

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

(2015/C 265/06)

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

DOKUMENT UNIKU

“ម្រេចកំពត” (MRECH KAMPOT) / “POIVRE DE KAMPOT”**Nru tal-KE: KH-PGI-0005-01264 — 6.10.2014****IĠP (X) DOP ()****1. Isem/ismijiet**

“ម្រេចកំពត” (Mrech Kampot) / “Poivre de Kampot”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Kambodja

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 (ħwawar; eċċ.)

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

“ម្រេចកំពត” (bil-lingwa tar-reġjun ta' oriġini, il-Khmer) / “Poivre de Kampot” (bil-Franciz) tirreferi għall-frott ta' żewġ varjetajiet tal-ispeċi *Piper nigrum* L.; speċifikament, il-varjetajiet Kamchay u Lampong (jew Belantoeung), lokalment magħrufa rispettivament bhala l-varjetajiet “weraq żgħar” u “weraq kbar”, imkabbra fiż-żona definita fit-Taqsima 4

Hemm erba' tipi differenti ta' “ម្រេចកំពត” / “Poivre de Kampot” skont iż-żmien tal-ħsad u l-ipproċessar li jirċievu wara:

- Bżar aħdar: hija l-frotta tal-pjanta tal-bżar, maħsuda meta tkun għadha żgħira fil-pjanta. Tista' jew titqiegħed fis-suq u tiġi kkunsmata friska (ppreżentata f'għenieqed) jew fis-salmura jew fil-hall (ippreżentata bhala frott shih jew f'għenieqed),
- Bżar iswed: maħsud meta l-frott jibda jbidel il-kulur minn aħdar għal isfar, li jiġi sussegwentement imnixxef. Jista' jiġi ppreżentat bhala frott shih jew mithun,
- Bżar aħmar: huwa l-prodott imnixxef ta' frott żgħir misjur kompletament. Jiġi ppreżentat shih,
- Bżar abjad: magħmul minn frott żgħir misjur jew aħmar u permezz ta' proċess ta' tghaddis sussegwenti. Jiġi ppreżentat shih.

Il-karatteristika tal-prodott tinsab fil-qawwa pikkanti tiegħu (iżda mhux “ħruq”), mhux aggressiva, iżda li tiżviluppa bil-mod il-mod fil-halq. Il-kwalità partikolari tal- “ម្រេចកំពត” / “Poivre de Kampot” ġejja mhux biss mill-karattru pikkanti tiegħu iżda wkoll mill-qawwa aromatika.

Il-bżariet individwali għandhom il-kundizzjonijiet fiżiċi ideali f'termini ta' daqs u densità.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Il-karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi tal-prodott huma dawn li ġejjin:

Tip	Forma	Daqs u Densità	Kulur	Riħa	Oħrajn
Bżar iswed	Frott imnixxef	$\varnothing \geq 4$ mm Densità ≥ 570 g/l	Iswed skur, iswed, iswed fil-kannella jew iswed fil-griz.	— Ir-riħa tal-bżara hija pikkanti- medja. — Wara t-thin, it-trab tal-bżar jerhi riħa pikkanti hafna u dejjiema.	Tolleranza ⁽¹⁾ : Devjazzjoni ta' 5 % fid-daqs tal-frott u ta' 2 % fil-kulur tal-frott huma permessi. Difetti mhux permessi: — Skart tal-pjanta — Trab — Faqqiegh — Riċettaklu ⁽²⁾ ta' 5 %.
	Bżar mithun	Trab b'biċċiet żgħar ta' frott	Griz skur b'ponot suwed		
Bżar aħmar	Frott imnixxef	$\varnothing \geq 4$ mm Densità ≥ 570 g/l	Aħmar fil-kannella jew aħmar skur.		Difetti mhux permessi: — Skart tal-pjanta — Trab — Faqqiegh — Riċettaklu ta' 1 %.
Bżar abjad	Frott imnixxef	$\varnothing \geq 3$ mm Densità ≥ 600 g/l	Griz fl-abjad bi frit isfar jew b'ti- kek kannella ċar. Irid ikun kulur naturali. L-ebda sustanza ma għandha tiġi miżjuda biex tbiddel il-kulur.		Difetti mhux permessi: — Skart tal-pjanta — Trab — Faqqiegh
Bżar aħdar	Għanqud shih ta' frott frisk	Għanqud ta' mill-anqas għaxar (10) bżariet. Kull żerriegħa \varnothing ≥ 3 mm.	Aħdar skur	— aroma ta' ħwawar tal-bżar aħdar — Il-bżara ma għandha l-ebda riħa pikkanti. — Mat-thin, ir-riħa pik- kanti hija qawwija iżda tintilef malajr.	Difetti mhux permessi: — Skart tal-pjanta — Trab — Faqqiegh
	Frott jew rag- gruppamenti shah fis-salmura jew fil-hall	Għenieqed ta' mill-anqas għaxar (10) bżariet. Kull bżara $\varnothing \geq$ 3 mm.	Għadu aħdar. Ma għandux isir kannella.		

