

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-reġistrazzjoni ta' isem 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

(2021/C 18/14)

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 ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“PESCA di DELIA”

Nru tal-UE: n.: PGI-IT-2469 — 24.10.2019

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)

“Pesca di Delia”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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

3.1. Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)

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

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f⁽¹⁾

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Pesca di Delia” hija riżervata kemm għall-ħawh tal-lahma safra kif ukoll għall-ħawh tal-lahma bajda kif ukoll għan-nuċiprisk tal-lahma safra li jissodisfaw ir-rekwiżiti li ġejjin.

Il-varjetajiet aċċettati, suddiviżi skont it-tip u l-perjodu tal-maturazzjoni, huma elenkati hawn taht.

Tip	Perjodu tal-maturazzjoni		
	Bikri	Fnofs l-istaġun	Tard
ħawh tal-lahma safra jew bajda	Lahma safra: Rich May, Ruby Rich, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory.	Lahma safra: Elegant Lady, Rome Star, Symphonie, Rich Lady, Summer Rich, Royal Lee, Sweet Dream. Lahma bajda: Fidelia	Lahma safra: Fartime, Flaminia, Lucie, O'Henry, Plus Plus, Red Star, Summerset, Tardivo 2000, Guglielmina. Lahma bajda: Daniela

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Nuċiprisk tal-laħma safra	Laura, Big Bang, Big Top, Kay Sweet	Nectaross, Orion, Sweet Lady, Venus, Honey Glò, Honey Royale	Morsiani 60, Morsiani 90, Fairlane, Francesca, Max 7, California, Nectagalant
---------------------------	-------------------------------------	--	---

Varjetajiet ohra ta' hawh u nuċiprisk idderivati mir-riċerka dwar il-varjetajiet jistgħu jintużaw ukoll għall-produzzjoni tal-“Pesca di Delia” dment li jintwera permezz ta' evidenza sperimentali u dokumentarja li l-metodu ta' produzzjoni huwa konformi ma' dak stabbilit f'din l-Ispesifikazzjoni u li l-prodott għandu l-karatteristiċi speċifiċi stabbiliti hawn taħt. L-użu ta' dawn il-varjetajiet għall-produzzjoni tal-IĠP “Pesca di Delia” huwa sogggett għall-awtorizzazzjoni mill-Ministeru tal-Politika dwar l-Agrikoltura, l-Ikel, il-Forestrija u t-Turiżmu li, għal din il-ghan, jista' jkseb l-opinjoni teknika tal-korp ta' spezzjoni jew ta' korp ieħor.

L-IĠP “Pesca di Delia” jrid ikollha l-karatteristiċi li ġejjin meta titqiegħed fis-suq:

— Hawh tal-laħma safra jew bajda

- 1) Kontenut ta' zokkor: mhux anqas minn 11,5-il grad Brix għall-varjetajiet bikrija u mhux anqas minn 12-il grad Brix għall-varjetajiet ta' nofs l-istaġun u daww tardivi;
- 2) Proporzjon tal-valur taz-zokkor għal dak tal-aċidu (E/A): mhux anqas minn 8,5 gradi għall-varjetajiet bikrija u mhux anqas minn 9 għall-varjetajiet ta' nofs l-istaġun u daww tardivi;
- 3) Perjodu tal-maturazzjoni: jibda mill-25 ta' Mejju sal-15 ta' Lulju għall-varjetajiet bikrija, mis-16 ta' Lulju sal-20 ta' Awwissu għall-varjetajiet ta' nofs l-istaġun u mill-21 ta' Awwissu sal-10 ta' Ottubru għall-varjetajiet tardivi;
- 4) Daqs minimu tal-frotta: dijametru ta' mhux anqas minn 61 millimetru għall-varjetajiet bikrija u dijametru ta' mhux anqas minn 67 millimetru għall-varjetajiet ta' nofs l-istaġun u daww tardivi;

— Nuċiprisk tal-laħma safra

- 1) Kontenut ta' zokkor: mhux anqas minn 12-il grad Brix;
- 2) Proporzjon tal-valur tal-E/A: Mhux anqas minn 9;
- 3) Perjodu tal-maturazzjoni: jibda mill-10 ta' Ġunju sal-15 ta' Lulju għall-varjetajiet bikrija, mis-16 ta' Lulju sal-20 ta' Awwissu għall-varjetajiet ta' nofs l-istaġun u mill-21 ta' Awwissu sal-10 ta' Ottubru għall-varjetajiet tardivi;
- 4) Daqs minimu tal-frotta: dijametru ta' mhux anqas minn 61 millimetru għall-varjetajiet bikrija u dijametru ta' mhux anqas minn 67 millimetru għall-varjetajiet ta' nofs l-istaġun u daww tardivi;

Kemm il-hawh kif ukoll in-nuċiprisk tal-IĠP “Pesca di Delia” jrid ikollhom il-karatteristiċi distintivi murija hawn fuq b'ebusija tal-laħma ta' mhux aktar minn 5,5 kg/cm² għall-frott tal-laħma safra u ta' mhux aktar minn 4 kg/cm² għall-frott tal-laħma bajda.

