

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

(2010/C 321/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. 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

“PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

Nru tal-KE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IĠP (X) DPO ()

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

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Rekwiziti nazzjonali
- Ohrajn (għandu jiġi speċifikat)

2. Tip ta' emenda/i:

- Emenda tad-dokument uniku jew tas-sommarju
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew tal-IĠP rreġistrata, li għaliha ma gie ppubblikat l-ebda dokument uniku jew sommarju
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda għad-dokument uniku ppubblikat (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. Żona ġeografika:

L-ispeċifikazzjoni inizjali kif ukoll is-sommarju ppubblikat, stabbilew li ż-żona tal-produzzjoni agrikola u dik tal-ipproċessar jew tat-tisjir tal-bżar jikkoinċidu b'tali mod li jkopru 17-il municiplità tar-reġjun ta' Bierzo. L-emenda proposta tikkonsisti fin-nuqqas ta' applikazzjoni ta' restrizzjonijiet ġeografici għaż-żona tal-ipproċessar b'tali mod li jkun jista' jitwettaq it-tisjir tal-bżar fi kwalunkwe reġjun. Fil-fatt, ma hemmx aspetti naturali marbuta mal-ambjent ġeografiku li jiġu trasmessi lill-prodott waqt it-tisjir tal-bżar.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.2. Tikkettar:

Qed jiġu introdotti preċiżazzjonijiet addizzjonali dwar l-użu tal-indikazzjoni ġeografika fil-każ tal-prodotti pproċessati sabiex ikunu jistgħu jiġu suġġetti għal kontrolli.

DOKUMENT UNIKU

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

"PIMIENTO ASADO DEL BIERZO"

Nru tal-KE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP (X) DPO ()

1. Isem:

"Pimiento Asado del Bierzo"

2. Stat membru jew Pajjiż Terz:

Spanja

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

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali friski jew ipproċessati

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

Il-prodott li għandu jiġi protett huwa l-frotta tal-pjanta tal-bżar (*Capsicum annuum L.*) tal-ekotip Bierzo, maħsuba għall-konsum mill-bniedem u li tiġi ggrilljata u kkonservata.

Il-bżar, li jappartjeni lill-ekotip ta' Bierzo, jiġbor individwi b'karatteristiċi ġenetiċi identiċi għal dawk tal-varjetà ta' appartenenza, adattati għall-kundizzjonijiet tar-reġjun ta' Bierzo u li għandhom differenzi morfoloġiċi u fiżjoloġiċi marbuta mal-ambjent li jagħtihom preċiżament l-isem ta' "pimiento del Bierzo".

1. Il-karatteristiċi fiżiċi u morfoloġiċi li għandu jkollu bżar frisk huma dawn li ġejjin:

- Superfiċje: uċuħ lixxi bi ftit xquq u bi ftit marki fuqhom, mingħajr għafsiet. Qoxra lixxa u tleqq, mingħajr tikmix u partijiet ratba, b'kulur li jvarja minn aħmar ċar sa aħmar skur. Il-bżar li jkollu partijiet hodur għandu jiġi skartat.
- Numru ta' lobi: 3-4
- Konformazzjoni: trijangolari mtawla, tul ta' iktar minn 10 ċm u wisa' ta' iktar minn 6 ċm.
- Tarf ta' fuq: punta spuntata.
- Perikarpu: intern sod li jittollera l-pressjoni manwali mingħajr ma ssirlu ħsara. Il-ħxuna medja tal-intern tal-bżar hija inqas minn 8 mm.
- Piż għal kull unità: iktar minn 160 g.

2. Il-karatteristiċi ta' kwalità minimi li għandu jkollu l-bżar frisk huma dawn li ġejjin:

- Bżar shiħ, żviluppat sew, mogħni b'pedunkulu, nadif u mingħajr indewwa esterna, hielsa minn kull materja barranija viżibbli jew minn kull riħa stramba.
- F'każ ta' difett fis-superfiċje li għandu oriġini sanitarja jew klimatika, l-erja totali tas-superfiċje ta' dan ma għandux jaqbeż il-1 ċm² għal kull bżara.
- Il-bżar għandu jzomm il-forma u l-konsistenza tiegħu; il-frott b'malformazzjoni jew b'deformazzjoni jiġi kkunsidrat bħala difettuż.

