

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 197/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għad-domanda 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**“AGNELLO DEL CENTRO ITALIA”****KE Nru: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010****IĠP (X) DPO ()****1. Isem:**

“Agnello del Centro Italia”

2. Stat Membru jew Pajjiż terz:

L-Italja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**3.1. Tip ta' prodott:**

Klassi 1.1. Laħam frisk (u l-ġewwieni tal-annimali)

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

L-Agnello del Centro Italia jirriżulta mill-maċell tal-hrief, li jkunu iżghar minn 12-il xahar, u li jkunu ġejjin mir-razez lokali u t-tahlet bejniethom, li ġejjin: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Il-karkassi jinqasmu fi tliet tipi, kkarakterizzati kif ġej: Ħaruf hafif, li jiżen bejn it-8,01 u t-13,0 kg; l-ammont ta' xaham ikun fl-ambitu tal-klassi 1; 2; 3 kif hemm spjegat fit-“Tabella Komunitarja tal-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-hrief hfief”. Ħaruf tqil, li jiżen daqs jew iżjed minn 13,01 kg; f'konformità mal-ambitu tal-klassi: U; R; O; l-ammont ta' xaham ikun fl-ambitu tal-klassi: 2; 3; 4 kif hemm spjegat fit-“Tabella Komunitarja tal-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-ovini”. Ħaruf kastrat, li jiżen daqs jew iżjed minn 20,0 kg; f'konformità mal-ambitu tal-klassi: E; U; R; l-ammont ta' xaham ikun fl-ambitu tal-klassi: 2; 3; 4; kif hemm spjegat fit-“Tabella Komunitarja tal-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-ovini”.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Il-pH tal-laħam titkejjel fuq il-musku *Longissimus toraci* u jkollha valur ta' bejn 6,15 u 6,80 jekk tittiehed wara li jitlestew il-proċeduri kollha tal-maċell u qabel mal-karkassi jiddaħhlu fil-friġġ; jew bejn il-5,15 u 5,80 jekk tittiehed bejn 24 u 30 siegħa wara l-maċell.

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

—

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

Il-hrief jistgħu jiehdu biss halib tal-omm sal-ftim. Wara, il-baži alimentari tkun magħmula minn għalf prodott minn elementi naturali tal-pjanura, tal-mergħa, ħaxix u/jew grani, kollha kemm huma ġejjin miż-żona ġeografika. Jistgħu jiehdu integraturi minerali u/jew bil-vitami, tal-għalf sa kwantità massima ta' 0.4 kg kuljum għal kull ħaruf.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-hrief jitwiendu u jitrabbew fl-istess azjendi agrikoli li jinsabu fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni li hija deskritta fil-punt li jmiss nru 4.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigh, għat-thakkik, għall-ippakkjar, eċc.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

Il-laħam tal-Agnello del Centro Italia jrid ikollu t-tikketta fuqu u jkollu miegħu l-informazzjoni li ġejja: il-logo tal-Agnello del Centro Italia; it-tip tal-prodott (Ħafif – Tqil – Kastrat); is-simbolu grafiku tal-UE.



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

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-Agnello del Centro Italia tinkludi t-territorji tar-reġjuni li ġejjin; Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria; Emilia-Romagna limitata għat-territorji interni tal-provinċja ta' Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna u, parzjalment, it-territorji tal-provinċja ta' Modena, Reggio nell'Emilia u Parma, delimitati matul l-awtostrada A1 Bologna-Milano li tibda mill-konfini tal-provinċja ta' Bologna – fejn taqşam l-awtostrada A16 Parma-La Spezia u sal-konfini mar-reġjun ta' Toscana – Passo della Cisa.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona ġeografika tinsab fuq tliet livelli ta' għoli: il-muntanji tal-Apennini li jikkostitwixxu l-assi ċentrali, fejn hemm prevalenza ta' ġir; l-gholjiet li huma prinċipalment taflin; u finalment il-pjanuri fqiegh il-wied li huma magħmula minn ħamrija alluvjonali.

Il-varjazzjoni ambjentali tikkondizzjona b'mod kwantitattiv u kwalitattiv il-produzzjoni veġetali u, minn qiegħ il-wied sal-ogħla punt, wiehed jista' josserva kambjament progressiv fil-perċentwal tal-kompożizzjoni tar-riżorsi tal-mergħa.

B'hekk il-porzjon alimentari tal-ovini jinkludi mergħa u mergħa miżrugħa li huma prinċipalment magħmula minn grani tal-għalf u legumi.

It-trobbija tal-ovini hija perfettament adattata għall-partikolaritajiet u l-karatteristiċi ġeografici u klimatiċi diffiċli taż-żona tal-Italja ċentrali, u l-prattika tat-transumanza (iċ-ċaqliq tal-ghanem minn staġun għall-iehor), kemm orizzontali iżda fuq kolloxx vertikali, kemm fuq skala żgħira iżda wkoll fuq skala kbira ipprattikata mir-rahkala tal-imghoddi biex wettqu l-integrazzjoni fost ir-riżorsi tal-ghalf ta' żoni diversi, fejn ittrasferixxew il-merhliet fuq il-pjanuri tal-mergħa u sal-baħar matul ix-xitwa, u bil-kontra, fuq il-pjanura tal-Apennini matul il-perjodu tar-rebbiegħa u s-sajf. Dawn il-prattiċi jirrapreżentaw każ eżemplari ta' integrazzjoni ekoloġika bejn sistemi lokali tal-produzzjoni u r-riżorsi disponibbli fl-ispazju ġeografiku ta' referenza u jistgħu jiġu interpretati wkoll bħala mezz tal-awtorganizzazzjoni tal-imprizi tat-trobbija tal-merhliet biex jissuperaw mhux biss l-avversitajiet klimatiċi imma wkoll l-iżbilanċ li jeżisti bejn il-bżonnijiet alimentari tal-ovini u d-disponibbiltà tal-ghalf.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

Il-karatteristiċi tal-laħam tal-Agnello del Centro Italia jirreferu għar-rabta li teżisti bejn kemm il-hrief jikbru maljar u r-rendiment tagħhom.

