

## ATTI OHRAJN

## KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2010/C 22/11)

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

**Applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 9**

**“CAPPERO DI PANTELLERIA”**

**Nru tal-KE: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007**

**IĠP ( X ) DPO ( )**

**1. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni affettwata mill-emenda:**

- Isem tal-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orìġini:
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Kundizzjonijiet nazzjonali
- Ohrajn [għandu jiġi ppreċizat kif ikun il-każ]

**2. Tip ta' emenda:**

- Emenda tad-dokument uniku jew tas-sinteżi
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew IĠP registrata li għaliha la d-dokument uniku u lanqas is-sinteżi ma ġew ippubblikati

- Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma għandhiex bżonn emendi għad-dokument uniku ppublikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

### 3. **Emenda/i:**

#### 3.1. *Deskrizzjoni:*

Tnehhiet il-possibbiltà li jiġi introdott percentwal ta' mhux iktar minn 10 % ta' varjetajiet oħrajn sabiex tissahhaħ dejjem iktar ir-rabta bejn il-prodott u t-territorju ta' oriġini.

Il-valuri fissi tal-karatteristiċi prinċipali tal-prodott inbidlu b'firxiet li jirriflettu ahjar ir-realtà tal-produzzjoni lokali.

#### 3.2. *Metodu tal-produzzjoni:*

Ġiet emendata d-densità tat-tahwil minhabba li d-distanza kkonċernata kienet tippreżenta diffikultajiet sabiex tiġi kkontrollata mill-organu ta' kontroll inkarigat li minhabba f'hekk kienet tkun żejda.

Id-densità massima żdiedet u minflok 1 500, ġiet iffissata għal 2 000 pjanta għal kull ettaru; konsegwentament żdiedet il-produzzjoni massima għal kull ettaru minn 22,5 għal 30 quintali.

Iż-żmien tal-qtuġh u l-kwantità ta' melh prevista fil-fazi ta' preparazzjoni ġew speċifikati sabiex l-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni tkun iktar preċiża u effikaċi għall-kontroll.

#### 3.3. *Kundizzjonijiet nazzjonali:*

Tnehhew id-dispożizzjonijiet li jikkonferixxu d-doveri tal-organu ta' kontroll awtorizzat lir-Regjun ta' Sqallija.

Ir-regolamenti tal-kontrolli, li jsiru mill-organu inkarigat, ġew adegwati skont l-Artikoli 10 u 11 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006.

DOKUMENT UNIKU

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

**“CAPPERO DI PANTELLERIA”**

**Nru tal-KE: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007**

**IĠP ( X ) DPO ( )**

#### 1. **isem:**

“Cappero di Pantelleria”

#### 2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz:**

L-Italja

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

##### 3.1. *Tip ta' prodott (Anness III):*

Klassi 1.6. Frott, hxejjex u ċereali friski jew proċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem ta' (1):*

Meta jitqiegħed fis-suq għall-konsum, il-“Cappero di Pantelleria” jkollu forma globulari, subsferika, li rarament tkun tawwalija jew konika; il-kulur ikun aħdar li jagħti fil-mustarda. It-toghma hija aromatika u qawwija, mingħajr traċċa ta' moffa jew irwejjah strambi. It-toghma hija aromatika, mielha, karatteristika tal-kappar ta' Pantellerija bil-melħ tal-baħar. Il-pjanti tal-kappar li huma maħsuba għal “Cappero di Pantelleria” jridu jkunu tal-ispeċi botanika “capperis spinosa” tal-varjetà “inermis” cultivar “nocellara”. Karattersitiċi oħra:

- kontenut tal-ilma: minn minimu ta' 50 % għal massimu ta' 70 %;
- daqs tal-kappar: minn minimu ta' 4 mm sa massimu ta' 15 mm;
- melħ tal-baħar fl-ippakkjar: mhux iktar minn 25 % tal-piż tal-kappar.

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

—

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

—

3.5. *Il-fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:*

Ix-xogħol kollu tal-kultivazzjoni u l-produzzjoni tal-“Cappero di Pantelleria”, minn meta jinżera' sakemm jinqata' u wara jitqiegħed fis-salmura, irid isir esklussivament fit-territorju tal-gżira ta' Pantellerija skont il-metodu tal-produzzjoni lokali. Il-qtugħ, fil-fatt, għandu jsir bl-idejn u f'it f'it, u għandhom jithallew fil-pjanta l-blanzuni li jkunu għadhom ma mmaturawx biżżejjed. Il-fażijiet tat-tmelliħ iridu jsiru fuq il-prodott niexef u għandu jintuża biss il-melħ tal-baħar.

3.6. *Regoli speċifiċi li japplikaw għat-tqattigh, it-takkik, l-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi marbuta mat-tikkettar:*

Fl-isem u l-preżentazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta “Cappero di Pantelleria”, il-kitbiet “Cappero di Pantelleria” u “Indicazione geografica protetta”, iridu jidhru b'tipa tal-istess daqs u bl-istess kulur.

