

## II

(Atti mhux legiſlattivi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 588/2010

tal-5 ta' Lulju 2010

**li japprova emendi minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni elenkata fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-orìġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Soprèssa Vicentina (DPO)]**

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

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

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u tad-denominazzjonijiet tal-orìġini tal-prodotti agrikoli u l-prodotti tal-ikel <sup>(1)</sup>, u b'mod partikolari t-tieni sentenza tal-Artikolu 9(2) tiegħu,

Billi:

- (1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 9(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, u fid-dawl tal-Artikolu 17(2) tal-istess Regolament, il-Kummissjoni eżaminat it-talba tal-Italja għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Soprèssa Vicentina", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2400/96 <sup>(2)</sup>, kif emendat bir-Regolament (KE) Nru 492/2003 <sup>(3)</sup>.
- (2) L-għan tal-emenda huwa li jimmodifika l-ispeċifikazzjoni tal-prodott biex tkun aktar preċiża l-indikazzjoni tal-hnieżer użati bhala materja prima.

- (3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. Billi din hija emenda minuri skont l-Artikolu 9 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, il-Kummissjoni tista' tapprovaha minghajr rikors għall-proċedura stipulata fl-Artikoli 5, 6 u 7 tal-istess Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

*Artikolu 1*

L-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Soprèssa Vicentina" hija b'dan emendata skont l-Anness I għal dan ir-Regolament.

*Artikolu 2*

Id-dokument uniku aġġornat jidher fl-Anness II għal dan ir-Regolament.

*Artikolu 3*

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-sehh 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 Brussel, il-5 ta' Lulju 2010.

Għall-Kummissjoni  
Il-President  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> ĠU L 327, 18.12.1996, p. 11.

<sup>(3)</sup> ĠU L 73, 19.3.2003, p. 3.

## ANNEX I

Fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Soprèssa Vicentina", hija approvata l-emenda li ġejja:

Fl-Artikolu 2 "Deskrizzjoni tal-prodott", il-punt 2.1.3 "Età tal-qatla", jiddaħhal il-kliem "jew fuq il-widna":

"L-età minima tal-qatla hija ta' disa' xhur u l-età tista' tkun aċċertata fuq il-bażi tad-dati li jidhru fuq it-tatù li jkun sar fuq il-koxxa tal-hanzir fl-ewwel tletin (30) ġurnata mit-twelid."

jnbidel bil-kliem li ġej:

"L-età minima tal-qatla hija ta' disa' xhur, u tista' tiġi vverifikata mit-tagħrif li jidher fuq it-tatù li jkun sar fuq il-koxxa jew fuq il-widna tal-hanzir fl-ewwel tletin (30) ġurnata mit-twelid."

---

## ANNEX II

## DOKUMENT UNIKU

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

## “SOPRÈSSA VICENTINA”

Nru tal-KE: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

IĠP ( ) DPO (X)

## 1. Isem

“Soprèssa Vicentina”

## 2. Stat membru jew pajjiż terz

L-Italja

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

## 3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.2: Prodotti tal-laħam

## 3.2. Deskrizzjoni tal-prodott bl-isem mogħti fil-punt 1

Deskrizzjoni: Is-“Soprèssa Vicentina” hija tip ta' laħam taz-zalzett nej, ippakkjat f'casings (tubi taz-zalzett magħmulin mill-imsaren tal-annimali) u staġjunat (maturat), ta' daqs medju jew kbir magħmul mill-aqwa qatgħat tal-laħam tal-majjal.

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

Il-materja prima użata għall-produzzjoni tas-“Soprèssa Vicentina” hija l-laħam tal-majjal li għandu jġi minn annimali mwielda u mrobbija fi rżiezet li jinsabu fit-territorju tal-provincja ta' Vicenza.

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

Id-dqiq magħmul mil-laħam huwa projbit bħala għalf għall-annimali minn meta jitwieldu sakemm jikbru, filwaqt li l-prodotti tal-ikel li ġejjin minn annimali mhux tal-halib huma projbiti bħala għalf fil-fażi tas-simna.