3. Il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li għandu jkollu bżar frisk huma dawn li ġejjin:

- Kulur: minn aħmar ċar sa aħmar skur.
- Riĥa: riĥa tipika ta' bżar iggrilljat u ta' affumikazzjoni.
- Toghma: toghma primarja ftit morra u jhalli toghma, bejn medja u dgħajfa, ta' affumikazzjoni u ftit pikkanti.
- Superfiċje: bi ftit xquq.
- Frammenti ta' qoxra maħruqa: inqas minn 1,5 cm² għal 100 g. ta' bżar.
- Preżenza ta' żerriegħa: sa 10 żerriegħat għal kull 100 g. ta' bżar.
- Stokk: likwidu ftit magħqud.
- Struttura: tarija jew ratba b'konsistenza li tvarja minn medja sa ratba.
- Omogeneità: il-kontenut tar-riċipjent għandu jkun omogenju fejn għandhom x'jaqsmu l-kulur, il-forma, id-daqs u l-konsistenza.
- Karboidrati: inqas minn 5 %. Dan jagħti t-toghma tipika, ftit morra.
- Fibri tal-ikel: inqas minn 3 %. Dan jagħti l-konsistenza tarija tal-bżar.

Il-bżar iggrilljat ikkonservat jista' jkun shiħ jew imqatta' f'biċċiet. Meta jkun shiħ, huwa għandu jappartjeni għall-kategorija kummerċjali Extra jew I u meta jkun imqatta' f'biċċiet, għall-kategorija I, f'konformità mal-istandard ta' kwalità fis-seħh għall-haxix ippreżervat, applikabbli għall-bżar ippreżervat.

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

—

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

—

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-produzzjoni tal-bżar għandha ssir fiż-żona ġeografika identifikata, li tinsab fiċ-ċentru tar-reġjun ta' Bierzo.

L-art irid ikollha hamrija mhux kompatta, li jkollha pH bejn 5,0 u 7,0 u tkun iddedikata għall-kultivazzjoni tal-bżar tal-ekotip ta' Bierzo. Hija awtorizzata biss tisqija permezz ta' tisqija bil-qatra jew bil-friefet sabiex ikun evitat li l-parti ta' isfel tal-pjanta tiġi f'kuntatt mal-ilma. Il-hsad isir manwalment u jinfirex tul perjodu ta' żmien, f'diversi passagġi. F'kull passagġ, jintgħazel il-bżar li jkollu l-karatteristiċi l-iktar konformi ma' dawk indikati fl-ispeċifikazzjoni.

Il-produzzjoni tal-bżar tal-ekotip "El Bierzo" f'din iż-żona hija l-element fundamentali li jagħti l-kwalitajiet lill-prodott finali, anki meta t-tisjir tiegħu ma jsirx fiż-żona msemmija.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

L-istabbilimenti tal-ipproċessar u tal-ippakkjar awtorizzati mill-Kunsill Regolatur għandhom jużaw tikketti li għandhom fuqhom il-kelmiet "Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo" u l-logo tal-Kunsill Regolatur.

Kwalunkwe tip ta' riċipjent li fih jinbiegħ il-bżar iggrilljat protett għandu jkollu kodiċi numeriku mogħti mill-Kunsill Regolatur, li jitwahaħal mill-istabbiliment tal-ippakkjar awtorizzat.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni agrikola identifikata tinsab fiċ-ċentru tar-reġjun ta' Bierzo, fl-ibghad Grigal tal-provinċja ta' León, li tagħmel parti mill-Komunità Awtonoma ta' Castilla-León u li tkopri l-municipalitajiet li ġejjin:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados u Villafranca del Bierzo.

Mhija applikata l-ebda restrizzjoni ġeografika għaž-żona fejn jiġi ggrilljat il-bżar.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika identifikata tikkonsisti f'wied tettoniku mdawwar minn barriera muntanjuża magħmula minn diversi *sierras* (sjerri) u muntanji, bil-wied ta' Sil jikkostitwixxi l-uniku hrug faċli. L-altitudni medja tal-municipalitajiet produttori tal-bżar hija bejn wiehed u iehor ta' 550 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar.