⁽¹⁾ Perċentwal ta' frott mhux konformi ma' kriterji ta' daqs u kulur.

⁽²⁾ Ir-riċettaklu huwa parti anatomika tal-bżara; zokk irqiq f'nofs il-fjura u l-frotta. Ir-riċettaklu huwa tip ta' residwu li jitneħħa matul l-istaġun tal-hsad biex jinkiseb frott safi.

Fir-rigward tal-karatteristiċi speċifiċi tat-tipi differenti ta' "မြေငှက်" / "Poivre de Kampot":

- Il-varjetà tal-bżar aħdar għandha toghma ta' ċitru frisk u hija inqas pikkanti mill-varjetajiet innixxfa,
- Il-bżar iswed għandu toghma aktar profonda u qawwija li tfakkrek fil-fjuri, bi hjiel ta' fjuri, ewkaliptu u nagh-niegh. Din tista' tvarja minn kemmxajn helwa sa wahda pikkanti u intensa,
- Il-bżar aħmar huwa iktar helu u inqas pikkanti mill-varjetà sewda, iżda t-toghma tiegħu hija iktar shiha. Għandu riha qawwija ta' frott,
- Fil-bżar abjad il-qoxra tal-frotta titneħha wara l-proċess ta' tghaddis u dan jagħti lill-prodott toghma differenti bi hjiel ta' haxix frisk u ċitru.

Il-prodott huwa kkummerċjalizzat f'pakketti ssiġillati (ta' materjali u daqsijiet differenti) bl-indikazzjonijiet speċifiċi fit-taqsimu 3.6.

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

—

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

Il-passi kollha fil-produzzjoni jridu jsehhu fiż-żona ġeografika, li jinkludu:

- L-operazzjonijiet ta' ġestjoni tal-uċuħ tar-raba',
- Il-ħsad tal-frott,
- Il-proċess tat-tnixxif (li japplika għall-bżar abjad, aħmar u iswed),
- It-tghaddis (li japplika biss għall-bżar abjad),
- L-għażla tal-frott,
- L-ippreżervar (li japplika biss għall-bżar aħdar fis-salmura jew fil-hall).

Għaldaqstant, il-"မြေငှက်" / "Poivre de Kampot" aħdar u frisk irid jiġi prodott ġewwa ż-żona ġeografika.

U l-"မြေငှက်" / "Poivre de Kampot" iswed, aħmar, abjad u aħdar ippreżervat irid jiġi prodott u pproċessat permezz tat-tghaddis jew tal-ippreżervar ġewwa ż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irregiſtrat*

—

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

Il-pakketti u l-kontenituri tal-prodott għandu jkollhom fuqhom l-isem "မြေငှက်" jew "Poivre de Kampot". L-isem jista' jkun akkumpanjat mit-traduzzjoni tiegħu fil-lingwa uffiċjali tat-territorju fejn jinbiegħ il-prodott (eż. Kampot Pepper għall-pajjiżi fejn huwa mitkellem l-Ingliż), f'daqs ta' tipa li tkun tal-inqas kbira daqs l-ikbar ittri l-oħra fl-ippakkjar. L-espressjoni "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" għandha tidher qrib l-isem "မြေငှက်" jew "Poivre de Kampot" li jista' jkun akkumpanjat minn traduzzjoni.

L-ippakkjar għandu jkun immarkat b'numru tal-lott individwali (li jiġi pprovdut sabiex tiġi żgurata t-traccabilità tal-prodott).

L-istorja u r-reputazzjoni tal-bżar ta' Kampot huma dokumentati tajjeb u spjegati fil-ktieb "Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire" (Edizzjoni YOU-FENG, Pariġi, 2003) minn Luc Mogenet, li jtkellem dwar it-tkabbir tal-bżar li ġab il-ġid f'Kampot lejn tmiem is-seklu 19; fit-tieni deċennju tas-seklu 20, kwazi l-bżar kollu kkunsmat fi Franza ġie minn dak ir-reġjun tal-Indoċina, skont dan l-awtur.

F'bosta pubblikazzjonijiet ta' dak iż-żmien hemm referenzi għall-istorja tal-bżar ta' Kampot bejn is-sekli 19 u 20, bħal pereżempju: "Paris-match" (nru 969-977 tas-sena 1967), "Connaissance des arts" (Société Française de Promotion Artistique, nru 189 tas-sena 1967), il-"Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques" u l-"Bulletin de la Section de géographie" (Imprimerie nationale, 1915), il-ktieb "Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant et au buffle sauvage" (Edgar Boulanger, Mame 1887), il-"Bulletin économique de l'Indochine" (vol. 6, 1903), eċċ.

Wara waqfa drammatika fil-produzzjoni tal-bżar ta' Kampot minhabba r-reġim tal-Khmer Rouge u l-gwerra ċivili li sehnew fil-pajjiż fi tmiem is-seklu 20, bil-kalma relattiva li segwiet fil-pajjiż wara l-elezzjonijiet tal-1998, il-produzzjoni ta' din il-hwara fiż-żona kompliet u l-prodott malajr irkupra l-glorja tiegħu tal-imghoddi.