Hemm preferenza li l-għalf ikun f'forma likwida jew maxx miżjuda bl-ilma u fejn ikun possibbli bix-xorrox. Sabiex ikun hemm kopertura ta' xaham ta' kwalità tajba, għandu jkun hemm kontenut għoli ta' aċidu tal-kittien ekwivalenti għal 2 % tas-sustanza niexfa tad-dieta. Ix-xorrox u x-xorrox tal-butir flimkien ma għandhomx ikunu iktar minn 15-il litru għal kull bhima kuljum.

B'xorrox tal-butir wieħed jifhem il-prodott sekondarju tal-produzzjoni tal-butir, u b'xorrox tal-halib wieħed jifhem il-prodott sekondarju tal-baqta.

## 3.5. Fażijiet speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika definita

It-trobbija tal-ħnieżer: Il-materja prima użata għall-produzzjoni tas-“Soprèssa Vicentina” huwa l-laħam tal-majjal li għandu jġi minn annimali mwielda u mrobbija fi rżiezet li jinsabu fit-territorju tal-provincja ta' Vicenza.

Il-bhejjem għandhom ikunu ġenetikament puri jew imħalltin, iżda mhux ġenetikament immodifikati, minn razez tradizzjonali bħal: Large White, Landrace u Duroc irreġistrati fil-Ktieb tal-Ġenealogija Taljana jew fil-Kotba tal-Ġenealogiji Barranin rikonoxxuti fil-Ktieb tal-Ġenealogija Taljana u li jipprezentaw kompletzza kompatibbli mal-Ktieb tal-Ġenealogija Taljana għall-produzzjoni ta' ħnieżer kbar.

Il-ħnieżer imrobbija għandu jkollhom il-kapaċità li jilhq u piż għoli sa meta jġu biex jinqatlu (130 kg ta' piż mejjet).

L-età minima tal-qatla hija ta' disa' xhur u l-età tista' tkun aċċertata fuq il-baži tad-dati li jidhru fuq it-tatù li jkun sar fuq il-koxxa [jew fuq il-widna] tal-hanzir fl-ewwel tletin (30) gurnata mit-twelid. L-istrutturi u l-faċilitajiet tat-trobbija tal-ħnieżer għandhom ikunu insulati tajjeb u għandu jkollhom ċirkolazzjoni ta' arja tajba b'mod li jkunu żgurati temperatura tajba, l-aħjar tibdil tal-arja u l-eliminazzjoni ta' gassijiet li jagħmlu ħsara. L-art għandha tkun magħmula minn materjal rezistenti għall-ilma, li jzomm is-shana u li ma jizloq.

B'relazzjoni mat-tipoloġija tal-ikel, l-istrutturi u l-faċilitajiet kollha għandhom ikunu rezistenti għall-erożjoni.

Jistgħu jintużaw ukoll hnieżer imrobbija fil-miftuh jew kwazi fil-miftuh.

Il-qatla tal-ħziener: Il-qatla tal-hnieżer għandha ssir fi stabbilimenti li għandhom awtorizzazzjoni ta' servizzi iġeniċi u sanitarji skont l-istandards nazzjonali u tal-UE u li jinsabu f'territorju identifikat tad-DPO.

Il-piż tal-hnieżer li jinqatlu m'għandux ikun inqas minn 130 kg ta' piż mejjet.

Għall-iskopijiet ta' pproċessar suċċessiv, huwa projbit laham tal-majjal minn hnieżer li jkollhom distrofija muskolari rikonoxxuta (PSE, DFD, konsegwenzi ta' proċessi inflammatorji u trawmatiki manifesti) aċċertata mit-tabib veterinarju tal-biċċerija.

L-ipproċessar tal-laħam: Il-laħam għandu jkun ipproċessat u l-prodott għandu jimmattra fi stabbilimenti li jinsabu fiż-żona definita msemmija. L-istabbilimenti tal-ipproċessar għandu jkollhom awtorizzazzjoni ta' servizzi iġeniċi u sanitarji stipulati fl-istandards nazzjonali u tal-UE.

