

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2013/C 134/10)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

**dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u għall-oġġetti tal-ikel <sup>(2)</sup>**

**APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9**

**“MIEL DE CORSE”/“MELE DI CORSICA”**

**Nru tal-KE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011**

**IĠP ( ) DPO ( X )**

**1. Intestatura fl-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 (aġġornament tal-koordinati tal-grupp u tal-istrutturi ta' kontroll)

**2. Tip ta' emenda/i**

- Emenda tad-dokument uniku jew tas-sommarju

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP irregistrati, li ghalihom ma gie ppubblikat l-ebda dokument uniku jew sommarju
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda ghad-dokument uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-ispeċifikazzjoni li tirrizulta 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 tal-prodott"

Din l-intestatura kienet is-sugġett ta' konsolidazzjoni mad-Digriet tat-30 ta' Jannar 1998 dwar id-denominazzjoni tal-orijini kkontrollata u r-regolament tekniku tiegħu applikabbli mill-1 ta' Ġunju 1999. L-emendi li saru jikkoncernaw dan li ġej:

- (a) Biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni tal-prodott, il-firxa ta' varjetajiet, li tikkorrispondi għat-tipi differenti ta' produzzjoni tal-apikultura matul is-sena kollha, għandha tiġi introdotta fl-ispeċifikazzjoni kif inhi definita fil-liġi nazzjonali li tirrikonoxxi d-DPO. Barra minn hekk, għandha tiġi introdotta n-natura fakultattiva tad-definizzjoni tal-prodott skont il-firxa tal-varjetajiet, peress li l-għasel li jgawdi mid-DPO mhux dejjem ikun magħruf taht wiehed minn dawn is-sitt termini.
- (b) Għandu jiġi kkoreġut żball ta' traskrizzjoni: il-kontenut ta' idrossimetilfulfural (HMF) huwa 10 mg/kg jew anqas fil-hin tal-ippakkjar u mhux meta jingabar.

Barra minn hekk, il-valuri limiti ta' HMF u ta' kontenut ta' ilma ta' ċertu għasel ġew mibdula għal dawn ir-raġunijiet li ġejjin:

meta l-umdità relattiva tal-arja tkun oghla minn 60 %, in-naħal ma jistax jipproduċi għasel b'kontenut ta' ilma li jkun taht it-18 %. Dan huwa partikolarment il-każ tal-għasel prodott fid-dell ta' msaġar umdi bħall-imsaġar tal-qastan jew matul staġun umdu hafna bħalma hija l-harifa f'Korsika. Għalhekk, l-għasel tal-imsaġar tal-qastan u l-għasel tal-makkja tal-harifa huwa għasel intrinsikament umdu. Għaldaqstant kien propost li l-kontenut tal-ilma ta' dan l-għasel jithalla jittella' sa 19 %, billi din l-emenda ma tagħmilx ħsara lill-prodott;

minhabba li ġej mill-fjuri, l-għasel tal-makkja tar-rebbiegħa abbażi tal-Erika bajda (*Erica arborea*) għandu proporzjon ta' fruttosju/glukożju baxx u kontenut għoli ta' di- u tri-sakkaridi, li jwasslu biex dan it-tip ta' għasel jikkristallizza malajr hafna. Fil-fatt, daww li jrabbu n-naħal spiss jerġgħu jhollu l-għasel u, minhabba t-temperatura għolja, dan il-proċess ihaffef ir-reazzjoni ta' deidrazzjoni taz-zokkor u jwassal għall-produzzjoni ta' HMF. Din ir-reazzjoni ta' deidrazzjoni taz-zokkor tithaffef ukoll permezz tal-aċidità ta' dan l-għasel tal-Erika bajda li l-pH tiegħu jkun bejn 3 u 4. Għalhekk dan l-għasel għandu rata ta' HMF naturalment oghla minn għasel iehor. Għaldaqstant qed ikun propost li l-kontenut ta' HMF tal-għasel tal-makkja tar-rebbiegħa abbażi tal-Erika bajda (*Erica arborea*) jittella' għal valur ta' 12 mg/kg jew anqas waqt l-ippakkjar.

#### 3.2. "Żona ġeografika"

Biex tiġi evitata kwalunkwe ambigwià, l-istadji ta' produzzjoni li għandhom isehħu fiz-żona ġeografika (ġbir u tqeghid) ġew imfakkra fl-ispeċifikazzjoni.

#### 3.3. "Prova tal-orijini"

Fid-dawl tal-iżviluppi leġiżlattivi u regolatorji nazzjonali, l-intestatura "Evidenza li turi li l-prodott ġej miż-żona ġeografika" giet ikkonsolidata u tinkludi b'mod partikolari r-rekwiżiti ta' rapportar u ta' żamma ta' rekords meħtieġa għat-traċċabbiltà tal-prodott u l-monitoraġġ tal-kundizzjonijiet ta' produzzjoni.

