

**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**

(2019/C 428/12)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**“ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΟΔΟΥ” (FASOLIA KATTAVIAS RODOU)/**

**“ΛΟΠΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΟΔΟΥ” (LOPIA KATTAVIAS RODOU)**

**Nru tal-UE: PGI-GR-02422 — 12.6.2018**

**DOP ( ) IĠP (X)**

**1. Isem/ismijiet**

“Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou)/“Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Lopia Kattavias Rodou)

**2. Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Greċja

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

**3.1. Tip ta' prodott**

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

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f<sup>1</sup>**

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) tfisser h̄bub tal-fażola (*Phaseolus vulgaris* L.) tal-varjetà żgħira mkabbra f'kundizzjonijiet niexfa u li adattat ruhha perfettament għall-kundizzjonijiet pedoklimatiċi ta' Kattavia.

Il-“Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou)/“Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Lopia Kattavias Rodou) għandhom il-karatteristiki li ġejjin:

**3.2.1. Karatteristiki fiżiċi:**

Il-h̄bub huma bojod, kważi għamla ta' kliewi, b'piz bejn 200 u 240 gramma għal kull 1 000 habba (daqqs żgħir).

**3.2.2. Karatteristiki kimiċi:**

— Total ta' karboidrati: livell għoli, mill-inqas 60 % tal-materja niexfa

— Kontenut massimu ta' umdità: 15 %

**3.2.3. Karatteristiki organolettiċi:**

— Toghma bnina ta' fażola (kemxejn helwa)

Fażola li tissajjar faċilment (hin ta' tisjir qasir), gilda kważi imperċettibbli fil-fażola msajra

**3.3. Għalf (għall-prodotti mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)**

—

<sup>(1)</sup> ĠU L 343 tal-14.12.2012, p. 1.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-fażola msejha “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) għandha tkun prodotta fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

F'dan il-każ, it-tnejn tal-hamrija, iż-żriġ, il-ħsad, it-tnixxif u t-tindif tal-ħbub għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita. Għaż-żriġ, għandhom jintużaw esklużivament iż-żrieragħ prodotti minnhom stess mill-varjetà żgħira tal-fażola niexfa bil-karatteristiki fiżiċi indikati fil-punt 3.2.1. Il-ħbub jingabru waqt il-ħsad preċedenti, wara d-driss, u jinħażnu fi xkejjer f'post delli.

3.5. *Regoli speċifiċi għat-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

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

Iż-żona ġeografika tal-kultivazzjoni tal-fażola li tibbenefika mill-IĠP “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) tikkorrispondi għad-distrett municijali ta' Kattavia li jagħmel parti mill-unità municijali tan-Nofsinar ta' Rodi, l-unità reġjonali ta' Rodi fin-Nofsinar tal-Eġew.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta ta' “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) maż-żona ddefinita hija bbażata fuq il-karatteristiki kwalitattivi partikolari tal-prodott u fuq il-fama tiegħu.

L-ghelieqi li fihom tiġi kkultivata l-varjetà żgħira ta' fażola niexfa “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) jinsabu mhux aktar minn kilometru 'l bogħod mill-baħar u l-hamrija tagħhom hija taflija-kalkarja. Qabel iż-żriġ, il-hamrija tinħarat darbtejn sabiex titjieb il-kapaċità tagħha li żzomm l-umdità u n-nutrijenti, biex l-ghalla tkun tista' tkampa mal-istress tal-ilma (ghalla niexfa).

Il-klima taż-żona ġeografika ddefinita hija tipika ta' gżira Mediterranja, moderata bi xtiwi hfiel, relattivament umdi u bi sjuf xotti. L-ammont ta' xita medja annwali jvarja minn sena għal oħra, b'distribuzzjoni irregolari u b'koncentrazzjoni ta' xita fil-harifa u prinċipalment fix-xitwa. L-ghalla tradizzjonali hija għalla niexfa. Ix-xita qabel iż-żriġ (Jannar u Frar), kif ukoll dik ta' wara iż-żriġ (Marzu u April) tippermetti li l-hamrija żzomm l-umdità meħtieġa biex il-kultivazzjoni ta' “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) tagħti rendimenti sodisfaċenti f'kundizzjonijiet ta' nuqqas ta' ilma - għalla niexfa.