Riċetti u ingredjenti: Il-produzzjoni tas-"Soprèssa Vicentina" tuża l-aħjar partijiet ta' nofs karkassa, jiġifieri: laham mill-koxxa, mill-ghonq, mill-ispalla, miż-żaqq, mix-xaħam tal-grizmejn u mill-ġenbejn.

L-ingredjenti addizzjonali permissibbli huma kwantitajiet massimi ta':

- melh: 2 700 g għal kull 100 kg ta' tahlita,
- bżar ¼ ta' bżara: 300 g għal kull 100 kg ta' tahlita,
- ħwawar imhalltin mithunin fini (kannella, imsiemer tal-qronfol u rosmarin): 50 g għal kull 100 kg ta' tahlita,
- tewm: 100 g għal kull 100 kg ta' tahlita,
- zokkor: 150 g għal kull 100 kg ta' tahlita,
- nitrat tal-potassju: fil-limiti permissibbli.

Metodu ta' thejjija: Il-metodu ta' thejjija huwa kif ġej:

In-nofs karkassi tal-hnieżer jitqattgħu u l-biċċiet ta' daqsijiet differenti jitkesshu f'temperatura ta' bejn 0 °C u + 3 °C għal mill-inqas 24 siegħa. Wara, il-qatgħat tal-karkassi jiġu spulpjati, imnaddfa u jitneħħewlhom in-nervituri.

Il-biċċiet tal-laħam magħżula jiġu mgħoddija minn magna tal-ikkapuljat li jkun fiha folja tal-metall imtaqqba b'toqob li jkollhom dijametru ta' bejn 6 u 7 mm. Fil-magna tal-ikkapuljat, li jkollha temperatura ta' bejn + 3 °C u + 6 °C, għandhom jiżdiedu l-ingredjenti mhalltin minn qabel. Barra minn hekk, jistgħu jiżdiedu sustanzi preparati minn mikrobi kkultivati indigeni li jqabbdu l-proċess tal-fermentazzjoni. Wara, kollox jithallat tajjeb b'mod li x-xaħam jithallat mal-laħam dgħif sakemm it-tahlita ssir haġa waħda. It-tahlita mbagħad titqassam f'casings żgħar li jkollhom dijametru ta' 8 ċm magħmulin mill-imsaren naturali tal-annimali.

Il-prodott fil-casing jinbiegħ bil-piżijiet li ġejjin 1-1.5 kg, 1.5-2.5 kg, 2.5-3.5 kg, 3.5 kg-8 kg.

It-tnixxif: It-tnixxif għandu jsir kif ġej: a) il-prodott għandu jithalla joqtor għal 12-il siegħa f'temperatura bejn 1-20 u 1-24 °C; b) il-prodott imbagħad għandu jithalla jinxf għal bejn erbgha (4) u hamest (5) jjiem f'temperatura bejn 12-14 °C u 22-24 °C.

Il-maturità tal-prodott: Iż-żmien ta' maturità tas-"Soprèssa Vicentina" jinkludi ż-żmien meta l-prodott ikun qed joqtor u jinxf u li jvarja minħabba l-piż:

- mhux inqas minn 60 ġurnata meta l-piż ikun bejn 1-1,5 kg,
- mhux inqas minn 80 ġurnata meta l-piż ikun bejn 1,5-2,5 kg,
- mhux inqas minn 90 ġurnata meta l-piż ikun bejn 2,5-3,5 kg,
- mhux inqas minn 120 ġurnata meta l-piż ikun bejn 3,5-8 kg.

### 3.6. Regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċc.

—

### 3.7. Regoli speċifiċi għat-tikkettar

Id-denominazzjoni "Soprèssa Vicentina DOP" ma tistax tiġi tradotta u għandha tidher fuq it-tikketta b'ittri ċari u li ma jithassrux.

