C/2026/4632

28.8.2026

**Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27** [1]

(C/2026/4632)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

**(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)**

**"Jambon du Kintoa"**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026**

1. **Isem il-prodott**

"Jambon du Kintoa"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

*Isem*

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tad-DOP "Jambon du Kintoa" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament, ma:

(a) tinvolvix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta/indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għaldaqstant, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

*Titolu*

DEFINIZZJONI TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

*Deskrizzjoni*

Il-lista tal-muniċipalitajiet ġiet aġġornata f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2025, mingħajr ma tbiddlet id-definizzjoni taż-żona ġeografika attwali.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

DEFINIZZJONI TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

*Deskrizzjoni*

Denominazzjoni tal-mergħat tat-trobbija:

Il-perjodu ta' żmien li għalih id-denominazzjoni tal-mergħat hija valida żdied minn 5 għal 10 snin mid-data tal-approvazzjoni mill-kumitat nazzjonali.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

REFERENZI GĦALL-KORP TA' SPEZZJONI

*Deskrizzjoni*

Din it-taqsima ġiet aġġornata f'konformità mar-regoli fis-seħħ. Id-dettalji ta' kuntatt ġew aġġornati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

DETTALJI SPEĊIFIĊI DWAR IT-TIKKETTAR

*Deskrizzjoni*

Id-dispożizzjoni li ġejja tħassret billi ma għadhiex rilevanti: "il-kliem 'appellation d'origine contrôlée' (denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata) sa ma jiġi rreġistrat mill-Unjoni Ewropea."

Id-deskrizzjoni tat-tikkettar ġiet aġġornata biex titqies il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

**Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli**

**"Jambon du Kintoa"**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-02166-AM01 — 28.5.2026**

1. **Isem/Ismijiet**

"Jambon du Kintoa"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Jambon du Kintoa" huwa perżut ippreżervat bit-tmelliħ niexef prodott skont proċess twil li jieħu mill-inqas 16-il xahar, b'minimu ta' 10 xhur ta' maturazzjoni f'kundizzjonijiet naturali.

Jista' jiġi kkummerċjalizzat sħiħ, mingħajr għadam u sħiħ, mingħajr għadam u maqsum f'erbgħa, jew imfettet.

Meta jiġi kkummerċjalizzat sħiħ, bl-għadma u bis-sieq sħiħa, il-"Jambon du Kintoa" ikollu forma ovali, u t-tul bejn ras l-għadma tal-koxxa u l-ponta tas-sieq trid taqbeż l-10 cm. Jiġi ppreżentat b'tikketta speċifika "Kintoa" mwaħħla fuq ras l-għadma tal-koxxa. Il-perżut jingħorok bit-trab tal-bżar DOP "Piment d'Espelette" qabel ma jiġi mballat.

Il-"Jambon du Kintoa" għandu l-karatteristiċi li ġejjin: il-kontenut ta' melħ (NaCl) inqas minn jew ekwivalenti għal 7 % fil-muskolu semimembranosus; kontenut massimu ta' ndewwa ta' 60 %; il-kontenut ta' lipidu intramuskolari iktar minn jew ekwivalenti għal 4 % fil-muskolu semimembranosus; kulur ta' laħam aħmar qawwi; kulur ta' xaħam minn abjad sa roża; dehra ta' rħam; sawra tax-xaħam lixxa u tarija; intensità u livell għoli ta' kumplessità aromatika (butir, veġetazzjoni li tikber taħt is-siġar kbar, laħam ippreżervat, frott imnixxef inkluż il-ġellewż, ġamm); u togħma intensa li tibqa' fuq il-palat.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti pproċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

L-għalf tal-annimali jiġi akkwistat prinċipalment miż-żona ġeografika definita. Ċertu għalf jista' jitħalla jiġi minn barra ż-żona ġeografika minħabba t-topografija mmewġa ħafna, li mhix adattata għall-biedja intensiva u għall-għelejjel.

Għal konsum totali stmat ta' madwar 848 kg ta' materja niexfa għal kull ħanżir mit-twelid sat-tbiċċir, is-sehem ta' għalf li joriġina miż-żona ġeografika jista' jiġi stmat li huwa ta' mill-inqas 69,5 %.

Matul il-perjodu mill-ftim sal-età ta' 3 xhur, l-għalf irid ikun fih mill-inqas 20 % (f'materja niexfa) ta' ċereali li ġejjin miż-żona ġeografika; l-ammont totali ta' għalf mogħti ma jridx jaqbeż il-piż gross ta' 60 kg għal kull derfuġ.

