

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda 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

(2016/C 271/05)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li wiehed jopponi għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TAL-ORIGINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012**“POMODORO DI PACHINO”**

Nru tal-UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016

DOP () IĠP (X)

1. Grupp applikant u interess legittimu

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino

Indirizz: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
ITALIA

Tel. +39 0931595106
Fax +39 0931595106
Posta elettronika: segreteria@igppachino.it

Il-“Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino” (il-Konsorzju għall-harsien tal-IĠP) huwa intitolat li jressaq applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 13(1) tad-Digriet Nru 12511 tal-14 ta' Ottubru 2013 tal-Ministeru tal-Politika tal-Agrikoltura, tal-Ikel u tal-Forestrija.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

3. Titlu fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwat mill-emenda

- Isem tal-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-origini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Ohrajn: Referenza ġuridika aġġornata

4. Tip ta' emenda

- Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li għaliha ma jkun gie rreġistrat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. **Emenda/emendi**

Deskrizzjoni tal-prodott

L-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

1. Is-sentenza:

“Pomodoro di Pachino IĠP jinkludi t-tipi li ġejjin:

- tond lixx;
- miċ-ċatt;
- ċkejken (jew cherry)”

għandha tinbidel kif ġej:

“Pomodoro di Pachino IĠP jinkludi t-tipi li ġejjin:

- tond lixx;
- miċ-ċatt;
- ċkejken (jew cherry);
- għanbaqra u għanbaqra ċkejka (plum u miniplum)”

L-Artikolu 2 gie emendat biż-żieda ta' tip ġdid ta' frota: tadama għanbaqra u tadama għanbaqra ċkejka. Dan huwa tip ta' tadam f'għenieqed tajjeb għaz-żlazi u l-insalati mhalltin; il-frota hija tawwalija u għandha forma li tixbah dik tat-tamal jew tal-għanbaqra. Il-piż ta' frota individwali jvarja bejn 15 u 35 gramma, skont il-varjetà.

Il-produtturi talbu li tiżdied it-tadama tat-tip għanbaqra u għanbaqra ċkejka sabiex ma ssirx diskriminazzjoni kontra l-bdiewa li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni tal-Pomodoro di Pachino IGP li giet identifikata bħala “Zona Geografika delimitata”.

It-tadama tat-tip għanbaqra u għanbaqra ċkejka ilha titkabbar mis-snin tmenin, għalkemm fi kwantitajiet żgħar, u bħat-tiet tipi ta' tadam ċkejken (jew cherry), it-tadam miċ-ċatt u t-tadam tond lixx, għandha l-istess karatteristiċi pożittivi tal-produzzjoni ta' din iż-żona geografika.

Minhabba l-popolarità tagħha fis-suq, it-tadama tat-tip għanbaqra u għanbaqra ċkejka llum il-ġurnata laqgħet sehem konsiderevoli ta' produzzjoni, daqs dik tat-tipi l-oħra ta' tadam Pachino bil-marka IGP. Biż-żieda tad-tadama tat-tip għanbaqra u għanbaqra ċkejka l-prodott jiġi protett billi ssir ir-rabta maż-żona ta' produzzjoni u jitjeb l-isem IGP peress li l-konsumatur ikollu garanzija dwar l-orijini tal-prodott.

Għaldaqstant qed tintalab emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tad-Dokument Uniku.

Metodu tal-produzzjoni

L-Artikolu 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

2. Is-sentenza:

“— it-tixtil mill-ġdid isir bejn Awwissu u Frar, għajr għat-tadama tat-tip ċkejken (cherry) li jsir is-sena kollha;”

għandha tinbidel kif ġej:

“— it-tixtil mill-ġdid isir bejn Awwissu u Frar, għajr għat-tadama tat-tip ċkejken (cherry) u tat-tip għanbaqra u għanbaqra ċkejka li jsir is-sena kollha;”

3. Is-sentenza:

“Il-produzzjoni massima għall-isem IGP ‘Pomodoro di Pachino’ ma tistax taqbeż il-kwantitajiet li ġejjin skont it-tip:

- tadama tonda lixxa: 120 tunnellata għal kull ettaru;
- tadama miċ-ċatti: 90 tunnellata għal kull ettaru;
- tadama ċkejka (cherry): 70 tunnellata għal kull ettaru;”

għandha tinbidel kif ġej:

“Il-produzzjoni massima għall-isem IĠP ‘Pomodoro di Pachino’ ma tistax taqbeż il-kwantitajiet li ġejjin skont it-tip:

- tadama tonda lixxa: 120 tunnellata għal kull ettaru;
- tadama miċ-ċatti: 90 tunnellata għal kull ettaru;
- tadama ċkejtna (cherry): 70 tunnellata għal kull ettaru;
- tadama tat-tip għanbaqra u għanbaqra ċkejtna: 90 tunnellata għal kull ettaru;”

Għaldaqstant l-Artikolu 4 għandu jiġi emendat wara li jiżdied tip ġdid ta’ tadama biex fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott jiġi indikat it-thawwil mill-ġdid u l-ammonti massimi ta’ produzzjoni.

It-tadama tat-tip għanbaqra u għanbaqra ċkejtna tibqa’ tipproduċi frott ta’ kwalità għolja anki sa 90 tunnellata kull ettaru, u bħal fil-każ tat-tadama ċkejtna (cherry), tista’ tixxettel mill-ġdid is-sena kollha.

Ohrajn [Referenza ġuridika aġġornata]

Ir-referenzi għar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾ ġew aġġornati bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

DOKUMENT UNIKU

“POMODORO DI PACHINO”

Nru tal-UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016

DOP () IĠP (X)

1. Isem

“Pomodoro di Pachino”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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

3.1. Tip ta’ prodott

Klassi 1.6. Frott, hxejjex u ċereali, friski jew ipproċessati

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

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Pomodoro di Pachino” IĠP tirreferi għal tadam frisk imkabbar fiż-żona definita, li jikkorrispondi għall-ispeċi botanika *Lycopersicon esculentum* Mill.

Il-“Pomodoro di Pachino” IĠP jinkludi t-tipi li ġejjin:

- tond lixx,
- ċatt,
- ċkejken (jew cherry)
- għanbaqra u għanbaqra ċkejtna

Il-karatteristiċi ewlenin tal-“Pomodoro di Pachino” huma li ġejjin:

- polpa soda,
- kavità tal-plaċenta żgħira,
- kontenut għoli ta’ sukrożju, imkejjel abbażi ta’ kwantità ta’ solidi li jinhallu ta’ livell oghla minn Brix 4,5.

Il-frott irid ikun ġej mill-kategoriji ta’ prodotti tas-suq “extra” u “primi” u jrid ikun:

- shih,
- frisk fid-dehra,

⁽¹⁾ ĠUL 335M, 13.12.2008, p. 213.

- f'kundizzjoni tajba (mhux aċċettat frott li jkun beda jitrangat jew jiddeterjora u għalhekk m'għadux tajjeb għall-konsum),
- nadif, mingħajr materjal barrani viżibbli,
- mingħajr irwejjah u/jew toġhmiet barranin.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-kultivazzjoni tal-“Pomodoro di Pachino” trid issehh fiż-żona ġeografika definita, f'ambjent protett (serer u/jew mini mghottija b'rita tal-polietilen jew kopertura oħra); meta l-kultivazzjoni ssir fis-sajf ix-xtieli jistgħu jkun protetti bi strutturi adattati miksija bi xbieki ta' l-qugħ kontra l-insetti.

Mhix permessal-kultivazzjoni barra mill-ħamrija.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-takkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Il-“Pomodoro di Pachino” IĠP jista' jitqiegħed f'pakketti fl-impriza agrikola jew f'post tal-imballaġġ adattat, l-istess jum li jinġabar.