Dawn l-emendi huma marbuta mar-riforma tas-sistema ta' kontroll tad-denominazzjonijiet ta' orijini introdotta mil-liġi tal-Ordinanza 2006-1547 tas-7 ta' Dicembru 2006 dwar iż-żieda fil-valur tal-prodotti agricoli, forestali jew tal-ikel u l-frott tal-baħar. B'mod partikolari din tinkludi awtorizzazzjoni tal-operaturi li tirrikonoxxi l-kapaċità tagħhom li jilhqu r-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjonijiet tas-simbolu li tiegħu jostnu l-benefiċċju. Il-kontroll tal-ispeċifikazzjonijiet tad-DPO "Miel de Corse"/"Mele di Corsica" huwa organizzat permezz ta' pjan ta' kontroll żviluppat minn korpi ta' spezzjoni.

Barra minn hekk, din l-intestatura tinkludi diversi dispożizzjonijiet dwar ir-reġistri u d-dokumenti ta' dikjarazzjoni li jiżguraw it-traċċabbiltà tal-prodott.

Id-dispożizzjoni "It-tikketta ta' garanzija bl-isem tad-denominazzjoni għandha tippermetti l-identifikazzjoni tal-prodott u l-kontroll tal-volumi prodotti u mibjugħa. Din għandha tkun imwahnha b'mod li tidher sew fuq il-vażett", ipprovduta fil-liġijiet nazzjonali li jirregolaw d-DPO, għet miżjuda fl-ispeċifikazzjonijiet.

It-tabella ta' garanzija hija dokument b'għan doppju: minn naħa hija għodda ta' traċċabbiltà tas-settur, u min-naħa l-oħra, hija mezz ta' identifikazzjoni tal-prodott. Bħala għodda ta' traċċabbiltà, din titwahnha fuq kull prodott li jgawdi mid-denominazzjoni ta' oriġini. It-tikketta ta' garanzija hija wkoll mezz ta' identifikazzjoni tal-prodott peress li fuqha jissema partikolarment l-isem "Miel de Corse"/"Mele di Corsica".

#### 3.4. "Metodu ta' produzzjoni"

Din l-intestatura kienet ikkonsolidata bid-Digriet tat-30 ta' Jannar 1998 dwar id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata u r-regolament tekniku tiegħu applikabbli mill-1 ta' Ġunju 1999. B'hekk, għew introdotti dawn id-dispożizzjonijiet tat-testijiet:

- lista tal-ispeċijiet ikkultivati esklużi: fost l-oħrajn il-kolza, il-ġirasol, is-sanfwan ta' Spanja, il-qamh Saraċin, is-sanfwan;
  - l-użu tax-xema' pura tan-naħal biss għall-oqsfa;
  - lista tal-ispeċijiet awtorizzati għall-hruq: labar tal-arżnu, weraq tal-ewkaliptus, klin, eċċ...
  - il-projbizzjoni ta' għalf lin-naħal hmistax-il jum qabel il-produzzjoni tal-għasel u sal-ġbir tal-għasel;
  - il-ġbir għandu jsir fuq tilari mgoħttija. Il-kelma "perfettament" tneħhiet mill-frazi "il-ġbir għandu jsir fuq tilari perfettament mghottija". Fir-realtà, it-tilari tal-għasel qatt ma jkunu perfettament mghottija anki meta l-għasel ikun sar u lest biex jingabar. Il-kelma "perfettament" mhix verament xierqa, il-parti l-kbira tat-tilari jkunu mghottija iżda jista' jkun li ċerti ċelel ma jkunux hekk.
  - in-natura speċifika tal-post fejn jingabar u jiġi ppakkjat;
  - fir-rigward tal-filtrazzjoni, rekwiżiti marbuta mad-daqs tal-malji tal-filtru li għandhom ikunu porużi għall-elementi fl-għasel skont l-istandards fis-seħh;
  - awtorizzazzjoni għat-tahlil mill-ġdid tal-għasel (darba biss);
  - kondizzjoni li tirrigwarda l-kristallizzazzjoni: "Il-kristallazzjoni kkontrollata hija awtorizzata u għandha ssir skont il-prattiki tajbin tal-apikultura".
- (c) Il-paragrafu "L-għasel li jgawdi minn denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata "Miel de Corse"/"Mele di Corsica" għandu jingabar u jithalla joqgħod esklużivament f'Korsika" tmexxa fl-intestatura "Definizzjoni taż-żona ġeografika" tal-ispeċifikazzjonijiet.
- (d) Il-paragrafu "L-għasel għandu jkollu spettru ta' għabra tad-dakra konformi mal-oriġini ta' Korsika, kontenut ta' ilma ta' inqas minn 18 % u kontenut ta' HMF ta' 10 mg/Kg jew anqas fil-mument tal-ippakkjar" tmexxa fl-intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott".

