C/2024/2071

7.3.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-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

(C/2024/2071)

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 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Cavolfiore della Piana del Sele"

Nru tal-UE: PGI-IT-02905

Mibgħuta fl-20.3.2023

1. **Isem/Ismijiet tal-IĠP**

"Cavolfiore della Piana del Sele"

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)*

L-isem "Cavolfiore della Piana del Sele" jfisser irjus tal-pastard li jappartjenu għall-varjetajiet/ibridi tal-ispeċi *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* elenkati hawn taħt u mkabbra fiż-żona ddefinita fil-punt 4 ta' dan id-Dokument Uniku.

Il-varjetajiet/ibridi, li għandhom ċiklu ta' tkabbir ta' bejn 70 u 215-il jum, huma:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcala, Moonshine, Whiton, Adona, Moncayo, Bouchard, Lotsa, Socius, Ardent, Obiwan, Casper, Spacestar Gol, Acis, Wonder, Lavaredo, Borealis, Naruto, Akara, Tramont, Rafale, Omeris, Karen, Maimon, Subasio, Cantabria, Altair, Alfeen, Bernoulli, Amistad, Amistad Bio, Pamyros, Diwan, Guendis, Typical, Lecatis, Triomphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto, Nomad.

Il-prodott jitqiegħed fis-suq frisk jew lest biex jittiekel wara biss ammont minimu ta' pproċessar (IV gamma), li jinqasam fit-tagħżil, l-issortjar, il-qtugħ, il-ħasil, it-tnixxif u l-ippakkjar f'pakketti, f'kontenituri fondi ssiġillati jew ta' tip ieħor, kif spjegat aktar fid-dettall fil-punt 3.5 hawn taħt, potenzjalment bl-użu ta' atmosfera modifikata.

Sabiex ikunu eliġibbli għall-protezzjoni, l-irjus tal-pastard irid ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin meta jiġu rilaxxati għall-konsum:

a) f'termini ta' daqs, b'dijametru ta' mill-inqas 13-il cm;

b) forma u kulur tipiċi tal-varjetà li jappartjenu għaliha;

c) nuqqas ta' tbajja' fuq il-wiċċ kollu tar-ras;

d) nuqqas ta' weraq fir-ras;

e) struttura interna: fjuretti qrib xulxin b'mod kompatt;

f) fjuretti intatti u weraq li jgħattu r-ras;

g) mingħajr irwejjaħ u taħsir anormali;

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

h) il-materja niexfa tal-irjus għandha taqbeż is-6 % tal-piż frisk tagħhom;

i) ir-residwu refrattometriku jrid ikun ≥ 8,7°Brix;

j) antiossidanti: il-vitamina C għandha taqbeż il-50 mg/kg.

k) grad ta' sodezza mal-ħsad: 3 psi (pressjoni ta' libbri għal kull pulzier kwadru);

l) manjeżju mhux inqas minn 18-il mg/100 g.

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*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Cavolfiore della Piana del Sele" jridu jsiru fiż-żona ġeografika.

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

L-irjus friski jintgħażlu u jiġu ppakkjati skont id-daqsijiet u r-rekwiżiti tas-suq differenti tagħhom, jiġifieri:

— prodott bil-weraq: bil-weraq jgħattu r-ras;

— prodott mirqum: bil-weraq maqtugħ mill-inqas 3 cm 'il fuq mir-ras;

— prodott semimirqum: bil-weraq maqtugħ mill-inqas 3 cm 'il fuq mir-ras, iżda inqas fin-numru mill-prodott mirqum;

— prodott mingħajr weraq: bil-ħames weraq l-aktar fuq ġewwa u l-porzjon li ma jittikilx taz-zokk imneħħija;

— prodott imqaxxar: mingħajr weraq u protett b'rita tal-plastik, inkluż rita mikroperforata.

L-imballaġġ użat irid jikkonforma mal-liġi tal-UE. L-imballaġġ jista' jkun magħmul minn diversi materjali, bħal injam, kartun, karta, xibka u plastik.

Meta jiġi rilaxxat għall-konsum, il-kontenut ta' kull pakkett u kull pakkett individwali għandu jkun ta' daqs uniformi u jinkludi rjus tal-pastard tal-istess varjetà. Il-prodotti mqiegħda fis-suq lesti biex jittieklu (IV gamma) iridu jiġu ppakkjati f'kontenituri bħal trejs, pakketti jew kontenituri fondi. L-atmosferi mmodifikati huma fakultattivi.

Il-kontenituri jistgħu jkunu tal-plastik, tal-kartun jew ta' kwalunkwe materjal ieħor li l-leġiżlazzjoni rilevanti tqis adattat għal tali użu.

L-imballaġġ irid jippreserva l-karatteristiċi u l-aspetti tipiċi tal-prodott, mingħajr ma jikkawża l-ebda deterjorament.

