ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

(2022/C 89/06)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri f'konformità mat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ([1])

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' din l-emenda minuri tista' tiġi kkonsultata fil-bażi tad-*data* eAmbrosia tal-Kummissjoni

DOKUMENT UNIKU

"MARRONE DI COMBAI"

Nru tal-UE: PGI-IT-0565-AM01 – 6.7.2021

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Marrone di Combai"

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, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati.

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

Il-"Marrone di Combai" huwa ekotip ta' qastan li ddistingwa ruħu fl-ambjent tipiku tal-Prealpi Trevigiane.

Meta jitqiegħed fis-suq għall-konsum, għandu jkollu dawn il-karatteristiċi morfoloġiċi u kummerċjali:

forma elissojdali, b'quċċata ċatta. Il-punt fejn iż-żerriegħa tingħaqad mal-perikarpu għandu linja regolari b'suf irqiq b'għamla ta' stilla li hi viżibbli sew. Il-kulur tal-perikarpu jvarja minn kannella ċar għal kannella skur iżda qatt ma jkun mitfi. Il-perikarpu nnifsu għandu strixxi evidenti u għandu jkun jista' jitneħħa faċilment mill-episperma. Din l-episperma, li hi ta' kulur kannella ċar, tkopri l-parti li tittiekel b'intrużjonijiet ftit profondi u mhux daqshekk frekwenti b'mod li fil-mument tat-tqaxxir tissepara faċilment mill-laħma. Normalment, ikun hemm ġewża waħda fuq ġewwa tal-frotta u b'perċentwali baxx li jkun hemm bidu ta' żvilupp fiż-żerriegħa ta' pjanta ġdida, u din il-ġewża tkun ħaġa waħda bi xquq superfiċjali. Il-laħam għandu konsistenza tad-dqiq u lewn bajdani. Meta tissajjar, issir tqarmeċ u mimlija togħma.

([1]) ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

Mat-tqegħid fis-suq għall-konsum, il-ġewż irid ikun fi stat mill-aqwa mil-lat fitosanitarju u jrid ikollu r-rekwiżiti li ġejjin:

Klassi "Extra":

— ġewż kbir;

— minn 50 sa 80 ġewża kull kilogramm,

— mhux iktar minn 4 % tal-piż tal-ġewż b'endokarpu milqut mill-insetti;

— mhux aktar minn 3 % tal-piż tal-ġewż jippreżenta ħsara fil-perikarpu.

Klassi I:

— minn 81 sa 105 ġewżiet kull kilogramm;

— mhux iktar minn 6 % tal-piż tal-ġewż b'endokarpu milqut mill-insetti;

— mhux aktar minn 5 % tal-piż tal-ġewż jippreżenta ħsara fil-perikarpu.

Rekwiżiti għall-prodott maħsub esklussivament għall-ipproċessar:

— minn 106 sa 130 ġewża kull kilogramm;

— mhux iktar minn 6 % tal-piż tal-ġewż b'endokarpu milqut mill-insetti;

— mhux aktar minn 5 % tal-piż tal-ġewż jippreżenta ħsara fil-perikarpu.

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-proċessi ta' produzzjoni jridu jseħħu fiż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4, sabiex jiġu garantiti l-oriġini u l-kontroll tal-prodott.

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

Il-kundizzjonament, li jikkonsisti mill-azzjonijiet tal-*curatura* tal-prodott, jista' jsir anki barra ż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4 imma, sabiex ma tiġi provokata l-ebda alterazzjoni fil-kwalità tal-prodott, trid issir fi żmien 24 siegħa mill-qtugħ.

Alternattivament, il-prodott irid jinżamm f'maħżen tal-friża għal massimu ta' 3 ijiem, f'temperatura ta' bejn 0,5 °C u 2 °C u f'livell ta' umdità ta' bejn 95 % u 98 %, segwit mill-*curatura*.

Fil-proċess tal-*curatura* il-qastan jiġi mgħaddas fl-ilma f'temperatura ambjentali għal perjodu ta' bejn 5 u 7 ijiem, filwaqt li l-ilma jinbidel f'nofs il-perjodu. B'mod alternattiv, il-qastan jista' jiġi mgħaddas fl-ilma f'temperatura ta' bejn 45 C u 48 C grad għal perjodu ta' 45 minuta u wara jiġi mgħaddas f'ilma kiesaħ sakemm jiksaħ għalkollox. Sussegwentement, il-qastan jitnixxef permezz ta' magna u fannijiet li jnixxfu bl-arja sħuna. Alternattivament, dawn jitqiegħdu fuq kannizzati tal-injam u jiġu pożizzjonati mill-ġdid kuljum sakemm jinxfu għalkollox.