Il-ġbir u l-imballaġġ iridu jseħhu f'faċilitajiet li jinsabu ġewwa t-territorji tal-municipalitajiet li jagħmlu parti, anke parzjalment, miż-żona tal-produzzjoni. L-imballaġġ irid issehh fiż-żona sabiex jiġi evitat it-telf fl-istadju tat-tqiegħid fis-suq minhabba l-ħsara fil-qoxra tat-tadama li tista' twassal għall-moffa u li minhabba fiha l-prodott ma jinbiegħx.

Il-“Pomodoro di Pachino” IĠP li jkun se jitqiegħed fis-suq irid ikun f'imballaġġ ġdid ta' tipi varji, li jista' jintuza darba biss, u li ma jistax jaqbeż l-10 kg, kif jippermettu r-regoli fis-seħh.

Il-kopertura tal-imballaġġ trid tkun tat-tip li t-tadam ma jistax jinhareġ minnha mingħajr ma tiċċarrat. Il-prodott jista' wkoll jitqiegħed fis-suq f'imballaġġ miftuh sakemm il-frott individwali jkun identifikat b'tikketti li jehlu li juru l-logo Pomodoro di Pachino IGP.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li jirreferi għalih l-isem irreġistrat*

Dawn li ġejjin iridu jidhru fuq l-imballaġġ:

- il-logo distintiv muri hawn taht:



- l-isem tal-imballaġġatur u/jew tat-trasportatur,
- il-karatteristiċi kummerċjali: it-tip, il-kategorija, il-piż tal-imballaġġ,
- il-kliem: pomodoro prodotto in coltura protetta (tadam prodott suġġett għal indikazzjoni ġeografika protetta),
- is-simbolu tal-Unjoni.

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

It-tadam “Pomodoro di Pachino” jikber fiż-żona li tinkludi l-municipalitajiet intiera ta' Pachino u Portopalo di Capo Passero u parti mill-municipalitajiet ta' Noto (Provincja ta' Sirakuza) u Ispica (Provincja ta' Ragusa), li jinsabu fix-Xlokk ta' Sqallija.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-reġjun fejn jikber it-tadam “Pomodoro di Pachino” għandu l-ogħla temperatura fl-Ewropa kontinentali matul is-sena, fuq medja, u jiehu l-ikbar ammont ta' radjazzjoni solari (id-dejta giet ipprovduta mis-satelliti Land sat u Meteosat). Il-fatt li l-baħar huwa viċin ifisser li l-klima taż-żona hija medja u l-ġlata tar-rebbiegħa u l-ħarifa hija rari.

Dawn il-fatturi flimkien mal-kwalità tal-ilma użat għall-irrigazzjoni, fejn il-livell ta' salinità jvarja bejn 1 500 sa 10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$, iddeterminaw l-iżvilupp tal-uċuħ tar-raba' tas-serer, u kienu fattur decisiv dwar liema wċuħ tar-raba' setgħu jutilizzaw il-produtturi fiż-żona u fl-istess hin ukoll għall-kwalitajiet organolettiċi distintivi tal-“Pomodoro di Pachino”.

Il-karatteristika li stabbilixxit ir-reputazzjoni tal-“Pomodoro di Pachino” kienet il-maturazzjoni bikrija tiegħu, li giet osservata mill-bdiewa lokali meta nżera' għall-ewwel darba. Il-karatteristiċi addizzjonali li gew rikonoxxuti matul iż-żmien mill-konsumatur, bħat-toghma, il-konsistenza tal-polpa, kemm ileqq il-frott u kemm jibqa' tajjeb fit-tul wara l-hsad, kienu tali, li stabbilixxew il-“Pomodoro di Pachino” fis-suq.

It-tadama hija l-prodott tipiku fl-ortikultura ta' Pachino. It-tadam gie kkultivat għall-ewwel darba fl-1925 f'imprizi agrikoli li jinsabu max-xatt u li għandhom provvista tal-ilma għall-irrigazzjoni mill-bjar ta' taht l-art.

L-esperjenza bikrija turi li t-tadam li tkabbar f'din iż-żona kien lest għall-hsad xi 15-20 jum iktar kmieni minn żoni oħrajn tal-produzzjoni.