L-iżvilupp kmieni tad-dgħif irendi bilanċ tajjeb bejn il-laħam u l-ghadam matul il-maċell, element li kumplessivament huwa vantaġġuż mil-lat kummerċjali. Fil-fatt għandu l-aħjar rendiment meta mqabbel ma' laħam ieħor tal-ovini, b'mod partikolari ma' dawk li jipproduċu l-halib u li huma preżenti fis-suq lokali, fattur li jagħmluh apprezzat kemm mill-konsumatur kif ukoll mill-operaturi kummerċjali.

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 oħra tal-prodott (għall-IĠP):*

Il-prodott jinkiseb minn laħam li ġej mir-razza pura jew tahliet bejn ir-razze li trabbew fiż-żona tal-produzzjoni fejn uħud jiehdu isimhom miż-żoni ġeografici fejn urew l-aħjar adattament għall-ambjent u l-prestazzjoni produttiva. Din ir-rabta profonda bejn l-ambjent u l-patrimonju ġenetiku, li ġej minn razza magħrufa b'mod ġenerali bħala "Appenninica" u użata fil-produzzjoni tal-laħam tal-Agnello del Centro Italia, rendiet l-aħjar vantaġġ biex dawn l-ovini kibru aktar maljar meta mqabbla ma' razez/tipi ġenetiċi oħrajn mrobbija fiż-żona.

Minbarra dan, huma l-ismijiet tal-istess razez ovini li jagħtu xiehda tar-rabta tagħhom maż-żona ġeografika. Fil-fatt, it-tahlit kontinwu bejn ir-razze, l-ibridazzjoni u l-ghażla tal-popolazzjoni ovina tal-Italja Ċentrali ġġeneraw tipi li adattaw perfettament għall-karatteristiċi reali taż-żona, tant li hadu l-isem tal-municipalitajiet fejn kisbu l-punt tal-aħjar rendiment produttiv: il-Fabrianese minn Fabriano; il-Pomarancina minn Pomarance; is-Sopravissana minn Visso li nfirxet madwar ir-regiun tal-Marche fil-bidu tas-seklu għoxrin ('900) u minn dan ir-regiun sal-Umbria, sal-Agro Romano, il-parti tal-Maremma li tinsab bejn it-Toscana u Lazio, u sal-Abruzzo, fejn il-prattika tat-transumanza saret il-protagonista tal-ispotamenti staġonali l-kbar. Ir-razza Massese, li orġinat minn Valle del Forno fil-provinċja ta' Massa Carrara; il-popolazzjoni ta' Garfagnina Bianca, li nfirxet fil-Valle del Serchio fil-Garfagnana u fil-Val di Magra (Lunigiana u ż-żona ta' Pontremoli); u ż-Zerascas f'Lunigiana, fit-territorju ta' Zeri, fil-provinċja ta' Massa-Carrara.

Ir-reputazzjoni tal-Agnello del Centro Italia, għalhekk, tirriżulta mis-sintesi kwalitattiva li saret fuq ir-razze storikament preżenti fiż-żona, li l-valur produttiv tagħhom ikompli jżied minhabba alimentazzjoni ta' kwalità tajba, li nkisbet permezz ta' sistema ta' trobbija tal-merhliet li, minhabba l-fatt li jghaddu mill-inqas 8 xhur fis-sena barra, għandhom il-possibbiltà li jagħmlu użu kbir mill-mergħat li fihom jikber ukoll għalf veġetali endemiku. Ir-reputazzjoni tirriżulta wkoll mill-kapaċitajiet amministrattivi ta' dawk li jrabbuhom u mill-monitoraġġ tagħhom biex itejbu l-kwalità u l-produttività.

L-Agnello del Centro Italia jgawdi minn reputazzjoni li ilha stabbilita sa mill-1961 minhabba dokument li ġie ppubblikat f'Settembru ta' dik is-sena mill-Associazione Nazionale della Pastorizia, fil-kuntest tar-Rassegna Interregionale ovina li sseħħ f'Castelluccio di Norcia (Perugia), fejn ġie ddikjarat li "l-ghan huwa t-titjib fil-kundizzjonijiet tal-għejxien fiż-żoni muntanjużi li joholqu l-kundizzjonijiet neċessarji għall-iżvilupp tal-merhla u b'mod partikolari tal-Agnello del Centro Italia."

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

Qed jiġi kkomunikat ukoll li din l-Amministrazzjoni nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Agnello de Centro Italia" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 66 tal-20 ta' Marzu 2010.

It-test ikkonsolidat tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit tal-internet li ġej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Jew

billi wieħed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru għall-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija (<http://www.politicheagricole.it>) u mbagħad jikklikkja fuq il-kliem "Qualità e sicurezza" (fuq in-naħa ta' fuq tal-lemin tal-iskrin), u fl-aħħar jikklikkja fuq il-kliem "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