#### 3.5. "Rabta"

Il-prezentazzjoni ta' din l-intestatura għet agġornata skont ir-Regolament (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u tad-denominazzjonijiet tal-oriġini tal-prodotti agrikoli u tal-oġġetti tal-ikel.

Din għet elaborata aktar sabiex tispjega aħjar ir-rabta bejn il-karatteristiċi tal-għasel ta' Korsika, iż-żona ġeografika u l-kompetenzi.

## 3.6. "Tikkettar"

Din l-intestatura giet aġġornata sabiex tiċċara li l-kelma "Denominazzjoni tal-Orġini Kkontrollata" jew "DOK" giet sostitwita mill-kliem "Denominazzjoni Protetta tal-Orġini" jew "DPO" u li s-simbolu DPO tal-Unjoni Ewropea li hija assoċjata miegħu għandu jidher fuq it-tiketta tal-prodotti.

Għandha tiddaħhal id-dispożizzjoni "It-tikketta ta' garanzija bl-isem tad-denominazzjoni tippermetti l-identifikazzjoni tal-prodott u l-kontroll tal-volumi prodotti u mibjugħa. Din għandha titwaha b'mod li tidher fuq il-vażett", li tirriżulta mil-liġijiet nazzjonali li jirregolaw id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Miel de Corse"/"Mele di Corsica".

## 3.7. "Rekwiżiti nazzjonali"

Fid-dawl tal-iżviluppi legiżlattivi u regolatorji nazzjonali, l-intestatura "Rekwiżiti nazzjonali" għandha tiġi ppreżentata f'għamla ta' tabella tal-punti ewlenin li għandhom ikunu kkontrollati, il-valuri ta' referenza tagħhom u l-metodu ta' valutazzjoni tagħhom.

## DOKUMENT UNIKU

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

**dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u għall-oġġetti tal-ikel**

**"MIEL DE CORSE"/"MELE DI CORSICA"**

**Nru tal-KE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011**

**IĠP ( ) DPO ( X )**

1. **Isem**

"Miel de Corse"/"Mele di Corsica"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Franza

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

Klassi 1.4. Prodotti oħrajn li ġejjin mill-annimali (bajd, għasel, prodotti tal-halib minbarra l-butir, eċċ.)

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

Il-"Miel de Corse"/"Mele di Corsica" huwa prodott magħmul minn tahlita ta' fjuri b'markaturi tipiċi tal-flora tal-gżira.

Il-karatteristiċi ġenerali tiegħu jistgħu jinqasmu f'firxa ta' varjetajiet definiti li tikkorrispondi mas-sekwenza tal-prodotti tal-apikultura matul is-sena kollha u li għandhom id-denominazzjonijiet li ġejjin:

Tar-Rebbiegha,

Makkja tar-Rebbiegha,

Għasel tal-makkja,

Imsaġar tal-qastan,

Makkja tas-Sajf,

Makkja tal-Harifa.

Il-"Miel de Corse"/"Mele di Corsica" għandu rwejjah, aromi u toghmiet li jistgħu jvarjaw skont din il-firxa ta' varjetajiet. L-għasel m'għandux ikollu rwejjah, aromi jew toghmiet barranin.

Biex jikkwalifika ghad-denominazzjonijiet marbuta mal-firxa ta' varjetajiet, l-ghasel ghandu l-ewwel nett jissodisfa l-karatteristiċi tad-dehra, tal-irwejjah u tat-toghmiel definiti hawn taht u t-tieni ghandu jkun magħmul mill-ghabra tad-dakra li tikkorrispondi mal-pjanti mfissra hawn taht.

