

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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 321/11)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi 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

DOKUMENT UNIKU

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

“LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

Nru tal-KE: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

IĠP () DPO (X)

1. Isem:

“Liquirizia di Calabria”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

L-Italja

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

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I għat-Trattat (hwawar, eċċ.)

Klassi 2.4. Ħobż, prodotti tal-ghaġina, helu, gallettini u xogħol iehor tal-furnara

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

Id-Denominazzjoni Protetta tal-Orìġini “Liquirizia di Calabria” hi rriżervata biss għal-likorizja friska jew mnixxa u għall-estratt tagħha. Din il-likorizja għandha tiġi mill-kultivazzjonijiet u mill-pjanti spontanji ta' *Glychirrhiza glabra* (Fam. Legumi), fil-“varjetà tipika” tal-Calabria msejha “Cordara”.

Meta tinhareġ għall-konsum, il-“Liquirizia di Calabria” DPO tippreżenta l-karatteristiċi li ġejjin:

Għerq frisk

— Kulur isfar lewn it-tiben

— Togħma helwa, aromatika, qawwija u persistenti

— Indewwa bejn 48 u 52 %.

— Aċidu glicirriziku bejn 0,60 u 1,40 %;

Għerq immnixxef

— Kulur minn isfar lewn it-tiben għall-isfar ċar fil-kannella

— Togħma helwa, ta' frott u kemxejn qawwija

— Indewwa bejn 6 u 12 %.

— Aċidu glicirriziku bejn 1,2 u 2,4 %

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Estratt tal-gherq:

- Kulur minn kannella skur għall-iswed
- Toghma helwa-qarsa, aromatika, qawwiya u persistenti
- Indewwa bejn 9 u 15 %.
- Aċidu glicirriziku bejn 3 u 6 %.

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

—

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

—

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

Il-fażijiet kollha ta' produzzjoni, mill-kultivazzjoni sal-ħsad, u l-attivitajiet ta' tnixxif u ta' pproċessar iridu jsiru fiż-żona identifikata fil-punt 4.

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

Il-“Liquirizia di Calabria” DPO tinbiegħ f'pakketti tal-kartun, tal-ħġieg, tal-metall, taċ-ċeramika, tal-polipropilene u tal-polietilen u fil-materjali kollha aċċettati mil-liġijiet fis-seħħ dwar l-ippakkjar ta' prodotti tal-ikel. Il-pakketti jista' jkollhom piż li jvarja bejn 5 g u 25 kg. Madankollu kull pakkett irid ikun issiġillat b'mod li meta jinfetħ jinkiser is-siġill.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Fuq it-tikketta, għandu jġi indikat, il-logo tad-denominazzjoni, in-numru tas-serje mahruġ mill-entità ta' kontroll, u d-data tal-ippakkjar tal-prodott f'kull wiehed mill-kontenituri. Il-logo tad-denominazzjoni “Liquirizia di Calabria” DPO jirrappreżenta b'mod stilizzat, kaxxa b'forma ta' djamant bi għub indaq u b'angoli ta' 90° grad. Id-daqs minimu għall-istampar ta' għewwa l-logo hu ta' 0,5 ċm kemm fit-tul u kemm fil-wisa'. Il-logo tad-denominazzjoni jista' jġi stampat f'kull kulur.