Għal ħnieżer 'il fuq mill-età ta' 3 xhur, l-għalf irid jinkludi mill-inqas 70 % (f'materja niexfa) ta' materja prima miż-żona ġeografika; il-formula tal-għalf irid ikun fiha minimu ta' 60 % (f'materja niexfa) ta' ċereali u l-prodotti derivati tagħhom. L-ammont massimu ta' għalf li jista' jingħata kuljum huwa ta' piż gross ta' 3,2 kg għal kull ħanżir ta' bejn 3 xhur u 8 xhur, u ta' piż gross ta' 2,7 kg għal kull ħanżir mill-età ta' 8 xhur 'il fuq.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Jambon ta' Kintoa", mit-twelid tal-ħnieżer sal-maturazzjoni, iseħħu fiż-żona ġeografika.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Irrispettivament mir-referenzi regolatorji applikabbli għat-tikkettar tal-prodotti tal-laħam ippreparati, it-tikketti jridu jinkludu l-informazzjoni li ġejja:

— id-data tat-tmelliħ;

— l-isem irreġistrat tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Jambon du Kintoa" f'karattri ta' qies li huwa almenu daqs l-ikbar karattri fuq it-tikketta u, fl-istess kamp viżiv, il-logo tad-DOP tal-Unjoni Ewropea, bil-possibbiltà li jiġi ssupplimentat bil-kliem "appellation d'origine protégée" b'mod sħiħ;

— il-logo kkulurit tal-“Kintoa” li għamel disponibbli l-grupp, jinkludi l-kelma “Kintoa”, li fuqha hemm il-kuruna tar-rejiet ta’ Navarra u tpinġija ta’ ras ta’ ħanżir tar-razza Baska;

— fuq kull perżuta mibjugħa sħiħa, hemm numru uniku li jidentifikaha.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tikkonsisti mill-muniċipalitajiet jew mill-partijiet tal-muniċipalitajiet li ġejjin (f’konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2025):

Il-muniċipalitajiet inklużi fl-intier tagħhom:

id-Dipartiment ta’ Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L’Abbaye.

id-Dipartiment ta’ Pyrénées-Atlantiques: Abitain, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance Féas, Andrein, Anglet, Angous, Anhaux, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arcangues, Aren, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaïby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Ascain, Ascarat, Athos-Aspis, Audaux, Aussurucq, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Ayherre, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, La Bastide-Clairence, Bassussarry, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Beyrie-sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Biriatou, Bonloc, Briscous, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Caro, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Charritte-de-Bas, Chéraute, Ciboure, Dognen, Domezain-Berraute, Escos, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Etcharry, Etchebar, Gabat, Gamarthe, Garindein, Garris, Géronce, Gestas, Geüs-d’Oloron, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Halsou, Hasparren, Hélette, Hendaye, L’Hôpital-d’Orion, L’Hôpital-Saint-Blaise, Hosta, Ibarrolle, Idaux-Mendy, Iholdy, Ilharre, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Jasses, Jatxou, Jaxu, Juxue, Laàs, Labastide-Villefranche, Labets-Biscay, Lacarre, Laguinge-Restoue, Lahonce, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Lasse, Lay-Lamidou, Lecumberry, Léren, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Lohitzun-Oyhercq, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Luxe-Sumberraute, Macaye, Masparraute, Mauléon-Licharre, Méharin, Mendionde, Menditte, Méritein, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Musculdy, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orsanco, Ossas-Suhare, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Pagolle, Poey-d’Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Roquiague, Saint-Dos, Saint-Esteben, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d’Arberoue, Saint-Martin-d’Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre-d’Irube, Salies-de-Bearn, Sames, Sare, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauveterre-de-Béarn, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urcuit, Urepel, Urrugne, Urt, Ustaritz, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

Il-muniċipalitajiet inklużi parzjalment:

id-Dipartiment ta’ Landes: Cauneille, Peyrehorade.

id-Dipartiment ta’ Pyrénées-Atlantiques: Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Arette, Bayonne, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lanne-en-Barétous, Larrau, Mendive, Oloron-Sainte-Marie, Sainte-Engrâce.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

*Sommarju tar-rabta*

Iż-żona ġeografika tal-“Jambon du Kintoa” testendi madwar il-pajjiż Bask Franċiż kollu u xi cantons kontigwi u/jew muniċipalitajiet mal-fruntiera lejn il-Lvant u t-Tramuntana. Din iż-żona hija l-parti tal-Punent tal-pre-Pirinej, li għandha fruntiera magħha lejn in-Nofsinhar. Hija kkonfinata lejn il-Punent mill-Oċean Atlantiku.