Il-kontenut ta' kull pakkett irid ikun dejjem viżibbli b'mod ċar. L-imballaġġ kollu jrid ikun issiġillat sabiex il-prodott ma jkunx jista' jitneħħa mingħajr ma jitqaċċat u jinfetaħ. Il-prodott ma jistax jinbiegħ waħdu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-logo tad-denominazzjoni jrid jitwaħħal mal-partijiet li ma jittiklux ta' kull ras tal-pastard f'kull pakkett.

Għall-prodotti mqiegħda fis-suq lesti biex jittieklu (IV gamma), il-logo tad-denominazzjoni jrid jitwaħħal fuq kull kontenitur.

L-imballaġġ u l-kontenituri tal-prodotti mqiegħda fis-suq friski jew lesti biex jittieklu (IV gamma) iridu juru: il-logo tal-IĠP Ewropew, akkumpanjat mill-kliem "Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P" ["Cavolfiore della Piana del Sele IĠP"], u l-isem, l-isem kummerċjali u l-indirizz tal-produttur u tal-azjenda tal-ippakkjar.

L-imballaġġ jista' juri wkoll informazzjoni, simboli jew stampi li jħeġġu lill-konsumatur jarmi l-kontenitur b'mod "favur l-ambjent" sabiex iħeġġeġ il-ġbir, l-użu mill-ġdid u r-riċiklaġġ.

Barra minn hekk, jistgħu jiġu indikati ċertifikazzjonijiet oħra miksuba mill-prodott (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue, eċċ.). Huwa awtorizzat l-użu ta' ismijiet, ta' ismijiet ta' kumpaniji jew ta' ditti privati, sakemm dawn ma jkollhomx għan ta' tifħir u ma jkunux probabbli li jqarrqu bil-konsumatur fir-rigward tan-natura u l-karatteristiċi tal-prodott.

Kwalunkwe deskrizzjoni oħra mhux prevista espressament fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott mhijiex permessa.

Il-logo tad-denominazzjoni huwa muri hawn taħt fil-verżjonijiet varji tiegħu: iswed u abjad (pożittiv), kulur, u iswed u abjad (negattiv).







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

Iż-żona tal-produzzjoni għal "Cavolfiore della Piana del Sele" tinsab fil-provinċja ta' Salerno u tinkludi t-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella u Pontecagnano Faiano.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-"Cavolfiore della Piana del Sele" u ż-żona ġeografika tal-produzzjoni hija bbażata fuq il-kwalità tal-prodott u r-reputazzjoni qawwija li kiseb matul iż-żmien.

Il-klima ta' Piana del Sele tinteraġixxi b'mod pożittiv mal-karatteristiċi speċifiċi tal-ħamrija biex tifforma l-karatteristiċi ta' kwalità apprezzati ħafna tal-"Cavolfiore della Piana del Sele", peress li tippermetti lill-pjanti jagħmlu l-aħjar użu mill-potenzjal ġenetiku tagħhom filwaqt li timminimizza r-riskju ta' stress mill-ilma u termiku.

Iż-żona għandha klima notevolment distinta, li hija r-riżultat kemm tar-rwol tar-regolazzjoni tat-temperatura tal-Baħar Tirrenju fuq il-kosta tal-Punent tagħha, kif ukoll tas-serbut tal-muntanji Alburni fil-Grigal, li jipproteġiha mir-riħ kiesaħ ġej mill-Balkani u jippermetti wkoll li x-xita li tkun ġejja mill-Punent tinġabar f'ġibjuni naturali taħt l-art, li minnhom jibbenefikaw l-għelejjel.

Iż-żona ta' referenza hija żona ta' produzzjoni ottimali għat-tkabbir tal-pastard, inkluż matul il-perjodu tas-sajf. L-altitudnijiet differenti jiżguraw firxa ottimali tat-temperatura għat-tkabbir ta' din l-ispeċi (4-20 °C) f'żoni bl-għoljiiet taż-żona identifikata, li tagħmilha possibbli li tinbeda l-produzzjoni anki fix-xhur tar-rebbiegħa u tas-sajf bejn Mejju u Settembru. Għall-kuntrarju, l-iktar żoni ċatti produttivi jkopru l-perjodu tal-ħarifa u x-xitwa (Ottubru sa April).

L-art agrikola għandha saff tal-wiċċ tal-ħamrija vulkaniku alluvjali oħxon. L-element vulkaniku fforma bħala riżultat tad-diversi drabi li żbroffa l-Vessuvju, filwaqt li x-xmara Sele u l-passaġġi tal-ilma oħra fil-wiċċ li jaqsmu ż-żona jipprovdu l-komponent alluvjali. Dan ħoloq ħamrija li hija rikka ħafna f'makronutrijenti u mikronutrijenti, b'mod partikolari l-potassju, il-kalċju, il-manjeżju u l-ħadid, li huma involuti fil-proċessi metaboliċi li jagħtu lill-prodott il-konsistenza unika tiegħu, l-adegwatezza tiegħu għal tipi differenti ta' tisjir u t-togħma rikka tiegħu.