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

Iż-żona ta' produzzjoni tal-“Liquirizia di Calabria” tiġbor fiha t-territorji municipali mnizzla b'mod iddettaljat fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, fejn tiġi rreġistrata l-preżenza spontanja jew ikkultivata tal-pjanta *Glycyrrhiza Glabra* “varjeta' typika” tal-Kalabrija msejha “Cordara” sa altitudni ta' 650 m mil-livell tal-baħar. Din iż-żona hi identifikata mit-Tramuntana tal-grupp ta' qċaċet ta' muntanji ta' Pollino u tibqa' niezla naqra naqra lejn il-Grigal sat-territorju ta' Rocca Imperiale, biex b'hekk tiġi separata mir-reġjun tal-Basilicata. Iż-żona tinkludi t-territorji tal-wied ta' Crati fuq iż-żewġ naħat tax-xmara li tgħaddi min-Nofsinhar għat-Tramuntana u tiżbokka fil-Grigal fil-Baħar Jonju, u li taqşam ukoll il-pjanura ta' Sibari. Fuq in-naħa tal-Baħar Tirren, iż-żoni kkonċernati, huma dawk inkluzi mit-Tramuntana għan-Nofsinhar bejn it-territorju ta' Falconara Albanese u dak ta' Nicotera. Fuq in-naħa tal-Baħar Jonju, huma inkluzi iż-żoni li mit-Tramuntana jiltaqgħu mal-Pjanura ta' Sibari, il-pjanura vasta ta' Crotone, fit-tarf nett tal-Calabria.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona storika ta' produzzjoni tal-likorizja kienet iż-żona kostali tal-Calabria u b'mod partikolari, iż-żona prinċipali li qiegħda bejn il-municipalitajiet ta' Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro u Rossano li qegħdin fil-pjanura ta' Sibari, minhabba l-predispożizzjoni naturali tal-hamrija tal-pjanura, magħmula minn elementi silikużi, mimlija żrar u b'fattur ta' ph newtrali. Anke mill-lat klimatiku, il-pjanura ta' Sibari, fejn sal-lum għad hemm l-akbar produzzjoni ta' likorizja, għandha kundizzjonijiet favorevoli għad-diffużjoni ta' din il-pjanta, minhabba l-viċinanza tal-muntanji u n-nuqqas ta' rjeh, peress li l-Pollino u s-Sila tal-madwar iservu ta' barriera naturali. Il-pjanti tal-likorizja jikbru kemm b'mod spontanju kif ukoll jiġu kkultivati mal-kosta u huma mifruxa fuq il-pjanuri tal-kosta tal-Baħar Tirren (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese...) u tal-Baħar Jonju (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica...) għaž-żoni interni tal-gholjiet, jibqgħu sejrin matul il-widien tax-xmajjar prinċipali tal-Calabria sal-muntanji ta' ġewwa li minhabba l-konformazzjoni partikolari ta' għom igawdu benefiċji mill-influwenza tal-baħar. Għalhekk, anke bosta kilometri 'l bogħod mill-kosta, il-likorizja għandha l-istess karatteristiċi. Il-klima, bla ebda dubju mediterranja, bi sjuw twal, shan u xotti u xtiewi mhux ħorox, tiddetermina d-diffużjoni uniformi tal-Glychyrrhiza glabra "varjetà typika" (msejha Cordara) fiż-żona kollha kkunsidrata.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Il-"Liquirizia di Calabria" DPO, bla dubju tiddistingwi ruhha minn varjetajiet simili mil-lat kimiku-fiżiku, minhabba l-preżenza ta' metaboliti sekondarji fosthom is-sustanza attiva li tiddefinixxi l-karatteristiċi kummerċjali u farmaċewtiċi. Aċidu glicirriziku. Dan hu saponin preżenti fil-likorizja ta' Kalabrija li għandha perċentwali medja inqas fir-rigward tal-prestazzjoni tal-istess speċi u varjetà u li proprju minhabba din ir-raġuni hija mfittxa hafna fis-suq. Kif intqal, ir-riżultati ta' studji riċenti enfasizzaw ahjar id-differenza bejn il-"liquirizia di Calabria" u dawk li ġejjin minn reġjuni oħra li huma viċin fil-kontenut ta' aċidu glicirriziku, li huma nettament inferjuri għal dak li jinstab fl-għeruw li ġejjin minn reġjuni oħra, iżda anke minhabba l-kontenut baxx ta' zokkrijiet.

Studju ieħor li sar fuq il-frazzjoni volatili enfasizza d-differenza kbira bejn l-għamla tal-"liquirizia di Calabria" meta mqabbla ma' oħrajn ta' oriġini kemm Taljana kif ukoll ta' oriġini barranija. Fl-ahhar, it-tqabbil bejn l-estratti tal-likorizja li ġejjin minn pajjiżi oħra, wera li fil-"liquirizia di Calabria" hemm kompożizzjoni differenti bejn il-kwantità u l-kwalità fil-komposti fenoliċi.

B'mod partikolari tidher biċ-ċar il-preżenza ta' frazzjoni żgħira ta' liquiritigenina, isoliquiritigenina filwaqt li proporzjonijiet sinifikanti huma rappreżentati mil-Licochalcone A li jidher nieqes f'kampjuni oħra u preżenti flimkien mal-Licochalcone B f'oħrajn.

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):

Il-Calabria hi reġjun li, minhabba l-konformazzjoni u t-terren tagħha, tippreżenta karatteristiċi totalment uniċi fir-rigward tar-reġjuni l-oħra Taljani.

It-tarf estrem tal-peniżola Taljana, il-Calabria hi minnha stess ikkunsidrata peniżola twila u dejqa mdawra bil-baħar għal madwar 800 km li, għalkemm minn ċertu aspetti tista' tiġi mqabbla mal-Puglia, f'oħrajn turi li hi totalment differenti minnha. Fil-fatt, il-Calabria hi maqsuma b'mod longitudinali f'żewġ partijiet mill-katina ta' muntanji Apenninni, element li hu assolutament uniku fil-panorama tar-reġjuni Taljani.