Ghasel	Karatteristiċi tad-dehra	Karatteristiċi tar-riha	Karatteristiċi tat-toghma	Pjanti ewlenin assoċjati miegħu
Rebbiegha	Minn ċar hafna għal ċar dehbienu	Intensità: dgħajfa sa medja  Kwalità: ta' pjanti, ta' fjuri (frott imsajjar jew prodott tal-halib)	Intensità aromatika: dgħajfa sa medja  Kwalità: ta' frott, ta' fjuri, friska u delikata jew ta' frott frisk, ta' pjanti, jew ta' halib  Toghma: hlewwa normali jew medja, mingħajr acidità partikolari jew ftit aciduza  Persistenza u toghma ta' wara: dgħajfa sa medja mingħajr ma jhalli toghma	Klementina ( <i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i> ) assoċjata ma' sigar tal-frott u kiwi kif ukoll speċijiet differenti tal-makkja madwar il-pjantaġġuni: Cistus ladanifer, ballut, fjura tal-lotus, zafzafa, għollieq, ward selvaġġ, rihana, ewkaliptus, cytinet  jew  L-Asfodel ( <i>Asphodelus</i> sp.) jew il-gulbiena ( <i>Vicia</i> sp.) jew l-echium ( <i>Echium</i> sp.) jew xewk tat-tip <i>Galactites</i> assoċjat ma' speċijiet differenti tal-makkja (ara l-makkja tal- <i>Erica</i> )
Makkja tar-Rebbiegha	Kulur l-ambra sa ambra skur	Intensità: medja  Kwalità: ta' fjuri xi ffit jew wisq tat-tip "ġewża tal-Indi", tal-ghud is-sus, tal-ġilda	Intensità aromatika: medja, xi ffit jew wisq rikka  Kwalità: delikata, xi ffit jew wisq tipika. Karamella skura, kawkaw  Toghma: hlewwa normali mingħajr acidità jew xi toghma partikolarment morra  Persistenza u toghma ta' wara: ffit sa medja, ihalli ffit li xejn toghma wara	Erika bajda ( <i>Erica arborea</i> ) assoċjat ma' speċijiet oħrajn li jagħmlu n-nektar b'mod speċjali l-lavanda tal-baħar jew <i>stoechas</i> ( <i>Lavandula stoechas</i> ) u/jew:  — iz-zafzafa ( <i>Salix</i> sp.) — it-trifoll ( <i>Lotus</i> sp.) — ilsien il-fart ( <i>Echium</i> sp.) — ix-xamrok, ir-rangis — il-laburnu, kalikotomi — hatba sewda ( <i>Anthyllis hermanniae</i> ) — kamedriju ( <i>Teucrium</i> sp.), l-arbuxelli ( <i>Genista</i> sp.) — iz-żagħrun ( <i>Crataegus monogyna</i> )  flimkien ma' ghabra tad-dakra ta': — ċisti – ballut – fraxxnu li jwarrad — bux u/jew qastan
Ghasel tal-makkja	Skur	Intensità: dgħajfa  Kwalità: ta' pjanti, ta' njam, xi ffit pikkanti, ta' karamella, xi ffit tal-annimali, ta' misk	Intensità aromatika : medja sa qawwija xi ffit jew wisq rikka  Kwalità: frott misjur, niexef. Zokkor imsajjar, għud is-sus, karamella. (Balsamiku, inbid shun)  Toghma: mhux helwa hafna, aciduż b'mod sinifikanti, toghma ta' xghir  Persistenza u toghma ta' wara: pjuttost persistenti u ddu wara li tieklu	It-tliet speċijiet ta' ċisti ( <i>Cistus</i> sp.) assoċjati mal-lavanda tal-baħar, ipoċiste ( <i>Cytinus hypocistis</i> ), il-kalikotomi, skabjuża tan-nghaġ ( <i>Jasione montana</i> ) xewk tat-tip <i>Galactites</i> , ir-rihana ( <i>Myrtus communis</i> ), l-ewkalipti ...  jew  Il-ballut ( <i>Quercus</i> sp.) u speċijiet differenti ta' makkja bħall-makkja tal- <i>Erica</i>