Matul il-perjodu ta' maturazzjoni u tal-ħsad ta' “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou), it-temperaturi huma moderati, u din il-varjetà żgħira ta' fażola niexfa għandha maturazzjoni bikrija meta mqabbla ma' oħrajn (perjodu ta' maturazzjoni ġeneralment bejn nofs Ġunju u l-aħħar ta' Ġunju). Il-maturazzjoni bikrija ta' din il-varjetà żgħira tippermetti kultivazzjoni niexfa billi tevita t-temperaturi għoljin ta' Lulju u ta' Awwissu.

Il-ħsad isir fis-siġhat bikrin ta' ġurnata b'riħ mill-Punent (riħ umdu mill-Punent) u fin-nida, billi l-umdità għandha rwol importanti waqt il-ħsad għax tevita l-ftuħ tal-miżwed u l-halġ.

Iż-żona ġeografika ddefinita tgawdi minn mill-inqas 300 jum ta' xemx fis-sena, u x-xhur minn Mejju sa Settembru huma l-aktar xemxin. Din il-mikroklima partikolari taż-żona ta' Kattavia hija ideali għall-kultivazzjoni tal-varjetà żgħira tal-fażola niexfa, billi l-fażola hija pjanta li thobb is-shana u x-xemx, u hija eżiġenti hafna f'dak li jirrigwarda l-umdità tal-hamrija.

Ir-rabta storika tal-prodott maż-żona ġeografika ddefinita tidher fir-rwol importanti tal-fażola fil-hajja ekonomika u soċjali tal-abitanti ta' Kattavia minn żminijiet antiki; illum għadha l-ingredjent ewlieni fl-ikel tagħhom. Skont ix-xhieda ta' resident tar-reġjun li għadu haj, il-fażola kienet diġà tiġi kkultivata niexfa f'Kattavia fl-1935. L-arkivji tal-librerija pubblika ta' Rodi, li jmorru lura għall-perjodu tal-okkupazzjoni Taljana, juru li l-legumi niexfin kienu l-ewwel kultivazzjoni bħala għalla kkultivata għall-abitanti ta' Kattavia, u li l-maturazzjoni bikrija tagħhom stimulat il-bidu ta' kummerċ li ffjorixxa. Il-produtturi lokali għandhom japplikaw it-tekniki tradizzjonali tal-kultivazzjoni ta' “Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou), mghoddija minn ġenerazzjoni għal oħra. Minhabba l-kundizzjonijiet klimatiċi instabbli fir-reġjun, partikolarment f'termini ta' xita u temperatura, il-bdiewa b'esperjenza lokali biss jistgħu jiddeterminaw iż-żmien ideali għaż-żriġ, għall-ħsad u għat-tnixxif.

L-esperjenza twila akkumulata mill-produtturi fit-tekniki tradizzjonali tal-kultivazzjoni, b'mod partikolari:

- l-għażla ta' żrieragh prodotti minnhom stess li jintużaw fiż-żriġħ sussegwenti sabiex tiġi ppreservata l-purità tal-prodott u sabiex tkun possibbli kultivazzjoni niexfa, billi dawn iż-żrieragh huma adattati perfettament għall-kundizzjonijiet pedoklimatiċi ta' dan ir-reġjun,
- it-thejġija tal-ħamrija (żewġ ħartiet) qabel iż-żriġħ sabiex titjeb il-kapaċità tagħha li żzomm l-umdità u n-nutrijenti, kif ukoll sabiex tibbenefika aktar mix-xita mistennija,
- l-għażla tal-ħin xieraq għall-ħsad meta l-miżwed jieħu l-kulur isfar-kannella karatteristiku tiegħu, u
- l-eżekuzzjoni tajba tat-tnixxif tal-ħbub biex dawn jinqalghu faċilment minn mal-miżwed,