Madankollu, l-interess fit-tkabbir ta' din il-pjanta kien limitat minhabba l-kultivazzjoni mifruxa hafna tad-dwieli. Madwar is-snin hamsin, il-kultivazzjoni tat-tadam giet estiża għal żona hafna ikbar iżda li tinsab dejjem max-xatt, fejn intużaw tekniki għat-trobbija u l-protezzjoni tal-uċuħ tar-raba' fl-istadji tal-bidu. L-ambjent taż-żona kostali, minkejja l-kundizzjonijiet termometriċi favorevoli, huwa suxxettibbli għal bidliet kbar f'daqqa fit-termperatura bejn il-lejl u n-nhar, liema bidliet okkażjonalment kienu responsabbli għall-qerda ta' kultivazzjonijiet ortikoli shaħ.

L-iżjed mezz mifrux ta' protezzjoni kienet l-ghata individwali għall-pjanti individwali magħmula mill-weraq ċatt tal-bajtar tax-xewk jew tisqif jew ghotin multipli li jikkonsistu minn tessuti mehjutin bix-xliet u l-wajer tal-hadid u li jserrħu fuq il-qasab. Fil-bidu tas-sittinijiet deħru l-ewwel serer li kienu jikkonsistu minn strutturi tal-qasab koperti b'rita tal-poliētilen. Fis-snin sussegwenti l-istrutturi tas-serer bdew isiru dejjem iżjed sodi fejn il-qasab gie sostitwit minn stiekek tal-injam tal-qastan u qafas tal-injam tal-abjad. It-tkabbir protett tal-uċuħ tar-raba' huwa għal-hekk ir-riżultat ta' proċess ta' żvilupp li beda f'mod sempliċi u kważi naturali biex sehħu l-kultivazzjoni u l-hsad tat-tadam.

Il-problemi serji li ffaċċat il-vitikultura fis-sebghinijiet wasslu biex f'hafna żoni saret bidla rapida għall-kultivazzjoni fis-serer u l-istabbiliment tal-ewwel assoċjazzjonijiet li bdew t-tqeghid fis-suq ta' prodott bl-isem taż-żona tal-orġini “Pachino”.

It-tekniki tat-tkabbir tjebu permezz tal-użu ta' sistemi moderni ta' irrigazzjoni lokalizzata u beda jiddied l-użu tas-serer tal-metall galvanizzat.

Għalhekk, matul iż-żmien il-“Pomodoro di Pachino” sar rinomat fis-swieq nazzjonali u barranin minhabba l-karatteristiċi kwalitattivi distinti tiegħu.

Il-kundizzjonijiet partikolari tal-hamrija u tal-klima fiż-żona ta' produzzjoni jiffurmaw dawn il-karatteristiċi kwalitattivi fil-prodott li flimkien mat-tekniki ta' produzzjoni adottati mill-produtturi jipproduċu din il-pjanta tipika taż-żona geografika.

Il-kwalitajiet tat-tadam “Pomodoro di Pachino” huma marbuta mal-karatteristiċi intrinziċi, li jiddistingwuh: it-toghma tiegħu, il-konsistenza tal-polpa, kemm ileqq il-frott u kemm idum tajjeb wara l-hsad; dawn il-kwalitajiet kollha huma apprezzati mill-konsumatur meta jixtri l-Pomodoro di Pachino fis-suq, li minhabba fihom it-tadam għandu reputazzjoni kemm fl-Italja kif ukoll barra mill-Italja.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

Il-Ministeru nieda l-proċedura ta' oġġezzjoni nazzjonali bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent tad-DOP “Pomodoro di Pachino” fil-*Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana* Nru 40 tad-19 ta' Frar 2016.

It-test shiħ 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 żżur il-paġna uffiċjali tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u l-Forestrija (www.politicheagricole.it) u tagħfas fuq “Prodotti DOP e IGP” (fin-naħa ta' fuq fil-lemin tal-iskrin), u wara fuq “Prodotti DOP, IGP e STG” (fil-ġenb, fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar tagħfas fuq “Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.