Barra minn hekk, il-frott bl-IĠP “Pesca di Delia” jrid ikun: intatt, mingħajr hsara jew tbajja; nadif, hieles minn kull materja barranija vizibbli; hieles minn riħa jew toġhma barranija notevoli; b'saħħtu, mingħajr taħsir u/jew deterjorament ta' kwalunkwe tip.

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-passi kollha fil-produzzjoni tal-“Pesca di Delia” jridu isiru fiż-żona msemmija fil-punt 4 hawn taħt.

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

Il-prodott jista' jinbiegħ fi kwalunkwe ppakkjar permess skont il-leġislazzjoni fis-seħh.

L-IĠP “Pesca di Delia” tiġi ppakkjata fiż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4 hawn taht, minhabba li l-frott individwali li jkun tghabba f’saffi f’kontenituri riġidi tal-plastik (kaxx jew laned) jista’ jsofri minn tbenġil, qatgħat u deformazzjoni ta’ diversi tipi matul it-trasport bit-triq b’riżultat tad-daqqiet u tal-pressjonijiet għoljin li jirriżultaw hekk kif il-vettura tiċċaqraq, tinklewa u tieqaf f’salt.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Il-kliem “Pesca di Delia” jrid jidher fuq l-ippakkjar, b’ittri stampati tal-istess daqs, segwit immedjatament mil-logo deskritt hawn taht u mill-informazzjoni meħtieġa bil-liġi. Ma tista’ tiżdied l-ebda deskrizzjoni oħra li ma tkunx espressament prevista. Madankollu, l-użu tal-ismijiet, tal-ismijiet tal-kumpaniji u tal-marki privati huwa awtorizzat, dment li dawn ma jqarrqux bil-konsumatur.

Il-kliem “Indicazione Geografica Protetta” jista’ jiġi ripetut fuq parti oħra tal-pakkett jew tat-tikketti, din id-darba fil-forma tat-taqsira “IGP” (IĠP) ukoll.

Biex jiġi identifikat l-IĠP “Pesca di Delia”, ġewwa l-pakkett se jintużaw stikers li juru l-logo. Fi kwalunkwe pakkett wiehied, tal-anqas 20 % tal-frott għandu jkollu stiker.



4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP “Pesca di Delia” tinsab fi Sqallija u tkopri t-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet ta’ Serradifalco, Caltanissetta, Delia, Sommatino, Riesi, Mazzarino u Butera fil-provinċja ta’ Caltanissetta u l-muniċipalitajiet ta’ Canicatti, Castrolibero, Naro, Ravanusa u Campobello di Licata, fil-provinċja ta’ Agrigento.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta maż-żona ġeografika tal-“Pesca di Delia” hija bbażata fuq il-kwalitajiet u l-karatteristiċi speċifiċi tagħha. Il-frott “Pesca di Delia”, kemm il-hawh kif ukoll in-nuċiprisk, għandhom kontenut ta’ zokkor u toghmiet distinti li jiddistingwuhom mill-frott tal-istess tip imkabbjar f’żoni oħra tal-produzzjoni, anke meta l-lahma tagħhom tkun iebša hafna. Barra minn hekk, il-perjodi tal-maturazzjoni ta’ dan il-frott huma differenti minn dawk tal-frott tal-istess tip li jitkabbar bnadi oħra.

Il-hawh li jimmatura kmieni għandu kontenut ta’ zokkor ta’ mhux anqas minn 11,5-il grad Brix, filwaqt li l-hawh “Pesca di Delia” ta’ nofs l-istaġun u dak tardiv għandu valur ta’ kontenut ta’ zokkor ta’ mhux anqas minn 12. In-nuċiprisk “Pesca di Delia” bikri, ta’ nofs l-istaġun u dak tardiv għandu kontenut ta’ zokkor ta’ mhux anqas minn 12-il grad Brix.