Il-konformazzjoni u t-terren jiddeterminaw fil-Calabria kundizzjonijiet bijoloġiċi, pedoloġiċi u klimatiċi li huma assolutament uniċi u speċifiċi fir-rigward tal-bqija tal-peniżola f'termini ta' temperaturi medji, varjazzjoni ta' temperaturi, umdità, xita, precipitazzjoni, rih, eljofanija u radjazzjoni tax-xemx u għalhekk it-temperatura tal-hamrija, elementi li jidhru sew minn għadd kbir ta' studji xjentifiċi. Il-habitat partikolari, matul is-sekli, għamel pressjoni adattiva qawwija fuq l-ispeċi u għalhekk pressjoni selettiva li tinfluwenza r-rendiment f'termini ta' karatteristiċi komponentali, nutrizzjonali u aromatiċi li jispegjaw it-tip speċifiku ta' kimika. il-"liquirizia di Calabria".

Din it-tipoloġija partikolari ta' likorizja hi distintiva tar-reġjun tal-Calabria. Fil-fatt, din kienet diġà maghrufa sew fis-seklu sbatax, kif jidher f'għadd kbir ta' dokumenti fosthom il-famuż "Trattato di terapeutica e farmacologia" Volum I (1903) fejn jiġi ddikjarat li "... L-ispeċi li qed ttiprovdihom hi l-*Glycyrrhiza Glabra* (Legumi Papillonacee), li hija ġejja mil-Lbiċ tal-Ewropa. Xi drabi, l-għerq uffiċinali hu nnominat bl-isem ta' Lquirizia di Calabria, biex tintgħaraf mil-likorizja tar-Russja, aktar ċara, ipprovduta mill-*Glycyrrhiza glandulifera* jew mill-*echinata* li tinstab fil-Lbiċ tal-Ewropa".

Barra min hekk, il-famuża Enciklopedija Brittanika, fl-"erbatax -il edizzjoni" tagħha (1928) allegat: "... Il-preparazzjoni tal-meraġ hi industrija estiża hafna matul il-kosta Mediterranja: iżda l-kwalità l-aktar apprezzata fir-Renju Unit hi Magħmula fil-Calabria ...".

L-opinjoni espressa mill-Enciklopedija Brittanika hi kkonfermata f'rapport tad-Dipartiment Statali tal-Istati Uniti "The licorice plant" (1985).

Il-"Lquirizia di Calabria" hija "prodott" kumpless riżultat tal-interazzjoni tan-natura mal-hidma tal-bniedem, li kien trażmess seklu wara l-iehor u sar parti dinjituża mit-tradizzjoni tar-reġjun tal-Calabria hekk kif jidher fil-Pittura ta' Saint-Non li tmur lura għall-1700, fi "Stato delle persone in Calabria. I concari." ta' Vincenzo Padula li jmur lura għall-1864, fid-dokument SVIMEZ "Piante officinali in Calabria: rekwiziti u prospetti" tal-1951, f' "Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro" ta' Augusto Placanica tal-1980, f' "I 'Conci' e la produzione del succo di liquerizia in Calabria" ta' Gennaro Maticena miktub fl-1986, f' "La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo" ta' Vittorio Marzi u oħrajn tal-1991, u f'hafna aktar testi ppubblikati bejn l-1700 u l-2000.

Fil-Calabria tat-tieni parti tas-seklu tmintax, il-kultivazzjoni tal-likorizja kienet estiża tul il-kosta Jonika kollha, l-aktar fil-fruntiera tat-Tramuntana mal-Lucania u l-pjanura vasta ta' Sibari, fejn kienet tikber bil-bosta sa Crotone u Reggio Calabria. Iżda kienet abbondanti wkoll fil-wied ta' Crati li minn Cosenza jasal fil-pjanura ta' Sibari, kif ukoll f'medda wiesgħa taż-żona kostali Tirrenika.

Referenza għall-Pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni:

Din l-amministrazzjoni nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni għall-proposta ta' rikonoxximent tad-DPO "Lquirizia di Calabria", fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 180 tal-4 ta' Awwissu 2007. It-test shiħ tal-ispesifikazzjoni tal-prodott jinsab disponibbli fuq:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

jew

billi wiehed jidhol fil-paġna ewlenija tal-websajt tal-Ministeru (<http://www.politicheagricole.it>) u jikklikkja fuq "Prodotti di qualità" (fuq ix-xellug tal-iskrijn) u fl-aħħar fuq "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".