

**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-orijini għall-prodotti
agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2011/C 185/07)

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

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“ARMAGH BRAMLEY APPLES”

Nru KE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Armagh Bramley Apples”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Ir-Renju Unit

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

3.1. Tip ta' prodott:

Kategorija 1.6: Frott, Haxix u Ċereali, friski jew ipproċessati.

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

It-tuffieħ “Armagh Bramley” huwa tuffieħ kulinari kbir, aħdar u frisk. Għandu lewn hamrani u l-laħam tiegħu huwa abjad bi ftit aħdar. It-tuffieħ huwa kbir bħala daqs b'dijametru li jvarja bejn 60 u 120 mm. Huwa tuffieħ tond b'inqas uniformità fil-forma tiegħu minn tuffieħ “Bramley” iehor, bil-ġenb ċatt, b'fuq nett qisu b'linja mqabbża u b'għajnejn kbira mbexxa.

It-tuffieħ għandu kulur aħdar solidu bi sfumatura hamranija, is-sepali kannella u mżajbra u z-zokk qasir u ohxon.

Fuq ġewwa, il-laħam huwa abjad bi ftit aħdar u l-konsistenza tiegħu hija soda u niedja.

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

Mhux applikabbli

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

Mhux applikabbli

3.5. L-istadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika identifikata:

It-tuffieħ għandu jitkabbar fiż-żona ddeżinjata.

It-tuffieħ “Armagh Bramley” jitkabbar fil-hamrija fertili hafna, tat-tip loam jew tat-tip silt tar-reġjun. Fil-ġonna kollha tas-siġar tal-frott, il-konfini tal-għalqa jinżammu b'ringieli ta' sġajriet li jipprovdu sies sostanzjali u jevitaw ir-riħ bi speċijiet imħallta ta' pjanti tal-injam. Dan jipprovdi protezzjoni mill-irjiegħ kiesha tat-Tramuntana u tal-Grigal li jqumu matul il-perjodi tar-rebbiegħa.

Indipendentament mill-età u d-daqs tas-siġra, iż-żbir kollu tas-sajf u tax-xitwa jsir manwalment. Biex ikun hemm rendiment tal-uċuħ tar-raba' u kwalità konsistenti, il-ġestjoni ta' dawn is-siġar tehtiegħ dawh il-kwalitajiet miksuba minn esperjenza ta' hafna snin biex jiġu fformati l-qafas u l-kanopew matul iż-żbir tax-xitwa u s-sajf.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Dawk li jkabbru t-tuffieħ “Armagh” huma kburi bil-fatt li fil-produzzjoni tat-tuffieħ “Armagh Bramley” josservaw il-Prattika Agrikola Tajba. Id-dakra biż-żnażan normalment issir matul il-perjodu tal-għaqda tal-inwar u l-applikazzjonijiet kollha għall-bexx isiru b'diligenza meħtieġa għall-benesseri ta' dawn l-insetti u insetti benefiċjarji oħra, kif ukoll b'attenzjoni kbira għall-ambjent iġenerali.

Fil-ġonna tas-siġar tal-frott tal-“Armagh Bramley” jintuża ħafna n-nutrimenti tal-weraq; kemm nutrimenti “diretti” (wahdiena) kif ukoll tahlitiet ta' fertilizzant li jittiehed mill-alka jiġu inkorporati fil-programm regolari tal-bexx.

It-tuffieħ jinqata' manwalment mill-bidu ta' Settembru sal-aħħar ta' Ottubru. Iz-żmien tal-qtugħ jiddependi mill-istaġun, is-suq, il-maturità tal-frott u l-età tas-siġra u t-tip ta' riżoma. Dawk li jkabbru t-tuffieħ jaqblu dwar id-data li fiha jibda jinqata' t-tuffieħ skont id-daqs tat-tuffieħ u r-rata tat-tkabbir tiegħu lejn l-aħħar tas-sajf jew il-bidu tal-harifa. Ħafna mit-tuffieħ jinqata' ladarba jkun kiseb dijametru medju minimu ta' 75 mm, imma qabel ma jimmatura lil hinn mill-istadju fejn > 20 % tal-karboidrat maħzun ikun inbidel minn lamtu għal zokkor.

Bħalma l-ġonna tas-siġar tal-frott jinżabru manwalment, il-frott kollu jinqata' u jiġi ggradat manwalment. Dawk li jaqtgħuh huma mħarrġa kif għandhom jaqbd u l-frott biex jevitaw li jimmarkaw il-qoxra jew li jagħmlu ħsara lil-laħam, li huwa partikolarment kritiku għal din il-varjetà minhabba li proporzjon sinifikanti mill-uċuħ tar-raba' jiġi maħzun f'kundizzjonijiet ta' atmosfera kkontrollata għall-forniment lis-suq matul is-sena kollha.