It-togħma partikolari tal-“Pesca di Delia” hija kkaratterizzata mit-togħma distintiva tal-frott, identifikata minn sensazzjoni akbar ta’ toghmiet helwin. Il-hawh “Pesca di Delia” li jimmatura kmieni għandu proporzjon tal-E/A ta’ mhux anqas minn 8,5, filwaqt li l-varjetajiet tal-hawh ta’ nofs l-istaġun u dawk tardivi għandhom proporzjon tal-E/A ta’ mhux anqas minn 9. In-nuċiprisk “Pesca di Delia”, kemm jekk bikri, kemm jekk ta’ nofs l-istaġun kif ukoll jekk tardiv, għandu proporzjon tal-E/A mhux anqas minn 9.

Fiż-żona fejn titkabbar il-“Pesca di Delia”, il-valuri għoljin li jirreferu għall-ebusija tal-lahma jiddependu mill-kundizzjonijiet klimatiċi u ambjentali tal-post tal-kultivazzjoni, mill-kundizzjonijiet tal-hamrija u mill-hiliet professjonali tal-produtturi, li jippermettu lis-siġra tal-hawh titma’ aktar kalċju fil-frott milli huwa l-każ f’żoni oħra tat-tkabir. Matul il-perjodu tat-tkabir tal-frott, il-kundizzjonijiet klimatiċi u ambjentali jġieghlu lis-siġra tgħaddi hafna aktar ilma mill-art milli minn bnadi oħra. Dan jippermetti wkoll lill-pjanti jassorbu kwantità kbira ta’ nutrijenti

mdewba fis-soluzzjoni tal-hamrija, speċjalment dawk li jkunu preżenti f'koncentrazzjonijiet oghla. Billi kważi l-produtturi kollha ġeneralment jużaw l-aktar art fertili, li s-soltu jkun fiha hafna kalċju, biex ikabbru l-"Pesca di Delia", nistgħu nqas li fiż-żona fejn titkabbar il-"Pesca di Delia", il-kundizzjonijiet klimatiċi, ambjentali u tal-hamrija jingħaqdu mal-hiliet tal-produtturi biex jiġi prodott frott li jkun iqarmeċ aktar minn bnadi oħra.

Il-perjodi differenti tal-maturazzjoni tal-frott bl-IĠP "Pesca di Delia" huma dovuti għall-fatt li, fiż-żona ddefinita, id-data tal-maturazzjoni tal-frott tal-kultivari bikrija (*li ma jehtigux hafna shana*) titressaq 'il quddiem b'10 sa 15-il ġurnata meta mqabbla ma' frott tal-istess tip prodott f'żoni oħra tal-produzzjoni, filwaqt li d-data tal-maturazzjoni tal-frott tal-kultivari tardivi (*li jehtiegu hafna shana*) titressaq lura bi 15 sa 20 ġurnata. Id-data tal-maturazzjoni tal-frott tal-kultivari ta' nofs l-istaġun hija ta' hames sa tmien ġranet bil-quddiem għall-kultivari li jirrikjedu anqas shana, filwaqt li dik tal-aktar kultivari esigenti ta' dan it-tip hija b'lura għal tul ta' żmien simili.

Iż-żona fejn titkabbar il-"Pesca di Delia" tinsab fin-naħa tan-Nofsinhar ta' Sqallija u tinsab fin-Nofsinhar imbiegħed tal-pajjiż fejn il-klima hija ta' natura Mediterranja, shuna u moderata, bi sjuw twal, xotti u shan (28 sa 34 °C) b'mewġiet frekwenti ta' shana (40 °C u aktar) u bi xtiewi qosra, moderati u bix-xita fejn il-biċċa l-kbira tax-xita annwali medja hija kkonċentrata (400-600 mm). Il-Mediterran għandu influwenza qawwija ta' mitigazzjoni fejn it-temperaturi jibqgħu bejn 8 u 10-12-il °C matul il-perjodu tax-xitwa tul il-kosta u huma 2-3 gradi aktar baxxi fil-partijiet l-aktar interni taż-żona, filwaqt li t-temperaturi minimi kważi qatt ma jaqgħu taht it-0 °C, u b'hekk il-borra u/jew il-ġlata huma relattivament rari f'livelli baxxi ta' altitudni u fil-pjanura. Minn Frar/Marzu, meta t-temperaturi jvarjaw bejn 12 u 18-il °C, ikun hemm tishin gradwali b'tali mod li t-temperaturi medji fir-rebbiegħa (16-24 °C) ta' spiss jogħlew f'daqqa f'Mejju u dan iwassal għal sjuw bikrija. Matul l-istaġun tat-tkabbir, ikun hemm irjieh fewwiegħa u varjabbli, filwaqt li l-umdità tal-arja tibqa' baxxa.

