ta' ċilindru ċatt regolari, ftit imbewwaq mal-ġnub fuq il-wiċċ ta' fuq tiegħu u mingħajr tarf definit, bil-qoxra lixxa, kemxejn ratba u b'konsistenza magħluqa li tfakkrek fil-butir u jitlef il-forma tiegħu meta jinqata'. Huwa magħqud sew, kremuż u lixx b'xi toqob 'l hemm u 'l hawn, u huwa tal-kulur abjad jew isfar ċar. Togħma tajba, nadifa u daqsxejn aċiduża. Dawn il-karatteristiċi jitjiebu b'mod naturali matul il-proċess ta' maturazzjoni, li jwassal għall-produzzjoni tal-"Queijo Serra da Estrela" Velho, li jippreżenta l-kwalitajiet li ġejjin: qoxra bejn lixxa u kemxejn raffa, konsistenza minn iebsa sa iebsa ħafna, magħluqa jew bi ftit toqob, massa niexfa u li titfarrak ftit, lixx, bejn safrani skur u oranġjo/kannella, jiskura minn barra għal ġewwa; togħma tajba u persistenti, nadifa, bejn qawwija u qawwija ħafna u xi ftit pikkanti/mielħa.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-kundizzjonijiet tal-klima u tal-ħamrija tar-reġjun ta' Serra da Estrela ppermettew fuq kollox l-iżvilupp ta' attivitajiet agrikoli u tal-forestrija, u fosthom l-attività prinċipali tat-trobbija tan-nagħaġ mir-razez lokali "Bordaleira Serra da Estrela" u "Churra Mondegueria". Il-ħalib tagħhom jintuża għall-produzzjoni tal-ġobniet u l-ġobon kremuż magħrufin (requeijão) tas-Serra da Estrela, bil-karatteristiċi distinti f'termini ta' kulur, aroma, togħma u konsistenza.

Ir-reġjun u l-ġobniet li jiġu prodotti fih kienu ssemmew minn awturi Rumani. Ġew deskritti wkoll bħala l-aħjar ikel abbord il-bastimenti fi Żmien l-Iskoperti; u ssemmew ukoll fi drammi tas-Seklu XVI.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_QueijoSE_Versao_Comissao.pdf