Għasel	Karatteristiċi tad-dehra	Karatteristiċi tar-riha	Karatteristiċi tat-toghma	Pjanti ewlenin assoċjati miegħu
Tal-imsaġar tal-qastan	Kulur l-ambra sa ambra skur	Intensità: Medja sa qawwija  Kwalità: fenolika, aromatika, ta' njam, ta' lewż	Intensità aromatika: medja sa qawwija  Kwalità: fenolika, tuffieħ misjur hafna  Toghma: ffit helwa, morra, ta' lewż, imrar sensitiv (+ jew -)  Persistenza u toghma ta' wara: persistenti hafna, jibqa' jintieghem għal hin twil. Toghma morra wara	Il-qastan ( <i>Castanea sativa</i> ) assoċjat prinċipalment ma':  għollieq ( <i>Rubus</i> sp.) u assoċ-jazzjonijiet tat-tip tal-makkja: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i>  ma' ballut u ċisti kif ukoll il-liedna ( <i>Hedera helix</i> ) u l-klematidi ( <i>Clematis</i> sp.)
Makkja tas-Sajf	Ĉar sa kulur l-ambra ċar	Intensità: Dghajfa sa dghajfa hafna  Kwalità: ta' pjanti, generika ta' għasel	Intensità aromatika: medja, pjuttost aromatika għal għasel ċar  Kwalità: ta' fjuri, ta' frott, aromatika, injam aromatiku  Toghma: pjuttost helwa, minghajr aċidità u lanqas imrar partikolari  Persistenza u toghma ta' wara: ffit persistenti u bla ebda toghma wara	— Hatba sewda ( <i>Anthyllis hermanniae</i> )  — speċijiet differenti ta' arbutelli ( <i>Genista</i> sp.) — kamedriju ( <i>Teucrium marum</i> ) — għollieq ( <i>Rubus</i> sp.) — saġhtar ta' Korsika ( <i>Thymus herba-barona</i> )
Makkja tal-Harifa	Kulur l-ambra ċar	Intensità: Medja sa qawwija  Kwalità: Fenolika, frak tal-kafé, qoxra, ta' njam (doqqajs, ġenzjana)	Intensità aromatika: medja sa qawwija  Kwalità: fenolika, frak tal-kafé  Toghma: morra, pjuttost ċara u rimarkabbli  Persistenza u toghma ta' wara: persistenti sa persistenti hafna u toghma morra wara	Is-siġra tal-frawli ( <i>Arbutus unedo</i> ) assoċjata ma': — il-liedna ( <i>Hedera helix</i> ) — il-qastan ( <i>Castanea sativa</i> ) — l-għollieq ( <i>Rubus</i> sp.) — tulliera komuni ( <i>Inula viscosa</i> ) — salsa pajzana ( <i>Smilax aspera</i> )

L-għasel għandu jkollu dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

spettru ta' ghabra tad-dakra tipiku tal-Korsika;

kontenut ta' ilma ta' inqas minn 18 %, hlief għall-għasel tal-imsaġar tal-qastan u l-għasel li jsir tard tal-makkja tal-harifa li għalihom il-kontenut ta' ilma jkun inqas minn 19 %;

kontenut ta' idrossimetilfurfural (HMF) ta' 10 mg/kg jew anqas fil-faži tal-ippakkjar hlief għall-għasel tal-makkja tar-rebbiegħa abbaži tal-Erika bajda (*Erica arborea*) li fil-każ tagħhom il-kontenut ta' HMF huwa 12 mg/kg jew inqas fil-faži tal-ippakkjar.

L-għasel għandu jkun ġej minn nektar u/jew sustanzi helwin miġbura min-naħal tal-ekotip ta' Korsika *Apis mellifera mellifera* L. mill-assoċjazzjonijiet tal-pjanti spontanji u naturali ta' Korsika.

Bl-eċċezzjoni tal-pjantaġġuni taċ-ċitru, huwa eskluż l-għasel li ġej mill-ispeċijiet ikkultivati (inklużi l-għasel taż-żerriegħa tal-kolza, tal-ġirasol, tas-sanfwan ta' Spanja, tal-qamħ Saraċin, tas-sanfwan).

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

3.4. *L-ghalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

L-ghalf tan-naħal huwa pprojbit minn hmistax-il jum qabel isir l-ghasel u sa ma jingabar l-ghasel.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-ġbir u t-tqegħid tal-ghasel għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.*

—

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni obligatorja prevista mir-regolamenti ġenerali; it-tikkettar tal-ghasel li jgawdi mid-denominazzjoni protetta tal-orijini "Miel de Corse"/"Mele di Corsica" għandu jinkludi:

— il-kliem "Miel de Corse"/"Mele di Corsica";

— il-kliem "Denominazzjoni Protetta tal-Orijini" jew "DPO";

— is-simbolu DPO tal-Unjoni Ewropea.

Il-kliem "Miel de Corse"/"Mele di Corsica" għandhom jinkitbu, tal-inqas, daqs nofs l-akbar ittri li jidhru fuq it-tikketta, u għandu jkun ippreċedut jew segwit immedjatament mill-kliem "denominazzjoni protetta tal-orijini" jew "DPO", mingħajr ebda kliem iehor bejniethom.

Dan il-kliem għandu jkun ipprezentat b'ittri li jidhru tajjeb, jinqraw faċilment, u ma jithassrux. Għandhom ikunu miġbura fl-istess żona viżiva li fiha jista' jidher ukoll, b'ittri iżgħar, il-kliem li jirreferi għall-firxa ta' varjetajiet.

Indikazzjoni dwar l-orijini mill-fjuri jew mill-pjanti għandha tkun permessa biss bhala tagħrif addizzjonali tal-firxa ta' varjetajiet, jekk il-prodott ikun ġej l-aktar mis-sors indikat u jekk ikollu l-karatteristiċi organolettiċi, fiżikokimiċi u tal-għabra tad-dakra tiegħu.