Il-hamrija li fiha jiġi kkultivat il-bżar mhijiex kompatta, imma hija fonda, ratba, permeabbli u l-ilma jiskula pjuttost sew minnha. Hija fqira f'materja organika, fil-kalcju, fil-fosfru, fil-potassju u fis-sodju, b'relazzjoni bejn il-karbonju u n-nitroġenu ta' bejn 8 u 10. Il-valuri tal-pH tagħha huma xi ftit aċidużi, bejn 5,5 u 7,0.

Ir-reġjun ta' Bierzo jgawdi minn klima Mediterranja ("indiċi ta' Mediterranjetà" ta' 5,28). Hija żona adattata għall-kultivazzjoni tal-bżar, għaliex ikollha diversi sığhat ta' xemx, temperaturi medji annwali ta' 12,5 °C u livell medju annwali ta' xita ta' 800 mm.

Il-perjodu twil tal-ġlata jibda immedjatement fil-11 ta' Novembru u jibqa' sejjer sal-4 ta' April u generalment jippermetti li l-bżar jithawwel fil-bidu tax-xahar ta' Mejju u li jinhasad bejn nofs Awwissu u l-bidu tax-xahar ta' Novembru.

In-numru ta' sığhat ta' xemx, ir-radjazzjoni tax-xemx u t-temperatura għandhom impatt dirett fuq ir-rata baxxa ta' karboidrati ġġenerati mill-attività fotosintetika tal-pjanta (inqas minn 5 %), li jagħti lill-bżar dik it-togħma ftit morra tiegħu, wahda mill-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott.

Il-kontenut ta' fibri tal-ikel – prinċipalment iċ-ċelluloża – li jiddependi wkoll mill-attività fotosintetika, huwa baxx (inqas minn 3 %) u dan jagħti konsistenza tarija lill-bżar li faċilment tingharaf fost il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu.

5.2. Speċifità tal-prodott:

L-ispeċifità tal-prodott hija attribwibbli għall-orijini ġeografika tal-produzzjoni li tagħti lill-bżaru tal-ekotip ta' Bierzo livelli baxxi ta' karboidrati u ta' fibri tal-ikel, u dan jissarraf fil-konsistenza tarija u t-togħma xi ftit morra tal-bżaru ggrilljat.

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

Ir-rata baxxa ta' karboidrati ġġenerati mill-attività fotosintetika tal-pjanta hija marbuta direttament man-numru ta' sığhat ta' xemx, mar-radjazzjoni tax-xemx u mat-temperatura.

Il-kontenut ta' fibri tal-ikel – prinċipalment iċ-ċelluloża – li wkoll jiġi ddeterminat mill-attività fotosintetika, huwa baxx.

Barra min hekk, ir-referenzi storiċi u letterarji jixhdu r-reputazzjoni tal-prodott, ibbażata fuq it-tradizzjoni tal-kultivazzjoni tal-bżar kif ukoll fuq il-karatteristiċi tat-tisjir tiegħu u tal-ippakkjar tiegħu.

Il-metodu tradizzjonali tat-tisjir, fuq grill jew fil-forn, li jahdem bil-hatab jew bil-gass, ma jbidilx il-kwalità tal-prodott. B'dan il-metodu l-bżar ikollu, u jhalli, togħma ta' affumikazzjoni li ma tinbidilx biż-żieda ta' kwantità żgħira ta' żejt, ta' melh u ta' meraq tal-lumi jew ta' aċidu ċitriku.

Il-proċess kollu li jikkonsisti fl-iggrillar, fit-tnehhija taż-żerriegħa u ta' materjal iehor ta' ġewwa u fit-tnehhija tal-qoxra tal-bżar jitwettaq manwalment mingħajr l-użu ta' soluzzjonijiet kimiċi u lanqas ta' tlaħliħ bl-ilma. Din hija r-raġuni għaliex il-bżar iggrilljat xi drabi jibqagħlu xi żerriegħa u xi frammenti ta' qoxra mahruqa li jattestaw l-ipproċessar manwali tiegħu.

Meta jiġi kkunsidrat li dawn l-operazzjonijiet ta' tisjir jistgħu jitwettqu fl-istess kundizzjonijiet fi kwalunkwe reġjun iehor, ġie deċiż li ż-żona tal-ipproċessar ma tiġix ristretta.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf
