ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 296/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ([1]). Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"FRAISES DE NÎMES"

KE Nru: FR-PGI-0005-0809-02.06.2010

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem:**

"Fraises de Nîmes"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz:**

Franza

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-"Fraises de Nîmes" għandhom jinbiegħu friski.

Il-frotta hija b'saħħitha, mingħajr deformazzjonijiet, tleqq u mingħajr tbajja'. Il-frott għandu jkollu kontenut minimu ta' zokkor ta' 7,5 % Brix, u meta jinħasad għandu jkollu kulur omoġenju.

Il-frotta bilfors irid ikollha pedunklu u rimja friski u ħodor.

Il-frott ikkumerċjalizzat jitqiegħed saffi saffi (b'mod ordnat) irrispettivament mit-tip ta' ppakkjar użat (kontenitur jew trej).

Il-"Fraises de Nîmes" għandhom jiġu kkummerċjalizzati fil-Kategorija Extra jew fil-Kategorija I.

Kull lott irid ikun fih frott ta' daqs uniformi u ma jistax ikun inqas minn 18 mm.

Il-"Fraises de Nîmes" huma r-riżultat ta' varjetajiet imsemmija mill-grupp applikant.

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

F'kollaborazzjoni mas-Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et Légumes de Balandran (iċ-Ċentru Tekniku Interprofessjonali tal-Frott u tal-Ħaxix ta' Balandran), il-grupp sa issa għażel żewġ varjetajiet:

— Ciflorette,

— Gariguette.

Il-produtturi għandhom l-obbligu li jużaw nebbieta ċċertifikati.

B'titjib fil-pjanti u bl-għażla tal-varjetajiet għandhom ikunu jistgħu jinħolqu varjetajiet ġodda ta' frawli li jkollhom karatteristiċi tat-togħma li jixbqu 'l dawk tal-varjetajiet eżistenti. B'hekk, ġiet stabbilita proċedura ta' introduzzjoni ta' varjetajiet ġodda li jkunu eliġibbli għall-IĠP "Fraises de Nîmes".

L-għażla tal-varjetajiet issir skont il-kriterji li ġejjin:

— il-varjetajiet bikrija,

— il-karatteristiċi tat-togħma permezz, b'mod partikolari, tal-kontenut taz-zokkor,

— il-forma ta' oblong,

— il-kwalità tal-konservazzjoni,

— ir-reżistenza għall-mard, b'mod partikolari għall-*oidium*,

— il-varjetajiet li għalihom it-total ta' sigħat ta' kesħa meħtieġa sabiex il-blanzuni tagħhom iqumu minn perjodu ta' inattività huwa bejn wieħed u ieħor l-istess (bejn 700 u 900 siegħa).

Fil-bidu tal-istaġun il-ħsad isir jum iva u jum le; imbagħad isir kuljum.

Il-"Fraises de Nîmes" jiġu kkonsenjati mhux iktar tard mill-għada tal-ħsad.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

Mhux applikabbli

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

Mhux applikabbli

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-kultivazzjoni u l-ħsad tal-"Fraises de Nîmes" għandhom isiru fiż-żona ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ.:*

L-ippakkjar isir f'kontenitur jew fi trej u l-frawli għandhom dejjem jitqiegħdu b'ċertu ordni (saffi saffi).

Il-frawli jinġabru u jitqiegħdu direttament fl-unità ta' konsum (kontenitur jew trej ta' 2 kg tal-IĠP "Fraises de Nîmes") fit-tarf tal-għalqa sabiex ma tantx jintmissu.

L-ippakkjar tal-frott jikkonsisti fil-verifika tal-piż tal-unitajiet ta' konsum, it-tikkettar, it-tqegħid tal-frott fit-trej u t-tqegħid ta' informazzjoni dwar it-traċċabbiltà.

Il-frawli għandhom jiġu ppakkjati fiż-żona ġeografika ddefinita, b'mod li l-prodott fraġli ma tantx isofri strapazz minħabba li dan jagħmel ħsara lill-kwalità u lill-konservazzjoni tiegħu.

Il-produttur huwa wkoll dak li jippakkja l-prodott, billi b'dan il-mod il-frawli jsofru l-anqas strapazz possibbli.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

It-tikketti mwaħħla fuq l-unitajiet ta' konsum bilfors iridu jinkludu:

— L-informazzjoni minima fuq it-tikketti skont il-liġi.

— L-isem tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta: "Fraises de Nîmes".

— Inserzjoni li tinkludi l-isem u l-indirizz tal-korp ta' ċertifikazzjoni (Qualité-France), u qabel ikun hemm il-kliem "Certifié par [Iċċertifikata minn]:".

Il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea huwa obbligatorju fuq il-kontenituri u fuq it-trejs.

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

Iż-żona ġeografika tal-IĠP "Fraises de Nîmes" tinsab fid-dipartiment ta' Gard f'Languedoc-Roussillon.

Hija prinċipalment ikkaratterizzata mill-unità ġeoloġika li tifforma l-Plateau des Costières ta' Nîmes.

Iż-żona ġeografika ġiet iddefinita abbażi ta' unità ġeoloġika definita sew u sseparata mix-xagħri ta' Nîmes, min-naħa tat-Tramuntana u l-Puntent, permezz tal-wied ta' Vistre. Din hija medda ta' art kbira suborizzontali elevata, b'altitudni ta' bejn 20 u 147 metru, magħmula minn għoljiet ifformati minn saff ċagħaq.

Hija magħmula minn 28 communes li jinsabu fiż-żona ġeografika ta' Costières de Nîmes. Il-frawli jiġu prodotti u ppakkjati esklużivament f'din iż-żona.

Il-communes ikkonċernati huma:

Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Comps, Garons, Générac, Jonquières-saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montfrin, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert u Vestric-et-Candiac.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

5.1.1. Fatturi pedoklimatiċi

Iż-żona ta' produzzjoni tal-"Fraises de Nîmes" tagħmel parti minn territorju ġeoloġiku u ġeografiku li jinsab bejn Meynes, Vauvert, Saint-Gilles u Beaucaire, fix-Xlokk ta' Nîmes u fit-Tramuntana ta' Camargue, fejn jiltaqgħu Occitanie u Provence u li tissejjaħ il-"Plateau des Costières". Din hija unità ġeoloġika ddefinita sew u sseparata mix-xagħri ta' Nîmes, min-naħa tat-Tramuntana u l-Puntent, permezz tal-wied ta' Vistre. Il-fruntieri naturali tagħha huma l-wied ta' Gardon fuq in-naħa tal-Grigal u l-pjanura fil-baxx ta' Petit Rhône fil-Lvant. In-niżla fin-Nofsinhar ta' din l-unità ġeoloġika għandha għoljiet immewġa u tispiċċa fil-pantani ta' Petite Camargue.

Din il-medda ta' art kbira fiha depożiti alluvjali qodma li huma prinċipalment irrappreżentati minn firxiet kbar ta' taħlita ta' żrar u ta' ċagħaq tal-era Plijo-Kwaternarja (Villafranchian) li ngarru mir-Rhône u mid-Durance bejn Avignon u Montpellier. Dan il-ġebel żgħir Villafranchian huma magħmul prinċipalment minn ċagħaq, b'fond ta' bejn 5 u 10 metri, f'matriċi tal-ħamrija li jkollha proporzjonijiet differenti ta' tafal, ta' ramel u ta' lom, li l-kulur tagħha jvarja minn isfar ċar għal aħmar skur u li minnha għebu l-aktar elementi rotob ta' ġir. Matul il-lejl, dan iċ-ċagħaq irodd lura s-sħana tax-xemx li jkun ħażen matul il-jum.

Din it-tip ta' ħamrija sħuna u li minnha l-ilma jiskula sew tiffavorixxi l-kultivazzjoni tal-frawli (mingħajr wisq għeruq, ħamrija bi ftit ġir u b'tendenza aċiduża) u l-frott bikri.

Il-klima taż-żona għandha tliet karatteristiċi essenzjali: ir-riħ, ix-xejriet ta' nżul ix-xita u l-perjodi twal ħafna ta' xemx. Il-perjodi twal ta' xemx iwasslu għal maturazzjoni bikrija tal-frott (iktar minn 2 500 siegħa ta' xemx fis-sena, jiġifieri iktar minn 250 jum). Minħabba x-xejriet ta' nżul ix-xita ma jkunx hemm ħtieġa għal tisqija fil-ħarifa u fix-xitwa (il-perjodu meta jinfetħu l-koperturi protettivi) għaliex f'dak iż-żmien ix-xita tkun abbundanti u l-ilma jkun skula sew minħabba ċ-ċagħaq fil-ħamrija. Fir-rebbiegħa, il-perjodi ta' xita jkunu intensivi imma qosra, u l-umdità fl-ajru malajr tonqos minħabba r-riħ: b'hekk, ir-riħ jikkontribwixxi billi jżomm il-kultivazzjoni b'saħħitha peress li l-produtturi jistgħu jiftħu l-mini meta t-temp ikun umdu ħafna, u bil-kontra jagħlquhom meta jkun hemm iċ-ċpar.