Il-karatteristiċi tat-togħma tal-frott bl-IĠP "Pesca di Delia" jiġu ddeterminati mill-kwantitajiet miżjuda ta' nutrijenti li l-pjanta tfori lill-frott, mill-istadji bikrija tat-tkabbir sal-maturazzjoni, u dan jiddependi mill-kundizzjonijiet klimatiċi u ambjentali tal-post tal-kultivazzjoni.

Matul ix-xitwa, it-temperaturi huma baxxi biżżejjed biex jissodisfaw il-htieġa ta' kesha għall-aktar kultivari esigenti tal-"Pesca di Delia", li hija prerekwizit għal tiżhir tajjeb, filwaqt li t-temperaturi fil-perjodu ta' wara (*Frar-Marzu*) jiffavorixxu l-bidu bikri u l-progress rapidu tal-proċessi tat-tiżhir, u b'hekk jagħtu bidu bikri għall-istadji inizjali tal-iżvilupp tal-frott. Barra minn hekk, matul it-tiżhir, it-temperaturi, l-irjieh fewwiegħa u varjabbli u l-livelli baxxi ta' umdità fl-arja, li huma wkoll favorevoli għall-attività tal-insetti li jdakkru, jagħtu lok għad-dakkir abbondanti tal-fjuri. Dan min-naħa tiegħu jstimula attività ormonali intensa li tattira aktar nutrijenti lejn l-ovarji li jkunu għadhom kemm ġew iffertilizzati li, f'dan l-istadju tat-tkabbir tal-pjanta, jiġu mir-riżervi tagħha.

Il-kwantitajiet ta' nutrijenti li ġejjin mill-fotosinteżi tal-pjanti huma wkoll oghla minn bnadi oħra minhabba li huma marbuta mal-pass aktar mgħaġġel li bih jaħdmu l-proċessi bijoloġiċi f'dawn il-postijiet meta mqabbla mal-pass tagħhom f'żoni oħra tat-tkabbir. It-temperaturi fil-perjodu ta' wara t-tiżhir jippromwovu l-irkupru bikri tal-blanżuni tal-injam u l-iżvilupp rapidu tal-apparat fotosintetiku, li f'dawn il-postijiet, jilhaq l-effiċjenza massima f'April. Dan jagħmilha possibbli li jiġu fornuti kwantitajiet kbar ta' nutrijenti lill-frott aktar kmieni fis-sena milli fi bnadi oħra. Barra minn hekk, matul l-istaġun tat-tkabbir, il-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona tat-tkabbir (temperaturi oghla, irjieh fewwiegħa u varjabbli u livelli baxxi ta' umdità fl-arja) iwasslu għat-tnehhija rapida tal-fwar tal-ilma li johroġ mill-kavità stomatali tal-weraq u, b'riżultat ta' dan, għal livelli għolja ta' evapotraspirazzjoni fis-siġar. Dan jagħmilha possibbli li tiġi ottimizzata l-provvista tad-dijossidu tal-karbonju u tal-ossigenu mill-arja u li l-weraq jiġu fornuti bi kwantitajiet kbar ta' ilma u elementi minerali mill-hamrija, li minnhom tiddependi l-veloċità jew it-tħaddim bla xkiel tal-proċessi fotosintetiċi; il-livell għoli ta' enerġija radjanti li f'dawn il-latitudnijiet tid diż-żona tat-tkabbir tal-"Pesca di Delia" mill-aktar sigħat bikrija tal-ġurnata, flimkien mal-fatturi klimatiċi msemmija hawn fuq, jikkontribwixxi b'mod sinifikanti biex jiġi ddeterminat pass aktar mgħaġġel tal-proċessi fotosintetiċi milli fi bnadi oħra, li jagħmilha possibbli li l-frott jiġi fornut bi kwantitajiet oghla ta' nutrijenti. Kif nafu, meta l-frott jimmatara, dawn in-nutrijenti akkumulati kollha jinbidlu fil-prodotti finali (*zokkor, melh minerali, aċidi organiċi, vitamini, eċċ.*) li jagħtu lill-frott il-karatteristiċi tal-kwalità tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

It-test konsolidat tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa disponibbli fuq is-sit web li ġej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

jew inkella:

billi żżur direttament il-paġna ewlenija tal-Ministeru tal-Politika dwar l-Agrikoltura, l-Ikel, il-Forestrija u t-Turiżmu (www.politicheagricole.it) u tikklikkja fuq "Qualità" (fin-naħa ta' fuq fil-lemin tal-iskrin), u wara fuq "Prodotti DOP IGP STG" (fin-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