Il-klima marittima tagħha hija kkaratterizzata minn livelli għoljin ta’ xita (1 200 sa 2 000 mm/kull sena), li huma mqassmin b’mod ugwali matul is-sena kollha, mingħajr ebda perjodu ta’ nixfa. Hija kkaratterizzata wkoll minn temperaturi moderati, anke fix-xitwa. Ir-riħ isfel tat-tip Föhn iġib miegħu b’mod intermittenti sħanat qawwijin u arja niexfa matul is-sena kollha – speċjalment fil-ħarifa u r-rebbiegħa – li jalternaw ma’ perjodi iktar imxarrbin u friski marbutin mal-mogħdija ta’ perturbazzjonijiet oċeaniċi.

Il-pajsaġġ dominanti huwa magħmul minn żoni kkultivati u artijiet bil-ħaxix fil-qiegħ tal-baċiri u f’kull żona li tinsab fil-baxx qrib iż-żoni residenzjali; taħlita ta’ art bil-ħaxix; xagħri u boskijiet fil-ġnub tal-għoljiet; u xagħri u art bil-ħaxix naturali fuq il-muntanji u l-qċaċet tal-għoljiet.

It-terminu “Kintoa” joriġina minn imposta għar-ragħa tal-ħnieżer, li kienu jirreferu għaliha b’mod komuni bħala “l-imposta tal-kwinta” [*droit de quinta*], imposta mir-rejiet ta’ Navarra mill-inqas sa mis-seklu 13 fuq il-ħnieżer li kienu jirgħu fi transumanza fil-muntanji rjali ta’ Navarra. Ir-rejiet ta’ Navarra kienu jiġbru taxxa fuq ħanżir wieħed minn kull ħamsa, li jispjega l-isem mogħti lil din l-imposta.

Il-“Jambon du Kintoa” ġej mill-ħnieżer tar-razza Baska tas-Saqajn Suwed, razza ta’ tip Mediterranju msejħa wkoll it-tip Iberiku. Għandha rata ta’ tkabbir inqas bil-mod. Hija reżistenti ħafna u kapaċi tkampa f’varjazzjonijiet konsiderevoli fil-klima u l-għalf, u malajr kapaċi tibni r-riżervi ta’ xaħam tagħha meta l-ikel ikun abbundanti.

Il-ħnieżer iqattgħu mill-inqas l-aħħar 7 xhur tagħhom f’żona tal-mergħa speċifika. Huwa hemmhekk fejn jiffurmaw il-kisja tax-xaħam tagħhom u x-xaħam intramuskolari. L-ikel li jsibu fiż-żona tal-mergħa huwa varjat. Fuq kollox, dan jinkludi ħaxix u pjanti erbaċeji, kif ukoll – b’disparità u b’inqas konsistenza – frott imnixxef (ġandri, qastan, eċċ.), insetti, dud, għeruq u pjanti oħrajn.

Il-ħnieżer jitbiċċru meta jkunu relattivament kbar fl-età (bejn 12-24 xahar, meta mqabbla ma’ 5-6 xhur għall-ħnieżer industrijali li jipproduċu l-laħam), wara li jkunu ħaddmu l-muskoli tagħhom b’mod konsiderevoli sa tmiem ħajjithom.

Iż-żona ġeografika (speċjalment Salies-de-Béarn) hija magħrufa għall-produzzjoni tal-melħ, li jintuża tradizzjonalment għat-tmelliħ tal-prieżet prodotti fir-reġjun. Huwa wkoll fejn jiġi prodott it-trab tal-bżar “Piment d’Espelette”/“Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”. Dan it-trab jintuża tradizzjonalment biex jgħatti l-wiċċ ta’ ġewwa tal-perżut li l-kisja tiegħu tkun tneħħiet fi tmiem il-fażi tal-maturazzjoni.