Il-marka "Soprèssa Vicentina DOP" għandha tidher fuq it-tikketta skont l-istruzzjonijiet deskritti fil-manwal grafiku. Anness A tal-speċifikazzjonijiet.

#### 4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tas-“Sopressa Vicentina” tinkludi t-territorju kollu tal-provinċja ta' Vicenza.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

##### 5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika

Il-fażijiet ta' maturità huma kkaratterizzati minn kundizzjonijiet ta' umdità fl-arja li jsegwu t-tibdil fit-temperatura. Dawn il-kundizzjonijiet huma attribwiti għall-ewwel u t-tieni proċess ta' fermentazzjoni li jkun għadda minnu l-prodott fil-casing.

##### 5.2. Speċifiċità tal-prodott

Is-“Sorprezza Vicentina” mill-bidu tal-produzzjoni sal-mument tal-konsum għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

##### Karatteristiċi fiżiċi

Dehra esterna: Forma ċilindrika, legatura kkaratterizzata minn spaga mhux kulurita li tista' tkun elastiċizzata, fpożizzjoni vertikali u minn għadd ta' anelli tal-istess materjal, fpożizzjoni orizzontali fuq il-casing kollu tas-Sopressa. Għal-legatura, l-użu ta' xbieki mhux permess. Għall-prodott bit-tewm, huwa permess l-użu ta' spag kulurit, għall-parti tat-tarf biss. L-anelli għandu jkollhom bejniethom distanza ta' bejn 2 u 4 cm u għandu jkun hemm minimu ta' tlieta. Il-parti ta' barra hija miksija b'saff ċar li jiżviluppa b'mod naturali fil-fażi tal-maturità.

Dehra meta l-prodott jinqata': It-taħlita tidher magħquda u fl-istess hin ratba. Il-qatgħa tippreżenta t-taħlita bil-kontenut tax-xaham imqassam b'mod li jinkorpora l-biċċiet tal-laħam biex b'hekk tinżamm il-morbidezza tal-prodott anke wara żmien twil ta' maturità. Il-qatgħa għandha kulur f'it opak u ma tistax issir distinzjoni bejn ix-xaham u l-laħam filwaqt li t-tessut ikun pjuttost aħrax jew aħrax hafna.

##### Karatteristiċi kimiċi

Proteini totali iktar minn 15 %, xaham totali bejn 30 % u 43 %, melh minerali (irmied) bejn 3,5 % u 5 %, indewwa inqas minn 55 %, pH bejn 5,4 u 6,2.

##### Karatteristiċi mikrobijoloġiċi

Ammont totali ta' mikrobi: kontenut qawwi ta' batterji tal-halib u micrococceae.

##### Karatteristiċi organolettiċi

**Aroma:** imhawra, aktarx b'riha ta' hxejjex aromatiċi bit-tewm jew mingħajr tewm;

**Togħma:** delikata, f'it helwa u li tixbah il-bżar jew it-tewm;

**Kulur:** fir-roża, b'tendenza ħamra;

**Konsistenza:** tessut bejn medju u aħrax, b'resistenza baxxa għall-mastikazzjoni.

##### 5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IĠP)

Il-prodott “Sopressa Vicentina” għandu rabta qawwija mal-ambjent fil-fażijiet kollha tal-produzzjoni tiegħu.

F'termini umani, ir-rabta tal-prodott ikkonċernat mal-ambjent hija ġġustifikata mill-preżenza tradizzjonali fiż-żona ta' produzzjoni, fit-territorju ta' Vicenza, ta' bdiewa u/jew artiġjani li b'modi partikolari ta' trobbija tal-ħnieżer u l-ipproċessar tagħhom u tal-laħam derivat minnhom, kif ukoll il-maturità suċċessiva, taw bidu għas-Sopressa Vicentina, prodott uniku li l-mod ta' elaborazzjoni tiegħu baqa' kważi mhux mittiefes sal-lum.

B'mod partikolari, ir-rabta mal-ambjent hija ġġustifikata mill-materja prima li tibda mill-formulazzjoni ta' dieta tradizzjonali għat-trobbija tal-ħnieżer, li tikkonsisti fl-aħjar ċereali mkabbrin fl-istess zona.