Il-prodott kollu jitqiegħed fis-suq għal konsum fit-tipi ta' imballaġġ li ġejjin: boroż tal-ġuta minn 1 kg sa 25 kg; xbieki tal-plastik minn 1 kg sa 25 kg; kontenituri jew kaxxi tal-plastik jew tal-injam xierqa għall-ikel minn 1 kg sa 25 kg.

Il-ġewż maħsub esklussivament għall-ipproċessar huwa ppakkjat f'kannestri xierqa għall-ikel (massimu ta' 400 kg).

Il-kontenut ta' kull pakkett irid ikun uniformi.

Il-pakketti jinqaflu bi klipep tal-metall bl-użu ta' klipper mekkaniku, jinħietu b'magna tal-ħjata bl-użu tal-ħajt tan-najlon, jew jingħaqdu bi spag li jkollu siġill taċ-ċomb. Is-siġill għandu jsir b'mod li fl-istess ħin titwaħħal it-tikketta bil-logo fuq il-pakkett. Il-kontenituri, il-kaxxi u l-kannestri jitgeżwru fis-cellophane jew fi xbieki u jitwaħħlu bi spag li jkollu siġill taċ-ċomb u logo viżibbli b'mod ċar.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-korp tal-kontroll se jivverifika li l-prodott huwa identifikat b'tikketta li jkollha l-logo bil-kliem "Marrone di Combai" li jrid ikun ta' daqs ikbar minn kull kliem ieħor b'mod sinifikanti. Fuq it-tikketta jew fuq il-kontenituri tista' tingħata l-informazzjoni li ġejja: l-isem u t-timbru tal-produttur jew tad-ditta tal-imballaġġ; il-piż nett fl-oriġini u l-kategorija; informazzjoni ta' natura nutrittiva u tad-dieta; is-sena tal-produzzjoni; indikazzjonijiet dwar il-konservazzjoni u l-użu sew tal-prodott. Il-logo huwa rappreżentat minn qastna stilizzata mdawra mill-ponot ta' qoxra sitilizzata kulur kannella ċar fi kwadru ta' kulur kannella skur (kannella ċar – Pantone 465U, kannella skur – Pantone 4625U). Il-logo jista' jkollu dawn il-qisien: 65 mm x 102 mm; 33 mm x 51 mm; 17 mm x 25 mm; 8 mm x 12 mm.

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

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-"Marrone di Combai" hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Treviso: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene u Vittorio Veneto.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-territorju msemmi fil-punt 4 jinsab kollu fuq l-għoljiet tal-faxxa tal-Prealpi.

It-territorju, li hu tipikament muntanjuż (tal-Prealpi) u li fuqu jiġi prodott il-"Marrone di Combai", mil-lat strettament ġeoloġiku huwa magħmul minn ġabra ta' blat li għandu mill-ġir u miż-żnied b'morfoloġija karsika u minn medda ta' għoljiet ikkaratterizzata minn widien fil-fond bejn il-muntanji, għoljiet weqfin u proċessi mifruxa ta' degradazzjoni tal-ħamrija minħabba s-sovrappożizzjoni ta' blat qawwi u reżistenti. Dan it-tip ta' orografija għandu importanza kbira mil-lat klimatiku: il-firxa tal-katina prealpina u tal-"ħbula tal-għoljiet" jirnexxilha toħloq effett ta' barriera għall-irjieħ mil-Lvant, filwaqt li tħalli għaddejjin il-kurrenti mit-Tramuntana, bi tnaqqis fil-medda tat-temperatura matul is-sena meta mqabbla ma' dik tal-pjanuri. Il-preċipitazzjoni abbondanti mifruxa skont mudell ta' nżul ta' xita ekwinozjali u l-assenza totali ta' ċpar, li jinsab fil-postijiet l-oħra kollha tal-pjanura padana-veneta, jikkontribwixxu sabiex l-ambjent ikollu karatteristiċi partikolarment adatti għall-produzzjoni tal-IĠP "Marrone di Combai".