Il-familji tal-produtturi ta' Kampot u Kep reġghu lura fl-artijiet ta' missierijiethom. Billi kienu ġejjin għal diversi generazzjonijiet minn produtturi tal-bżar, huma naturalment nadfu l-art mitluqa u reġghu bdew jikkultivaw il-bżar bl-użu tal-metodi tradizzjonali li wirtu minn missierijiethom.

F'April 2010, il-bżar ta' Kampot ġie reġistrat bħala Indikazzjoni Ġeografika fil-Kambodja, u dan kien l-ewwel prodott lokali li kiseb dan l-istatus.

Il-bidu l-ġdid tal-produzzjoni tal-bżar ta' Kampot f'din l-era l-ġdida ġibed l-attenzjoni tal-midja, kemm nazzjonalment kif ukoll internazzjonalment.

Diversi dokumentarji li jfahru l-kwalità tal-prodott u li jittrattaw dwar l-ispeċifità tiegħu ġew prodotti u mxandra madwar id-dinja; Pereżempju: il-programm tat-televiżjoni tal-BBC ta' "Rick Stein's Far Eastern Odyssey" (il-programm 1), id-dokumentarju "Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes" trażmess mill-kanal televiżiv Franċiż M6 fi hdan il-programm "Zone Interdite", kif ukoll il-programm "Les petits plats du Grand Mékong" ta' TÉLÉRAMÉ ddedika programm għal bżar minn Kampot, eċċ.

Barra minn hekk, il-bżar ta' Kampot illum il-ġurnata jissemma u huwa deskritt bħala bżar tal-aqwa kwalità f'haqna gwidi tat-turiżmu u li huma marbuta mal-ikel, pereżempju: "Lonely Planet Cambodia" (minn Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom. 2014), "Consumed: Food for a Finite Planet" (minn Sarah Elton. 2013), "Gordon's Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes" (minn Gordon Ramsay. 2011), "The Rough Guide to Cambodia" (minn Beverley Palmer, 2013), eċċ.

Dan kollu huwa prova li l- "ប្រៃសណីយ៍" / "Poivre de Kampot" igawdi minn reputazzjoni li ġejja mill-orijini ġeografika tiegħu.

Kwalità tal-prodott minhabba l-orijini ġeografika:

Min-naħa l-oħra, l-ispeċifità tal-prodott, li ġejja mill-intensità pikkanti qawwija tiegħu (iżda li "ma tahaqx") u dik aromatika, hija marbuta mal-kundizzjonijiet speċifiċi taż-żona u l-metodi ta' produzzjoni lokali.

Hamrija skulata tajjeb u medja għolja ta' xita huma kundizzjonijiet mehtieġa għall-produzzjoni ta' bżar ta' kwalità għolja. Il-provincji ta' Kampot u Kep għandhom klima b'ammont kbir ta' xita regolari; l-istaġun tax-xita huwa itwal mill-istaġun ta' nixfa. Għalhekk, mhux biss il-livell medju ta' xita huwa għoli fiż-żona definita (aktar minn 2 000 mm fis-sena) iżda wkoll ix-xita hija mqassma tajjeb matul is-sena, u dan għandu influwenza diretta fuq il-kwalità tal-prodott, b'mod speċifiku fuq l-aroma u t-toghma qawwija bilancjata tiegħu. Min-naħa l-oħra, it-topografija taż-żona tippermetti li l-biċċa l-kbira tal-art għat-thawwil tinsab fuq l-għoljiet (art merfugħa) jew f'qiegħ il-muntanja u, b'hekk, tiżdied il-kapaċità idrawlika tal-hamrija.

F'dak li jirrigwarda l-fatturi umani, jistgħu jiġu identifikati żewġ tekniki speċifiċi tal-proċess ta' tkabbir tal-bżar użati mill-bdiewa taż-żona ddefinita:

— L-irdim tal-hamrija biex joghla l-pjantaġġun tal-bżar u t-thaffir ta' kanali ta' irrigazzjoni madwar il-pjantaġġun biex jiżguraw dranaġġ tajjeb,

— Il-mili regolari b'hamrija ġdida.

Dawn it-tekniki mmirati lejn l-iżgurar ta' drenaġġ tajba tal-hamrija jikkontribwixxu wkoll għall-produzzjoni ta' bżar b'riħa qawwija u toġhma qawwija bilanċjata.

Min-naha l-oħra, il-mili regolari ta' hamrija ġdida kif ukoll miżuri oħra mehuda fil-pjantaġġun (jiġifieri spazju wiesa' bejn il-bsaten, bl-iżgurar tad-dell għall-pjanti ż-żgħar) jikkontribwixxu għall-produzzjoni ta' bżar ta' ta' densità u daqs tajbin.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni

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

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=34&menuId=74&childMasterMenuId=74&lang=en>