5.1.2. Fatturi umani

Tradizzjonalment, il-kultivazzjoni tal-frawli f'Gard u fiż-żona tal-IĠP kienet produzzjoni marġinali u fuq skala żgħira.

Mill-bidu tas-snin 60, fiż-żona tal-IĠP "il-pjanta tal-frawli kienet ikkunsidrata bħala waħda mill-kultivazzjonijiet li setgħet tadatta l-aktar għal dan ir-reġjun wara x-xogħlijiet marbuta mal-ġestjoni tal-ilma." L-adegwatezza taż-żona malajr dehret f'termini ta' kwantità u ta' frawli bikri. Dak iż-żmien iż-żoni ta' produzzjoni kienu l-Plateau des Costières, bil-varjetà bikrija "Surprise des Halles", u Cévennes, b'"Madame Moutot" li mhijiex varjetà daqshekk bikrija. Il-produzzjoni tal-frawli f'Gard laħqet il-qofol tagħha fi tmiem is-snin 70 b'70 ettaru kkultivat minn 145 operatur agrikolu.

Il-mini jew koperturi protettivi taħt tarpolini tal-plastik jintużaw b'mod sistematiku fit-territorju. Dawn il-mini jipproteġu lill-frawli mill-Mistral, riħ qawwi u qerriedi li jagħmel ħsara lill-weraq u lill-frott tal-pjanti tal-frawli u permezz tagħhom tkun tista' titkabbar il-produzzjoni tal-frott bikri.

Il-produtturi għarfu jikkontrollaw il-produzzjoni taħt koperturi protettivi, it-tisqija u l-fertilizzazzjoni bin-nitroġenu sabiex ikun hemm produzzjoni ta' frawli ta' kwalità, fejn il-frott jinġabar meta jkun matur. Huma jikkontrollaw l-ippakkjar ta' dan il-frott delikat billi jqiegħduh fil-kontenituri fl-għalqa stess.

Malajr deher ċar illi fiż-żona tal-IĠP, il-frawli mmatura madwar 15-il jum aktar kmieni meta mqabbel mal-frawli fil-baċir ta' Carpentras. Il-karatteristiċi tat-togħma ta' dawn il-frawli huma rikonoxxuti minn għadd ta' professjonisti (bħall-bejjiegħa bl-ingrossa, bejjiegħa bl-imnut eċċ) u l-katini ta' kummerċjalizzazzjoni huma qosra għal produzzjoni ta' kwalità għolja li tinbiegħ f'Côte d'Azur, f'Pariġi u fi Strasburgu fost l-oħrajn. Illum din il-frawla għandha reputazzjoni tajba, stabbilita dan l-aħħar, mas-sidien tar-restoranti lokali bħall-aħwa POURCEL ta' "Jardin des sens" f'Montpellier, max-Chef Philippe FAURE-BRAC tal-Bistrot des Sommeliers f'Pariġi u max-Chef Pierre INFANTE tal-Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard. Tnieda wkoll avveniment biennali għall-pubbliku inġenerali: "la Fraise de Nîmes fait son cinéma". Dan l-avveniment għandu l-għan li jistieden lir-residenti ta' Nîmes sabiex iduqu din il-frotta tar-rebbiegħa f'imkejjen magħżula tal-belt, bħal teatri taċ-ċinema, restoranti, ħwienet tal-ħelu, uffiċċju turistiku eċċ.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

L-ispeċifiċità tal-prodott hija bbażata fuq il-maturazzjoni bikrija tal-"Fraises de Nîmes".

Il-"Fraises de Nîmes" huma l-uniċi frawli li jiġu prodotti fi Franza direttament fil-ħamrija u huma disponibbli fis-swieq mill-bidu ta' Marzu sa mhux iktar tard minn tmiem Mejju meta jitfaċċa l-ewwel frott tal-għadma.