Hija preċiżament din l-esperjenza tal-produtturi lokali, flimkien mal-partikolaritajiet pedoklimatiċi taż-żona ġeografika ddefinita u l-użu tal-varjetà żgħira ta' fażola niexfa kkultivata għal aktar minn seklu f'din iż-żona speċifika ta' Kattavia, li ppermettiet il-kultivazzjoni niexfa ta' "Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου" (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) u li tagħti l-karatteristiki kwalitattivi partikolari lill-prodott finali.

Il-karatteristiki speċifiċi ta' "Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου" (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) huma t-toghma bnina tagħhom (kemxejn helwa), it-tisjir faċli tagħhom (ħin ta' tisjir qasir) u l-fama tagħhom. Dawn il-karatteristiki kwalitattivi tal-prodott jagħmluh partikolarment attraenti għall-konsumaturi u jagħtuh ir-reputazzjoni tiegħu, kif inhu evidenti minn bosta referenzi fuq siti web li jinkludu riċetti tradizzjonali u referenzi f'artikli f'ġurnali lokali.

Il-prodott finali jakkwista l-proprjetajiet partikolari tiegħu bis-saħħa tal-assoċjazzjoni tal-ħamrija taflija-kalkarja mal-kultivazzjoni niexfa, tal-karatteristiki klimatiċi matul il-perjodu ta' maturazzjoni, kif ukoll it-tekniki tal-produzzjoni mgħoddija, tul seklu shiħ, minn kull missier lil ibnu fost il-produtturi lokali.

It-toghma bnina tal-prodott (kemxejn helwa) hija dovuta għall-kontenut għoli tal-karboidrati tal-varjetà żgħira ta' fażola niexfa magħżula mill-produtturi lokali, varjetà li ġiet adattata għar-reġjun u għat-tekniki tal-kultivazzjoni niexfa. Il-kontenut għoli ta' karboidrati jagħti lill-fażola din it-toghma kemxejn helwa. Barra minn hekk, il-ġenotip tal-varjetà u l-fatturi ambjentali waqt it-tkabbir tal-pjanta u l-maturazzjoni tal-ħbub jaffettwaw il-kwalità tal-ħbub.