Fuq it-tikketta jridu jidhru elementi oħrajn sabiex ikun jista' jiġi identifikat l-isem, l-isem tal-azjenda u l-indirizz tal-azjenda tal-ippakkjar, l-indirizz tal-azjenda responsabbli mill-preparazzjoni tal-prodott f'Pantellerija, il-lott tal-produzzjoni, u l-piż nett tal-origini. Jistgħu jidhru wkoll fuq kamp viżiv ieħor, indikazzjonijiet oħra dwar in-natura u l-karatteristiċi tal-prodott dejjem jekk ikollhom kwalità ta' tifhir u li ma jkunux maħsuba biex iqarrqu bil-konsumatur.

4. **Definizzjoni Konċiża taż-żona ġeografika:**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-“Cappero di Pantelleria” tinkludi t-territorju kollu tal-gżira ta' Pantellerija fil-provinċja ta' Trapani

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika:*

Il-gżira ta' Pantellerija hija ta' oriġini vulkanika, niexfa immens minhabba n-nuqqas ta' xita u bhala ambjent hija ideali għall-kultivazzjoni tal-kappar.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

Matul is-sekli l-prodott kiseb reputazzjoni pjuttost mifruxa minhabba t-toghma u l-karatteristiċi aromatiċi tiegħu. Minhabba fhekk inhasset il-htieġa li l-prodott jiġi mħares minn oħrajn li jixbhuh u li jiġu prodotti wkoll fil-baċin tal-Mediterran, iżda li ma għandhomx l-istess partikolaritajiet.

Minhabba l-firxa wiesgħa ta' art u l-attenzjoni fil-kultivazzjoni li tintuża sabiex jinholqu strutturi effiċjenti fix-xogħol u fil-kummerjalizzazzjoni, il-pjanta tal-kappar kisbet karatteristika ta' kultivazzjoni speċjalizzata li hija s-sors ta' dhul ta' importanza notevoli.

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 IGP):*

L-ewwel ahbarijiet speċifiċi fuq il-“Cappero di Pantelleria” li huma aċċertati storikament imorru lura għal ktieb ta' Prof. P. Calcara “Breve cenno sullo geosania ed agricoltura dell'isola di Pantelleria” ippubblikat f'Palermo fl-1855 fuq il-“Giornale della Commissione d'Agricoltura e Pastorizia in Sicilia”.

Din il-biċċa xogħol diġà tenfasizza l-valur ekonomiku – kummerċjali miksub mill-kappar għas-soċjetà ta' Pantelleria ta' dak iż-żmien: “fuq il-kosta tan-Nofsinhar tal-gżira u fuq l-irdum niexfa jikbru wehidhom il-pjanti tal-kappar, li minnhom il-foqra jmorru jaqtgħu l-blanzuni fix-xahar ta' Lulju u Awwissu qabel ma jagħmlu l-fjuri, u jbigħuhom lil klassi ta' persuni li wara li jifirduhom skont id-daqs, jqieghduhom fis-salmura u l-hall u jqieghduhom fis-suq”.

Il-valur ekonomiku tal-kappar prodott, għal Pantelleria huwa kkonfermat ukoll minn sorsi storiċi affidabbli oħra li huma: l-edizzjoni tal-1894 tal-enciklopedija Germaniża “Brockhaus” li taht l-intestatura “Pantelleria” u ċ-“Cenni Storici su Pantelleria” ta' dr. Pietro Brignone Boccanera, mahruġ f'Partanna fl-1908, fejn jafferma li sa mit-tieni nofs tas-seklu 19 “...kien jiġi kkultivat il-kappar u l-gżira laqhet produzzjoni ta' 600 q. ta' kappar”.

Dan huwa biżżejjed biex juri biċ-ċar l-importanza li baqgħet tiżdied li l-kappar kien kiseb għall-ekonomija tal-gżira. Madankollu, il-kultivazzjoni tal-kappar kienet tiġi wara dik tad-dwieli u b'mod partikolari taz-“zibibbo” li kienet tiġi fl-ewwel post. Fi żminijiet iktar riċenti, mil-bidu tas-snin sittin tas-seklu li għadda, il-pożizzjonijiet tal-kultivazzjoni tad-dwieli u dik tal-kappar inqalbu u l-kappar żied progressivament fil-firxa taż-żona kkultivata u fil-produzzjoni sakemm laħħaq it-12 000 q. fl-1983.

**Referenza għal pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:**

Din l-Amministrazzjoni nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għamodifika tal-indikazzjoni ġeografika protetta “Cappero di Pantelleria” fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

fuq il-link:

It-test shiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab disponibbli

[http://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)

jew:

billi wiehed jidhol direttament fil-paġna ewlenija tas-sit tal-Ministeru (<http://www.politicheagricole.it>) u jikklikkja fuq “Prodotti di Qualità” (fuq is-xellug tal-iskrin) u imbagħad fuq “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.