Barra minn hekk, ir-rabta tal-materja prima mat-territorju hija determinata mill-użu fid-dieta, preferibbilment ta' tip ta' maxx magħmul mix-xorrox, prodott sekondarju derivat mill-prodotti tal-halib. Din l-industrija ta' prodotti tal-halib tikkonsisti fi Prattika antika li tiġġustifika li t-territorju tal-provinċja ta' Vicenza hija zona ta' produzzjoni ta' żewġ tipi ta' gobon importanti DOP (Asiago u Grana Padano).

L-ipproċessar tal-halib li jispiċċa bil-produzzjoni taż-żewġ tipi ta' prodotti DOP imsemmija, jipproduċi x-xorrox bhala prodott residwu.

Dan ir-residwu tal-ipproċessar tal-halib huwa magħmul minn hafna karatteristiċi tal-halib u fuq kollox mill-karatteristiċi tal-proċess ta' separazzjoni tal-materjal li jmur għall-produzzjoni tal-gobon, separazzjoni li ovvjament twassal għall-elementi li jibqgħu jintużawx li għalhekk jikkaratterizzaw ix-xorrox.

L-irziezet tat-trobbija tal-ħnieżer fit-territorju ta' Vicenza jużaw dan it-tip ta' xorrox minħabba l-karatteristiċi partikolari li jiġu trazzmessi fil-laħam tal-ħnieżer u għalhekk fil-prodotti pproċessati li jirriżultaw minn dan il-laħam.

Il-fatturi ekonomiċi marbuta mal-użu tax-xorrox, prodott tal-ikel li fih koncentrazzjoni baxxa ta' elementi nutrittivi minhabba li għandu kontenut qawwi ta' ilma, dejjem ikkundizzjonaw l-użu purament lokali tax-xorrox ta' dawn il-ġobnijiet, u dejjem ikkontribwew biex tkun determinata tradizzjoni fl-użu ta' dan il-prodott bhala għalf għall-hnieżer mahsuba għall-produzzjoni tas-"Soprèssa Vicentina".

Barra minn hekk, ir-rabta mal-ambjent tas-"Soprèssa Vicentina" tidher mill-preżenza fil-provincja ta' Vicenza ta' produttori li għandhom stabbilimenti żgħar għall-qatla u l-ipproċessar li jużaw laham tal-majjal tal-azjendi agrikoli lokali, produttori li b'hekk żammew għal diversi snin il-metodu tradizzjonali ta' produzzjoni tas-"Soprèssa Vicentina", metodu tipiku tat-tradizzjoni tal-biedja ta' Vicenza.

Il-fażijiet ta' maturità huma kkaratterizzati minn kundizzjonijiet ta' umdità fl-arja li jsegwu t-tibdil fit-temperatura. Dawn il-kundizzjonijiet huma attribwiti għall-ewwel u t-tieni proċess ta' fermentazzjoni li jkun għadda minnu l-prodott fil-casing.

Ir-rabta mal-ambjent imsemmija, kemm dik naturali kif ukoll dik mal-bniedem, hija determinata minn prodott partikolari, li l-karatteristiki partikolari tiegħu kienu u għadhom jiddistingwu sal-lum is-"Soprèssa" prodotta f'Vicenza minn prodotti simili ta' zona oħra. Dan kollu huwa attestat fil-biblijografija storika.

#### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

L-Amministrazzjoni kurrenti nediet il-proċedura ta' oġġezzjoni nazzjonali bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent tad-denominazzjoni tal-oriġini protetta tas-"Soprèssa Vicentina" fil-Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nru 73 tat-28.3.2009.

It-test shiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq dan is-sit tal-Internet: [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

jista' jinstab ukoll billi wiehed jidhol direttament fil-paġna ewlenija tas-sit tal-Ministeru ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) u jikklikkja fuq "Prodotti di Qualità" (fuq ix-xellug tal-iskrin), u mbagħad fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)".