Din il-karatteristika hija marbuta direttament mal-ħamrija (b'mod partikolari mal-preżenza taċ-ċagħaq), imma anki mal-klima u mal-fatt li l-frawli jiġu prodotti taħt koperturi protettivi.

Il-produtturi tal-"Fraises de Nîmes" żviluppaw teknika ta' produzzjoni bikrija li permezz tagħha dan il-frott jista' jkun l-ewwel wieħed tas-sena kkultivat direttament fil-ħamrija:

Il-kultivazzjoni ssir parzjalment taħt koperturi protettivi, billi l-mini jeħtieġ li jkunu magħluqa mill-15 ta' Frar. Fil-fatt, qabel din id-data, għandhom jiġu ggarantiti ċertu numru ta' sigħat ta' kesħa suffiċjenti sabiex il-blanzuni jqumu mill-perjodu ta' inattività tagħhom (bejn 700 u 900 siegħa). Wara dik id-data, il-mini jingħalqu sabiex jiġi mħeġġeġ l-irkupru veġetattiv tal-pjanta, u tkun garantita maturazzjoni bikrija. L-għeluq tal-koperturi protettivi jeħtieġ li jsir skont il-kundizzjonijiet klimatiċi sabiex, pereżempju, tittieħed azzjoni biex jitnaqqas kwalunkwe livell eċċessiv ta' umdità li jista' jwassal għal mard kriptogamiku fuq il-pjanti tal-frawli, billi l-mini jinfetħu parzjalment għal ftit sigħat.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP):*

Il-maturazzjoni bikrija, karatteristika essenzjali tal-prodott, hija possibbli minħabba l-klima u minħabba l-metodu ta' kultivazzjoni żviluppat mill-produtturi.

Il-produzzjoni tal-frawli ġiet stabbilita fiż-żona tal-IĠP, minħabba kundizzjonijiet favorevoli tal-klima u tal-ħamrija u baqgħet għaddejja għaliex integrat ruħha partikolarment tajjeb fl-iskeda tal-produtturi, li qabel kollox huma kultivaturi tal-frott.

Huwa permezz tat-taħlita tal-fatturi pedoklimatiċi, tal-varjetajiet u tal-għarfien li jkun jista' jinkiseb frott bikri:

— il-varjetajiet użati (il-Gariguette u s-Ciflorette huma varjetajiet bikrija),

— l-ambjent naturali li fih jiġu kkultivati (mill-inqas 20 % tal-ħamrija hija magħmula miċ-ċagħaq) li jisħon malajr u li matul il-lejl irodd is-sħana tax-xemx li tkun inħażnet matul il-jum, perjodi twal ta' xemx, imma bard xitwi suffiċjenti sabiex il-blanzuni jkunu jistgħu jqumu mill-perjodu ta' inattività tagħhom),

— il-prattiki ta' kultivazzjoni tal-bdiewa (kultivazzjoni taħt koperturi protettivi li jiffavorixxu bidu bikri minħabba l-gwadann fl-assorbiment tas-sħana u l-protezzjoni tal-frawli mill-irjieħ nixxiefa u kesħin u li jwaqqgħu, b'mod partikolari, il-weraq), direttament fil-ħamrija sabiex isir użu mill-karatteristiċi tal-ħamrija (skular tajjeb tal-ilma u tisħin iffaċilitat mill-preżenza taċ-ċagħaq).

Bil-metodu ta' produzzjoni tal-"Fraises de Nîmes" – kultivazzjoni diretta fil-ħamrija u ħsad taħt koperturi protettivi – tkun tista' tinkiseb frotta nadifa, li tleqq u b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 7.5% Brix.

L-istorja tal-frawli fil-Gard turi li l-frawli minn dejjem tkabbru fuq dan it-territorju u llum fiż-żona tal-IĠP iktar minn 50 % tal-uċuħ ta' Gard huma kkultivati bil-frawli biss. Din hija kultivazzjoni li tinsab f'armonija perfetta mal-ambjent tagħha u tikkompleta sew, bl-iskeda ta' kultivazzjoni tagħha, l-għażla ta' għelejjel prodotti f'din iż-żona agrikola mill-produtturi tal-frawli, li spiss ikabbru wkoll frott ieħor.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPFraisesDeNimesV2.pdf