Jieħu fit-tul – sa mill-inqas 16-il xahar – biex jiġi prodott il-perżut. Wara tnixxif preliminari, il-perżut jinkesa b’taħlita ta’ xaħam b’baži ta’ lardu. Iridu jgħaddu mill-inqas 6 xhur mill-ġimgħa meta l-perżut jitmellaħ sal-ġimgħa meta tibda l-maturazzjoni. Il-produzzjoni tkompli sa mill-inqas 10 xhur mill-maturazzjoni fi kmamar konnessi għal barra permezz ta’ feṫiet li jippermettu ċ-ċirkulazzjoni tal-arja. Dawn il-kmamar jinsabu f’naħat differenti tal-binja u għandhom daqsijiet minimi predefiniti. Il-feṫiet jippermettu li l-kundizzjonijiet tat-temperatura u l-umditàjinbidlu skont il-klima lokali.

Meta jittiekel, il-perżut għandu s-sawra tax-xaħam lixxa u tarija, u aromi ta’ butir, veġetazzjoni li tikber taħt is-siġar kbar, laħam ippreżervat, frott imnixxef (inkluż il-ġellewż) u ġamm. Għandu togħma intensa li tibqa’ fuq il-palat.

*Rabta kawżali*

Fil-klima moderata u umda taż-żona ġeografika, il-ħaxix għar-ragħa jikber kważi kontinwament, li jippermetti liż-żona tal-mergħa tipprovdi għalf għall-ħnieżer matul il-perjodu tagħhom barra, mill-inqas għal 7 xhur. Dan l-għalf jista’ jkun issupplimentat minn frott taħt is-siġar li huma tipiċi għall-ambjent naturali Bask (ballut komuni, siġar tal-qastan u fagu).

Ir-razza Baska tas-Saqajn Suwed adattat ruħha għar-ragħa f’dan il-pajsaġġ minħabba l-karatteristiċi fiżiċi tagħha: il-ħanżir huwa reżistenti, adattat ferm sabiex jimraħ u jagħmel użu tajjeb ħafna mill-pjanti li jinsabu fiż-żona tal-mergħa. Din il-kontribuzzjoni tal-għalf mill-mergħa tvarja b’mod naturali skont l-istaġun. Madanakollu, matul il-perjodu tal-finitura huwa responsabbli għal madwar 50 % tal-konsum ta’ kuljum tal-ħnieżer. Jinkludi antiossidanti u komposti aromatiċi li jinfluwenzaw il-karatteristiċi organolettiċi tal-perżut.

Intwera li t-tessut xaħmi jakkumula l-komposti li jinsabu fil-pjanti kkunsmati. Dawn is-sustanzi għandhom effett fuq il-kinetika tal-ossidazzjoni tax-xaħam, li jnaqqsu l-bidu tas-sniħ u jippermettu l-maturazzjoni tal-perżut għal żmien itwal, u għaldaqstant jaffettwaw b’mod speċifiku d-distribuzzjoni ta’ komposti bnini u aromatiċi. Iktar ma jdum il-proċess tat-tnixxif u l-maturazzjoni, aktar ma jkun qawwi dan l-effett, u jiddependi bil-kbir fuq it-tip ta’ veġetazzjoni tar-ragħa.

Il-metodi tradizzjonali tat-tmelliħ, tat-tnixxif u tal-maturazzjoni tal-perżut fiż-żona ġeografika jinvolvu l-użu ta’ melħ lokali, minn Salies de Béarn, li għandu karatteristiċi speċifiċi (rikk fil-mikroelementi, kristalli kbar, u l-bqija) li huma speċifikament xierqa għat-tmelliħ. Il-“Piment d’Espelette”, li jintuża sabiex jiksi l-wiċċ intern tal-perżut, huwa partikolarment adattat, minħabba l-intensità relattivament baxxa tal-ħwawar.

Il-karatteristiċi tal-materja prima jipproduċu perżut b’xaħam intramuskolari, li jagħtuh id-dehra tiegħu ta’ rħam u sawra lixxa u tarija.

Il-klima hija esposta għall-fluss oċeaniku, ikkaratterizzat minn livelli għoljin ta' xita mqassma b'mod ugwali matul is-sena kollha u r-riħ min-Nofsinhar tat-tip Föhn, li jgħinu sabiex jipprovdu lill-perżut il-karatteristiċi organolettiċi partikolari tiegħu. Il-perjodu twil (ta' mill-inqas 10 xhur) ta' maturazzjoni f'kamra miftuħa għall-influwenza tal-klima ta' barra, b'varjazzjonijiet fit-temperatura u l-umdità marbutin maċ-ċikli klimatiċi naturali, jippermetti lill-perżut sabiex jesprimi l-potenzjal tiegħu bis-sħiħ, u fuq kollox jaffettwa l-aroma u t-togħma tiegħu.

**Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-869add39-f09a-4bf5-89e0-c8fe6cc07713