L-analiżi sensorjali permezz ta' Panel Test skopriet korelazzjoni pożittiva bejn il-karatteristiċi tal-laħam, partikolarment l-irtubija tagħha u t-tgawdija tal-qastan fil-kumplessità tiegħu. Barra mill-fatturi li jikkundizzjonaw il-perċezzjoni meta tintmess u tinħass il-frotta, ħareġ profil aromatiku partikolari li huwa apprezzat għall-karatteristiċi distintivi tiegħu ta' sensazzjonijiet li jfakkru fil-ħwawar, fil-fjuri u fil-ħaxix li huma preżenti b'mod intens ħafna fil-prodott waqt il-konsum. Il-valuri kwantitattivi li ħarġu mill-fatturi li ġew speċifikament individwati għall-analiżi sensorjali żvelaw intensità għolja għar-riħa tajba, il-persistenza tar-riħa, il-ħlewwa u, b'kuntrast ma' dan, intensità baxxa għall-karatteristiċi li jikkorellataw b'mod negattiv mat-tgawdija tal-ġewża fil-kumplessità tagħha fejn jidħlu l-astrinġenza u t-togħma morra. Il-karatteristiċi distintivi aromatiċi tal-"Marrone di Combai" huma marbuta mal-karatteristiċi tal-ħamrija taż-żona tat-tkabbir u jesprimu r-relazzjoni sfiqa li teżisti bejn il-pjanta, il-ħamrija u l-ambjent ta' kultivazzjoni.

It-talba għar-reġistrazzjoni tal-"Marrone di Combai" hija marbuta kemm mal-karatteristiċi partikolari tal-prodott kif ukoll, b'mod essenzjali, mar-reputazzjoni tiegħu.

Il-preżenza u l-karatteristiċi kwalitattivi partikolari tal-qastan fiż-żona tal-"Marrone di Combai" huma kkonfermati minn għadd kbir ta' riferimenti storiċi li jmorru lura għas-seklu tnax; dawn juru kif fil-karatterizazzjoni ta' dan il-prodott, huma importanti kemm il-fatturi ambjentali kif ukoll il-fatturi umani peress li l-qastan minn dejjem kellu rwol fundamentali għas-sosteniment tar-residenti f'dawn l-għoljiet. Fil-fatt, fost ir-riferimenti storiċi, insibu riferiment tat-18 ta' Settembru 1665 li jenfasizza wkoll l-aspetti soċjali u ta' parteċipazzjoni li huma marbuta mal-qtugħ tal-qastan: il-popolazzjoni kollha, inkluż in-nisa u t-tfal, kienet tieħu sehem fil-qtugħ tal-frott li kien ikun regolat skont l-assenjazzjoni ta' kwoti relattivi għall-kompożizzjoni tal-familji.

Fi żminijiet iktar reċenti, il-fama tal-"Marrone di Combai" nfirxet mill-Veneto għall-konsumaturi fl-Italja kollha anki minħabba l-festi u l-fieri fil-kampanja, fosthom il-"Festa dei Marroni di Combai", li ilha meqjusa bħala avveniment ta' importanza lokali u nazzjonali mill-1945.

In-natura partikolari ta' dan il-prodott hija strettament marbuta mal-ambjent ġeografiku tal-produzzjoni. Il-karatteristiċi ġeoloġiċi taż-żona tal-produzzjoni, u b'mod partikolari l-preżenza ta' blat blat li għandu mill-ġir u miż-żnied b'morfoloġija karsika, flimkien mal-għoljiet wieqfa tat-territorji bl-għoljiet, jipprevjenu l-akkumulazzjoni ta' ilma staġnat u jippermettu drenaġġ eċċellenti tal-art tal-kultivazzjoni. Dan iwassal għal livell tajjeb ta' rtubija u ħlewwa fil-laħam, kif ukoll intensità għolja għar-riħa tajba, il-persistenza tar-riħa, u nuqqas ta' astrinġenza u togħma morra.

Barra minn hekk, l-għoljiet li jiffurmaw ilqugħ għall-irjieħ mil-Lvant u l-preżenza tal-kurrenti mit-Tramuntana li jnaqqsu l-medda tat-temperatura matul is-sena meta mqabbla ma' dik tal-pjanuri u li jżommu milli jifforma ċ-ċpar, jħallu effett pożittiv fuq l-istat fitosanitarju u fuq l-iżvilupp tal-pjanti, filwaqt li jippermettu l-kisba ta' prodott b'saħħtu u ta' kwalità tajba.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) tar-Regolament)

Il-Ministeru nieda l-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għal emenda tal-IĠP "Marrone di Combai" fil-Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Nru 72 tal-24 ta' Marzu 2021.

It-test sħiħ 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

Inkella:

żur direttament il-paġna ewlenija tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u tal-Forestrija (www.politicheagricole.it) u kklikkja fuq "Qualità" (fin-naħa ta' fuq tal-lemin tal-iskrin), u mbagħad fuq "Prodotti DOP IGP STG" (fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar tagħfas fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".