It-tabella ta' garanzija bl-isem tad-denominazzjoni tippermetti l-identifikazzjoni tal-prodott u l-kontroll tal-volumi prodotti u mibjugħa. Din għandha tkun imwahnha b'mod li tidher sew fuq il-vażett.

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

Iż-żona ġeografika hija mifruxa fuq il-gżira kollha ta' Korsika (id-dipartimenti ta' Korsika ta' Fuq u tan-Nofsinhar ta' Korsika).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

L-ispeċifiċità tal-ambjent fiżiku

Insularità u identità ġeografika:

Il-gżira ta' Korsika hija kkaratterizzata mill-originalità tal-ambjent naturali tagħha. L-insularità tagħha hija vantaġġ għad-definizzjoni taż-żona ta' produzzjoni.

Korsika hija gżira li għandha hafna muntanji b'art xejn lixxa. Hija maqsuma fi tliet unitajiet ġeoloġiċi ewlenin: Punent u Nofsinhar kristallin, blat artab li jitfarrak malajr fit-Tramuntana u fil-Lvant b'dipressjoni ċentrali sedimentarja.

Il-hamrija hija xi fuit jew wisq aċiduża u minhabba f'hekk wiehed isib pjanti primarjament aċidofili.

Korsika tgawdi minn temperaturi moderati u minn halbiet kbar iżda irregolari ta' xita.

Il-varjazzjonijiet kbar fit-temperaturi u fl-ammont ta' xita bejn il-kosta u l-gholjiet iwasslu sabiex wiehed jiddistingwi bejn tliet tipi differenti ta' klima. Dan l-ambjent naturali johloq b'mod naturali flora oriġinali b'assocjazzjonijiet ta' fjuri u saffi ta' pjanti karatteristiċi ta' Korsika.

Il-makkja ta' Korsika tidistingwi ruhha b'mod ċar minhabba għadd ta' karatteristiċi strutturali, arkitettoniċi u tal-flora li jorbtuha definittivament mat-territorju tal-gżira. Il-veġetazzjoni endemika tal-gżira li tkopri żoni vasti mill-kosta sa għoli ta' madwar 1 200 metru 'l ġewwa fil-gżira kollha.

Ċerti speċijiet ta' pjanti jinstabu f'ammonti kbar bi spettru wiesa' ta' tqassim mill-kosta sal-gholjiet fejn huma jagħmlu l-fjuri skont il-livelli. Dan jirriżulta f'ammont kbir kostanti ta' nektar reġjonali u staġjonali, fi kwantitajiet varjabbli skont is-sena klimatika: Erika bajda, tul ir-rebbiegha kollha; qastan fil-bidu tas-sajf; frawli fil-harifa u fix-xitwa.

Filwaqt li dawn l-eżempji jirriflettu l-karattru stabbli tar-reġjun, hemm għadd ta' speċijiet oħrajn aktar lokalizzati li għandhom htigijiet partikolari fir-rigward ta' hamrija u/jew ta' shana. Dawn jistgħu jintużaw biex jiddefinixxu karatteristiċi speċifiċi mikroreġjonali.

Minn dan żviluppat trobbija tan-naħal li tiegħu l-aħjar vantaġġ mill-potenzjal ta' din il-flora partikolari.

#### L-ispeċifiċità tal-ambjent uman

L-ghodda u l-kitbiet li jirrigwardaw it-trobbija tan-naħal f'Korsika juru biċ-ċar kemm hija antika din l-attività.

Bosta kitbiet ilhom jindikaw sa minn żminijiet qodma l-preżenza abbondanti, ta' għasel li l-produzzjoni tiegħu sussegwentement irriżultat fattività ta' ġbir.

Il-kittieba antiki jenfasizzaw l-importanza tal-produzzjoni, il-valur ekonomiku (tribut) u l-karatteristiċi mediċinali tiegħu, li flimkien jixhdu l-fama tiegħu.

Lejn l-aħhar tas-seklu XVI u l-bidu tas-seklu XVII, l-attività tal-qrati b'rabta mal-apikultura turi li din kienet saret attività agrikola żviluppata għal kollox.

Fl-1976 dawk li jrabbu n-naħal bdew jiltaqgħu sabiex jagħmlu pjan reali għall-iżvilupp tal-industrija tagħhom. Ġew stabbiliti l-ewwel xoghlijiet ta' riċerka u żvilupp, u dan b'mod partikolari sabiex jiġi kkaratterizzat in-naħal għal skopijiet ta' għażla u sabiex il-prodotti isiru sors reali ta' referenza.

Illum, l-apikultura reġghet saret l-attività ewlenija għal għadd kbir ta' bdiewa produttori.