Il-karatteristiċi distintivi u ta' kwalità għolja li jintgħarfu u huma rikonoxxuti tal-"Cavolfiore della Piana del Sele" huma influwenzati l-ewwel u qabel kollox mill-karatteristiċi ambjentali speċifiċi, li jeżistu esklussivament fiż-żona tat-tkabbir tal-"Cavolfiore della Piana del Sele". Dawn il-karatteristiċi jiffurmaw taħlita għalkollox unika.

Ir-rabta hija ppruvata billi l-prodott miksub fiż-żona identifikata jitqabbel mal-prodotti ta' żoni ta' produzzjoni differenti (fit-Tramuntana u fin-Nofsinhar ta' Piana del Sele), li jenfasizza l-karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità tal-"Cavolfiore della Piana del Sele".

Għal dan il-għan, id-Dipartiment tal-Agrikoltura tal-Università ta' Napli Federico II wettaq proġett ta' riċerka ta' 3 snin fi tliet postijiet differenti, Eboli (SA), Acerra (NA) u Foggia (FG).

Fit-tliet żoni msemmija, in-nebbieta tal-pastard tħawlu fl-istess żmien u ntużat l-istess teknika ta' kultivazzjoni, sabiex l-uniku fattur sperimentali jew l-uniku komponent varjabbli kien il-post tal-kultivazzjoni. Kull Jannar tat-3 snin tal-proġett ta' riċerka, ittieħdu kampjuni każwali tal-irjus tal-pastard minn irziezet li jkabbru din l-ispeċi ortikulturali fi Piana del Sele (Eboli), f'Agro acerrano (Acerra) u f'Tavoliere delle Puglie (Foggia).

It-testijiet analitiċi fuq il-"Cavolfiore della Piana del Sele" wrew kontenut ta' materja niexfa ta' 10,65 %, li huwa 13,2 % ogħla mill-pastard maħsud f'Acerra (9,41 %) u 10,9 % ogħla minn dak maħsud f'Foggia (9,60 %).

Ir-residwu refrattometriku varja saħansitra b'mod aktar notevoli: 9,22°Brix f'Eboli (Piana del Sele), li huwa 22,9 % ogħla minn dak f'Acerra (7,50°Brix) u 40,1 % ogħla minn dak f'Foggia (6,58°Brix).

L-istess japplika għall-kontenut tal-manjeżju, li huwa 25,8 mg/100 g f'Eboli, 20,8 mg/100 g f'Acerra u 18,7 mg/100 g f'Foggia.

Ammont doppju ta' aċidu askorbiku (vitamina C), li huwa antiossidant rappreżentattiv ħafna tal-ħxejjex u l-frott, huwa sintetizzat fl-irjus tal-pastard ta' Piana del Sele (88,4 mg/kg) meta mqabbel ma' dawk tal-Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) u l-irjus fihom aktar minn tliet darbiet aktar aċidu askorbiku minn dawk minn Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

Il-proġett ta' riċerka qabbel il-grad ta' sodezza mal-ħsad tal-"Cavolfiore della Piana del Sele", li kien bħala medja ta' 4,35 psi, kontra medja ta' 3,79 psi għall-pastard minn Acerra, u 3,89 psi għall-pastard minn Foggia.

Il-grad għoli ta' sodezza jagħti lill-prodott reżistenza akbar għat-tisjir u għalhekk jagħmlu jqarmeċ, filwaqt li l-kontenut ogħla ta' manjeżju jistimula aktar attività fotosintetika, li jgħin kemm biex ir-ras tal-pastard issir aktar ħelwa, kif muri mir-residwu refrattometriku għoli, u b'ħekk ikollha aktar togħma, u biex il-weraq fuq xulxin jingħataw kulur aħdar aktar attraenti.

Għalhekk wieħed jista' jargumenta li r-reputazzjoni tal-"Cavolfiore della Piana del Sele" hija msaħħa bir-rikonoxximent tal-"proprjetajiet organolettiċi u/jew nutrittivi speċifiċi" prodotti minn karatteristiċi distinti tal-kwalità.

Dan kollu wassal għal opinjoni tradizzjonalment favorevoli ħafna rigward l-irjus tal-pastard "Cavolfiore della Piana del Sele", kif muri miż-żieda kontinwa fil-produzzjoni matul is-snin, flimkien mar-reputazzjoni stabbilita sew u mifruxa tal-prodott fis-swieq nazzjonali u Ewropej.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare_rev_20122023.pdf