Il-ħbub tal-fażola "Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου" (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) huma apprezzati mill-konsumaturi għat-tisjir faċli tagħhom minħabba li jsiru malajr. Din il-kwalità hija importanti ħafna għall-konsumaturi; hija attribwita għall-kontenut għoli ta' karboidrati. Xi studji xjentifiċi wrew li kontenut għoli ta' karboidrati jnaqqas il-ħin tat-tisjir minħabba li jiffavorixxi l-assorbiment tal-ilma mill-ħbub waqt is-sajran, li b'hekk jehlu inqas ma' xulxin u ma jkunux daqstant ebsin. Il-kontenut għoli ta' karboidrati f'"Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου" (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) jista' jiġi attribwit, abbażi ta' pubblikazzjonijiet xjentifiċi, għall-kultivazzjoni niexfa prattikata f'din iż-żona ġeografika ddefinita u għall-ġenotip speċifiku tal-fażola uzata għaž-żriġħ. Essenzjalment, il-kultivazzjoni niexfa f'din il-varjetà ta' "Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου" (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou), li hija rezistenti għall-kundizzjonijiet ta' nuqqas ta' ilma, tattiva mekkaniżmu ta' trasport effiċjenti tas-sukrożju mill-weraq tal-pjanta lejn il-miżwed u b'hekk tippromwovi sinteżi u konċentrazzjoni importanti ta' karboidrati fil-ħbub tal-fażola. Il-maturazzjoni tal-ħbub hija influwenzata mill-kundizzjonijiet pedoklimatiċi taż-żona ġeografika ddefinita u mit-tekniki tradizzjonali tal-kultivazzjoni. Ix-xita qabel iż-żriġħ tippermetti li l-ħamrija taflija-kalkarja tar-reġjun iżzomm l-umdità meħtieġa. Matul il-perjodu ta' maturazzjoni u ħsad ta' "Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου" (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou), it-temperaturi jkun moderati, u billi din il-varjetà żgħira ta' fażola niexfa għandha maturazzjoni bikrija meta mqabbla ma' oħrajn (perjodu ta' maturazzjoni ġeneralment bejn nofs Ġunju u l-aħħar ta' Ġunju) tista' titkabbar fin-nixfa billi jiġu evitati t-temperaturi għoljin ta' Lulju u ta' Awwissu. Barra minn hekk, it-thejġija tal-ħamrija (li tinharat darbtejn) qabel iż-żriġħ ittejjeb il-kapaċità tagħha li żzomm l-umdità u n-nutrijenti sabiex tibbenefika aħjar mix-xita mistennija. Il-fatt li l-produtturi jagħżlu iż-żrieragh prodotti minnhom stess, li jintużaw waqt iż-żriġħ sussegwenti, jiffavorixxi l-maturazzjoni tal-ħbub billi dawn iż-żrieragh tal-varjetà żgħira huma adattati perfettament għall-kundizzjonijiet pedoklimatiċi tar-reġjun u għall-kultivazzjoni niexfa.

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija marbuta mal-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tiegħu, jiġifieri t-toghma bnina tiegħu (kemxejn helwa) u t-tisjir faċli tiegħu (ħin ta' tisjir qasir), li jistgħu jiġu attribwiti għall-partikolaritajiet taż-żona ġeografika ddefinita. Ir-reputazzjoni miksuba minn din il-fażola hija evidenti mill-bosta artikli u referenzi fil-ġurnali lokali ta' Rodi li jsemmu t-toghma bnina tagħha, kif ukoll miċ-ċelebrazzjoni annwali tal-festa ta-fażola tal-fażola fiż-żona ta' Kattavia, li tattira folla ta' viżitaturi u ta' atturi lokali u li ilha tiġi organizzata għal bosta snin bis-saħħa tal-fama li jgawdi l-prodott mas-soċjetà lokali. Barra minn hekk, ir-reputazzjoni tagħha hija stabbilita wkoll

permezz ta' referenzi fil-pubblikazzjonijiet speċjalizzati u fil-kotba tat-tisjir. L-edizzjoni tat-12 ta' Marzu 2016 tal-gazzetta lokali "Η Ροδιακή" (I Rodiaki) tirreferi għar-reputazzjoni tal-prodott taht it-titolu "Λόπια Κατταβιάς" (Lopia Kattavias) tikseb suċċess kbir", fl-okkażjoni ta' wirja turistika organizzata f'Berlin mir-reġjun tan-Nofsinhar tal-Eġew u għas-suċċess ta' "Λόπια Κατταβιάς Ρόδου" (Lopia Kattavias Rodou) waqt ikla organizzata għar-rappreżentanti tal-midja. Referenza oħra għar-reputazzjoni tal-prodott giet ippubblikata fis-17 ta' Ottubru 2017 f'din l-istess gazzetta lokali li tirrapporta li "Λόπια Ρόδου" (Lopia Rodou) 'tiddomina' s-suq": *'Bis-saħħa tat-togħma bnina tagħha u tal-valur nutrizzjonali speċifiku tagħha, il-'Λόπια Κατταβιάς' (Lopia Kattavias) 'qiegħda tikkonkwista' lill-konsumaturi u diehla bil-qawwa fis-suq tal-legumi...'*

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott**

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

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_fasolia\\_katavias\\_rodou.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_fasolia_katavias_rodou.pdf)

---