Meta l-apikultura żviluppat lil hinn mill-istadju ta' ġbir biss, dawk li jrabbu n-naħal holqu għodod adattati għall-htigijiet tas-sengħa tagħhom. Dawn l-oġġetti kienu sostanzjalment differenti minn dawk li jintużaw illum, madankollu wiehed xorta għadu jista' jsib xi wħud minn dawn l-ghodod tradizzjonali fl-irħula. Għalhekk it-trobbija tan-naħal hija parti integrali mill-istorja ta' Korsika.

#### Naħal partikolari: l-ekotip ta' naħla ta' Korsika

Minn studju bijometriku ta' aktar minn 6 000 indikaturi ġie stabbilit li fil-gżira teżisti popolazzjoni ta' naħal oriġinali li tvarja kemm min-naħla Taljana kif ukoll min-naħla sewda kontinentali minhabba l-ilsien itwal tagħhom, indiċi kubitali oġhla u pil pjuttost qasir.

Fil-livell ta' apikultura u produzzjoni, dan l-ekotip distint b'mod ċar u li huwa perfettament adattat għall-kondizzjonijiet ambjentali inklużi l-varjazzjonijiet klimatiċi, huwa kapaci jieħu vantaġġ mis-suċċessjoni ta' staġuni eċċezzjonali fejn joħorġu l-fjuri matul is-sena kollha.



L-adattament tal-ekotip “nahla ta’ Korsika” għall-kundizzjonijiet ambjentali jirriżulta f’ċiklu bijoloġiku annwali. Dan huwa tat-tip Mediterranju. Il-perjodu “kritiku” huwa dovut għan-nixfa tas-sajf (il-produzzjoni ta’ bajd tiegħi f’Awwissu), filwaqt li l-waqfien mill-iżvilupp fix-xitwa huwa qasir jew kważi inezistenti fil-kosta. F’termini ta’ trobbija tan-naħal u ta’ produzzjoni, dan l-adattament jippermetti użu razzjonali u affidabbli tar-rizorsi ambjentali.

## 5.2. Speċifità tal-prodott

L-għasel ta’ denominazzjoni “Miel de Corse”/“Mele di Corsica” huwa prodott awtentiku li jista’ jinqasam f’firxa ta’ varjetajiet. Din il-firxa tikkorrispondi għas-suċċessjoni staġjonali tal-prodotti tan-naħal.

Huma possibbli oriġini botaniċi differenti, mill-fjuri jew inkella mis-sustanzi helwin tal-pjanti.

L-għasel għandu varjetà wiesgħa ta’ rwejjah, aromi, toghmiet u kuluri skont id-diversità tal-oriġini botanika. L-għasel differenti huwa fil-parti l-kbira tiegħu tipiku u distint. Il-firxa tkopri l-aktar għasel helu sal-aktar għasel qawwi; minn għasel ċar sa għasel skur hafna b’aromi ta’ fjuri, frott jew aromatiċi u fenoliċi.

Iżda fl-ebda każ ma huma permessi rwejjah, aromi jew toghmiet barranin (riħa qawwija ta’ duħhan, xema’ antika...).

M’għandux ikollu frak jew impurità b’dijametru akbar minn 1 sa 10 millimetri bħal pereżempju xema’. L-unici forom ta’ elementi li jista’ jkollha naturalment huma frak naturali mikroskopici (frak tal-għabra tad-dakra jew alka u spori ta’ fungi mikroskopici fil-każ tas-sustanzi helwin tal-pjanti).

Il-kontenut ta’ ilma fih jassigura l-kwalità għolja tiegħu u jippermetti li jiġi evitat kwalunkwe pass li jwassal għall-fermentazzjoni.

Il-kontenut ta’ HMF tiegħu, ikkawżat mid-degradazzjoni tal-fruttożju, huwa garanzija tal-kwalità friska tal-prodott peress li din tiżdied aktar ma jgħaddi żmien minn fuq l-għasel.

L-analiżi tal-għabra tad-dakra tipprova informazzjoni dwar jekk l-għasel hux ġej minn Korsika jew le u minn liema parti reġjonali ġej, minhabba l-indikaturi li jinsabu fl-għasel. Din tidentifika, jekk ikun hemm bżonn, il-preżenza ta’ nektar mill-kultivazzjoni taż-żrieragħ (tat-tip kolza jew ġirasol, li madankollu f’it jtkabbru f’ammonti kbar f’Korsika), u li twassal sabiex dan it-tip ta’ għasel jiġi eskluż.

