

## 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**

(2016/C 250/04)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

DOKUMENT UNIKU

**“ANGURIA REGGIANA”**

**Nru tal-UE: IT-IĠP-0005-01385 — 14.10.2015**

**DPO ( ) IĠP ( X )**

**1. Isem (ismijiet)**

“Anguria Reggiana”

**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 “Anguria Reggiana” tindika l-frott tal-ispeċi botanika *Citrullus lanatus* fl-istat frisk tiegħu.

L-“Anguria Reggiana” tiġi prodotta f'dawn it-tipi li ġejjin:

- It-Tip Tond li għandu l-karatteristiċi tat-tip Ashai Mijako: frotta tonda; qoxra ta' lewn aħdar fil-griż bi strixxi ta' lewn aħdar skur; laham iqarmeċ, iebes u ta' lewn aħmar jgħajjat meta timmatura għal kollox; piż li jvarja bejn il-5 kg u t-12-il kg;
- It-Tip Ovali li għandu l-karatteristiċi tat-tip Crimson: frotta tonda ovali; qoxra ta' kulur aħdar medju jgħajjat bi strixxi ta' lewn aħdar skur; laham iqarmeċ, iebes u ta' lewn aħmar meta timmatura għal kollox; piż li jvarja bejn is-7 kg u s-16-il kg;
- It-Tip Tawwali li għandu l-karatteristiċi tat-tip Sentinel: frotta tawwalija; qoxra ta' kulur aħdar medju jgħajjat bi strixxi ta' lewn aħdar skur; laham iqarmeċ, iebes u ta' lewn aħmar jgħajjat meta timmatura għal kollox; piż li jvarja bejn is-7 kg u l-20 kg;

Il-karatteristika li tidentifika lill-“Anguria Reggiana” hija t-togħma partikolarment helwa tal-laħam, relatata mal-kontenut ta' zokkor ta' aktar minn 11° Brix għat-tip Ashai Mijako u 12° Brix għat-tipi Crimson u Sentinel.

Meta jkun lest għall-konsum il-frott irid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

- shih (qasma żgħira fil-qoxra hija permessa minhabba l-possibbiltà li jintuża apparat awtomatiku għall-kejl tal-indiċi refrattiv);
- nadif (mingħajr materjal barrani viżibbli);
- b'saħħtu u mingħajr parassiti;
- ma jkollux irwejjah li ma għandhomx x'jaqsmu mal-frotta;
- ifformat tajjeb skont il-karatteristiċi tal-varjetà;

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

- mingħajr xquq fuq barra u tbengil;
- iz-zokk irid ikun twil bejn 2 u 5 cm;
- l-iżvilupp u l-kundizzjoni tiegħu jridu jkunu tali li jippermettu t-trasport tiegħu u l-operazzjonijiet relatati;

fuq il-qoxra jista' jkun hemm roqgħa ta' lewn aktar ċar fil-parti li tkun tmiss mal-art waqt li l-frotta tkun qed tikber....

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

—

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

Il-fażijiet kollha ta' produzzjoni (it-thawwil, it-tkabbir, il-ġbir jew il-“qlugh”) iridu jseħhu fiż-żona indikata.

### 3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-takkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih qed tirreferi d-denominazzjoni registrata*

Il-frott irid jitpoġġa f'ordni f'kontenituri apposta jew inkella f'tankijiet jew bramel ta' materjal adatt għall-ħżin.

### 3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih tirreferi d-denominazzjoni registrata*

Fuq kull dullegha huwa obbligatorju li jitpoġġa l-logo li jidentifika l-IĠP Anguria Reggiana u s-simbolu IĠP tal-Unjoni.

Il-logo tal-“Anguria Reggiana I.G.P.” huwa kif ġej:



It-tikketta li trid titpoġġa fuq kull dullegha għandha għamla ovali u trid tinkludi l-isem tal-istabbiliment li pproduċieha.

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

Iż-żona ta' produzzjoni tinkludi l-art kollha tal-Muniċipalitajiet ta' Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto, S. Martino in Rio u parti mill-art tal-Muniċipalitajiet ta' Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo, Rubiera.

## 5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali bejn l-“Anguria Reggiana” u ż-żona ta' produzzjoni, li tiddetermina l-kwalità speċifika, hija bbażata fuq il-karatteristiċi taż-żona ġeografika definita u l-kapaċitajiet tal-produtturi lokali.

Iż-żona definita hija kkaratterizzata minn art irreklamata matul is-sekli, b'hamrija taflja, iebba biex tinhadem iżda għammiela u rikka b'elementi naturali bhall-potassju. Il-kundizzjonijiet tal-hamrija, li hija omogenea fiż-żona kollha, jikkontribwixxu b'mod deċiżiv biex jiddefinixxu t-tkabbir, il-konformità kif ukoll il-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi tal-frott.

Il-karatteristika li tidentifika lill-“Anguria Reggiana” hija t-toghma partikolarment helwa tal-laħam, relatata mal-kontenut ta' zokkor.