Il-gruppi tassonomiċi identifikati wara inventarju eżawrjenti tal-kontenut ta’ għabra tad-dakra ta’ għasel ta’ dan l-isem għandhom jappartjenu għar-repertorju reġjonali. Il-gruppi tassonomiċi li huma assenti b’mod sinifikanti huma speċijiet nieqsa mill-flora ta’ Korsika jew li huma lokalizzati hafna iżda li jikkaratterizzaw għasel ieħor Ewro-Mediterranju.

Għasel b’din id-DPO, ma għandux ikollu għabra tad-dakra mill-ispeċijiet li ġejjin:

Għall-ispeċijiet ikkultivati:

- *Onobrychis viciifolia*: sanfwan
- *Brassica napus*: kolza
- *Helianthus annuus*: ġirasol
- *Hedysarum coronarium*: sulla jew sanfwan ta’ Spanja
- *Fagopyrum esculentum*: qamħ Saraċin

Għall-pjanti selvaġġi:

- it-tip *Hypocoum*

- *Loranthus europaeus*
- *Rhus cotinus* u *Rhus coriaria*
- *Calluna vulgaris*
- *Thymus vulgaris*.

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

L-għasel tipiku ta' Korsika huwa prodott mill-ambjent, b'kundizzjonijiet klimatiċi, topografiċi u edafiċi partikolari. Fil-fatt, peress li Korsika hija gżira muntanjuża, wiehed jgħaddi malajr hafna minn livell ta' veġetazzjoni għal ieħor.

Il-karatteristiċi organolettiċi tal-għasel huma espressi b'mod qawwi mill-ispeċijiet ewlenin li ntużaw għall-holqien tal-prodott.

Il-firxa tal-varjetajiet turi r-rabta bejn l-ispeċifitàjiet organolettiċi tal-għasel ta' Korsika u l-assocjazzjonijiet ewlenin tal-pjanti karatteristiċi tal-gżira. Hija tirrappreżenta s-suċċessjoni staġjonali tal-fjuri ewlenin li jipproduċu n-nektar.

Kull kategorija hija marbuta ma' pajsagg, fiżjonomija tal-veġetazzjoni u assocjazzjonijiet ta' fjuri b'konnessjoni mal-karattru tipiku tat-territorju.

Din l-ispeċifità ta' produzzjoni kważi esklużivament magħmula minn veġetazzjoni naturali, tohloq aktar varjetà ta' produzzjonijiet possibbli matul l-istess sena u varjetajiet tal-prodotti bejn sena u oħra milli fil-każ ta' veġetazzjoni kkultivata.

Il-gbir jinqasam tul is-sena kollha, minn April sa' Ottubru-Novembru jew saħansitra sa Frar.

L-orijinalità tal-fjuri użati għat-trobbija tan-naħal hija element ewlieni biex wiehed jiddetermina minn liema żona ġeografika joriġina l-għasel.

Il-varjazzjonijiet fil-kompożizzjoni kemm tal-komponenti prinċipali (zokkor u ilma) kif ukoll ta' dawk sekondarji (id-diversi sustanzi), b'konnessjoni mal-karatteristiċi tal-għasel, huma essenzjalment marbuta mal-flora użata li tipprovdi l-materja prima għall-holqien tal-prodott.

L-analiżi tal-għabra tad-dakra u l-analiżi organolettika huma essenzjali għad-determinazzjoni tar-rabta mat-territorju, l-aktar f'dak li jirrigwarda d-definizzjoni tal-karatteristiċi tal-għasel fl-ispeċifitàjiet tiegħu. Il-kontenut ta' għabra tad-dakra fl-għasel ivarja kemm fil-kwalità kif ukoll fil-kwantità, skont minn liema żona ġeografika u minn liema fjuri jkun ġej. Minhabba f'hekk il-frac tal-għabra tad-dakra, li jidentifika l-ispeċi li minnha jkun ġej, jindika l-interazzjoni bjen il-kolonja tan-naħal u l-ambjent u jservi sabiex wiehed jistabbilixxi r-rabta bejn il-prodott u t-territorju tiegħu. Fil-fatt, permezz tal-indikaturi (il-frac tal-għabra tad-dakra) preżenti fl-għasel, din l-analiżi tipprovdi informazzjoni dwar jekk l-għasel ikunx ġej minn Korsika jew le u minn liema reġjun ikun ġej.

L-analiżi organolettika jew tat-toghma tintuża sabiex l-għasel ikun ikkaratterizzat skont il-kulur, l-aroma u t-toghma tiegħu, permezz ta' eżami tad-dehra, tar-riħa u tat-toghma. Dawn is-sensazzjonijiet differenti li permezz tagħhom l-għasel ihalli effett fuq is-sensi huma direttament marbuta mal-orijini u l-kompożizzjoni tiegħu.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeCorse.pdf>

<sup>(3)</sup> Ara n-nota fqiegħ il-paġna Nru 2.