Din il-karatteristika hija marbuta mal-kapaċità tal-produtturi u t-teknika irfinuta użata għat-tkabbir tal-frotta, evidenti l-aktar fil-mument tal-ġbir, jew il-“qlugh”. Dan isehh f'mill-inqas tliet stadji għal kull xitla, li jippermettu li meta tiġi kkunsmata kull “Anguria Reggiana” tkun kompletament misjura u bl-oghla grad ta' zokkor qabel ma ssir iżżejjed, b'laħam iqarmeċ u iebes. Il-grad ta' maturazzjoni huwa indikat mill-karatteristiċi viżibbli tal-qoxra, taz-zokk u tar-rimja ta' ankraġġ, u l-aktar mill-hoss karatteristiku li tagħmel id-dullegha meta thabbat fuqha, kollha aspetti esterni li jistgħu jiġu vvalutati direttament fuq il-post mill-operatur espert.

Għaldaqstant id-dullegh jigi vvalutat wahda, wahda, jiġi mtektek u magħżul qabel ma jingabar u jinqata' biss jekk mill-analiżi viżiva u mill-hoss l-operatur jidhirlu li lahaq il-karatteristiċi ta' maturazzjoni, affidabbiltà u konservazzjoni mixtieqa. Il-ġbir mill-għalqa normalment isir filgħodu kmieni, meta d-dullegh ikun gawda l-frisk tal-lejl u jkollu t-temperatura xierqa biex jinħażen.

Il-qtugħ isir permezz tar-“roncola” (mingel), għodda ta’ tqattigh partikolari b’xafra parzjalment mghawġa. Il-forma ta’ din l-ghodda partikolari għet ipperfezzjonata matul is-snin biex il-friegħi tax-xitla ma jinqatghux peress li din trid tibqa’ fl-ahjar kundizzjonijiet fiżjoloġiċi sakemm jinqatal-frott kollu. Dawn l-operazzjonijiet jixhdu għarfien antik u konsolidat, li daww li jaqtgħu l-frott (“spiccatore”) għaddew minn generazzjoni għall-oħra f’Reggio, inkluża l-kapaċità ta’ kif jagħzlu l-frott misjur u jiġbruh filwaqt li jippreservaw il-produzzjoni sussegwenti.

Il-kapaċitajiet u l-għarfien tal-produtturi lokali ġejjin minn tradizzjoni storika li kif jaf kulhadd torbot il-prodott mat-territorju.

#### *Referenzi storiċi u kulturali*

L-evidenza storika tinkludi ħafna elementi li jirreferu għat-tkabbir tad-dulliegha fir-Reggiano bħala tradizzjoni b’sahhitha u wirt permanenti.

L-ewwel referenzi għall-kwalità għolja tiegħu jmorru lura għas-seklu XVI: diversi korrispondenzi bejn in-nobbli antiki Rinaxximentali tal-pjanura tal-Po jfahhru t-tjubija tal-prodott imkabbar f’dawn l-artijiet. Il-frotta baqgħet għal żmien twil prodott tal-ftit magħżulin sas-seklu XVIII, meta r-Riżorgiment fetaħ il-fruntieri bejn l-istati l-antiki u l-istati ż-żgħar tal-Pajjiż u wessa’ anki l-fruntieri ta’ kummerċjalizzazzjoni. Maż-żmien, il-kwalità għolja tal-produzzjoni lokali kabbret il-fama tal-prodott fis-swieq ta’ Milan, Ġenova u tar-regjuni ġirien sakemm fis-seklu li għadda saret magħrufa lil hinn mill-Alpi.

L-“Anguria Reggiana” hija assoċjata maż-żona tal-pjanura fil-provinċja ta’ Reggio Emilia anki fil-gwidi storiċi dwar il-gastronomija; iż-żona tisemma fil-Guida Gastronomica del Touring Club Italiano, li ggħib id-data tal-1931, għad-“dulliegh u bettieh helu (honeydew)”. It-territorju indikat jinkludi ċ-ċentri storiċi fejn kien storikament l-aktar rikonoxxut it-tkabbir tradizzjonali tad-dulliegh, bħal pereżempju Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio u Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto u Ca’ de’ Frati. Il-popolarità tat-tkabbir u tal-konsum tad-dulliegha fit-territorju hija ppruvata wkoll mill-preżenza ta’ għerejjex tal-bidu tas-seklu XX magħmula b’materjal naturali, bħal injam u friegħi, fejn id-dulliegh kien jittiekel u jinbiegħ bil-felli.

Aktar reċentement anki l-kapaċità tal-produtturi taż-żona kompliet tiffoka fuq l-ispeċjalizzazzjoni tat-tkabbir tad-dulliegh, bl-involvement tal-poplu u tal-produtturi, li ssiehu bl-għan li jippromwovu, iħarsu, itejbu u jipproteġu l-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-“Anguria Reggiana”.

Mill-1975, ġew stabbiliti, festi, fieri, avvenimenti u kompetizzjonijiet lokali biex jippromwovu l-prodott, jippremjaw l-akbar dulliegha u dik l-aktar helwa.

#### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni**

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

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

jew:

billi żzur il-paġna ewlenija tas-sit tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u l-Forestrija ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), tagħfas fuq “Prodotti DOP e IGP” (fuq in-naħa ta’ fuq, fuq il-lemin tal-iskrin), imbagħad tagħfas fuq “Prodotti DOP, IGP e STG” (fil-ġenb, fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-ahhar nett tagħfas fuq “Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.