3.6. *Regoli speċifiċi li jikkonċernaw it-tqattigh, il-ħakk u l-ippakkjar, eċċ.:*

Mhux applikabbli

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Mhux applikabbli

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

It-tuffieħ “Armagh Bramley” jikber fil-parroċċi tradizzjonali tat-tkabbir tat-tuffieħ li ġejjin fl-Arcidjoċesi ta' Armagh, li jkopru l-kontei ta' Armagh u Tyrone u parti mill-kontea ta' Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglis, Keady, Derrynose u Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Money-more, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona ddeżinjata hija soġġetta għal influwenzi klimatiċi inkluż ammont annwali ta' xita sa 80 pulzier li jiġi mis-sistema tat-temp tal-Atlantiku, u temperatura medja ta' 3 °C (fix-xitwa) sa 18 °C (fis-sajf) li tiġi mill-influenza tal-Kurrent tal-Golf. Dan, flimkien mal-kwalità tal-ħamrija fiż-żona ddeżinjata, li hija rikka, fertili u b'livelli ta' kalċju partikolarment għolja, jikkontribwixxi għall-ispeċifiċità taż-żona.

Minhabba l-pożizzjoni fit-Tramuntana, hemm inqas dawl minn żoni oħra tat-tkabbir tat-tuffieħ “Bramley” u għalhekk il-fotosinteżi tiddetta densità iktar baxxa tas-siġar, li tippermetti tkabbir laterali. Il-klima iktar kiesha minn dik ta' żoni oħra tat-tkabbir tat-tuffieħ “Bramley” tfisser li hemm inqas uniformità fit-tkabbir tat-tuffieħ “Armagh Bramley” u tfisser ukoll li hemm inqas pressjoni ta' insetti u allura l-insettiċidi jenħtieġu applikazzjoni darba kull staġun. Dan it-tnaqqis fl-applikazzjoni tal-insettiċidi huwa rifless fl-livelli baxxi ta' residwu. It-temperaturi iktar baxxi jfissru wkoll li l-istaġun tat-tkabbir huwa itwal. Iz-żona ddeżinjata hija kkaratterizzata minn għoljiet b'għaqba ovali twila ta' tafal kbir b'għadd ta' xmajjar żgħar. Il-ħamrija rikka u l-precipitazzjoni oġġla jfissru wkoll li m'hemmx bżonn ta' irrigazzjoni artifiċjali.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Il-klima u l-ħamrija taż-żona ddeżinjata għandhom influwenza diretta fuq ir-reputazzjoni tal-prodott. L-istaġun itwal tat-tkabbir li ġej mill-karatteristika tat-temperaturi baxxi taż-żona jirriżulta fi frott ikbar b'inqas uniformità fil-forma, kwalità ta' livell għoli ta' acidu adattat għal tuffieħa kulinarja u toġhma iktar distinta.

It-tuffieħ “Armagh Bramley” għandu reputazzjoni li jżomm it-toghma tiegħu u li huwa iktar sod fil-konsistenza minn tuffieħ “Bramley” iehor u din iżommha meta jissajjar. Dan jikkontribwixxi wkoll għar-reputazzjoni tiegħu li jżomm kwalità aħjar u li bħala tali għandu karatteristiċi tal-ħżin itwal (12 sa 13-il xahar) minn tuffieħ “Bramley” minn reġjuni ohra.

It-tuffieħ “Armagh Bramley” ivarja wkoll minn tuffieħ “Bramley” iehor minhabba li huwa aħdar bi sfumatura ħamranija mhux regolari iżda ma jiżviluppax strixxi definiti. Barra minn hekk, it-tuffieħ “Armagh Bramley” għandu forma inqas tonda mill-ohrajn minhabba l-klima friska u d-disinji irregolari tat-tkabbir li jirriżultaw. Dan it-tuffieħ għandu toghma iktar qawwija.

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

It-tuffieħ “Bramley” ingiebu l-ewwel darba f'Armagh fl-1884, meta ngiebu 60 nebbieta mill-Irlanda ta' Fuq. Sal-1921, thawlu 7 000 ejker u t-tuffieħ “Bramley” sar il-varjetà prinċipali li titkabbar f'Armagh. L-ipproċessar tat-tuffieħ beda fl-1903 u l-proċessuri ewlenin tal-Irlanda ta' Fuq għadhom sal-lum ibbażati fil-kontea ta' Armagh, viċin tal-provvista ewlenija tagħhom, jiġifieri l-ġonna tas-siġar tal-frott tal-kontea.

It-tuffieħ tat-tip “Bramley” għandu konsistenza unika u toghma li tiżgura l-pożizzjoni tiegħu bħala r-re tat-tuffieħ kulinari. Dan it-tuffieħ iżomm it-toghma qawwija tiegħu matul il-proċess tat-tisjir. It-tuffieħ tat-tip “Bramley” huwa l-uniku tuffieħ fid-dinja b'dawn il-kwalitajiet. It-tuffieħ tat-tip “Armagh Bramley” għandu reputazzjoni li għandu konsistenza iktar soda, li jfisser li dan it-tuffieħ jista' jinħażen fit-tul u l-konsistenza tiegħu żżomm iktar meta jissajjar.

Il-klima iktar kiesha tikkontribwixxi wkoll għall-forma inqas tonda minn ta' tuffieħ “Bramley” iehor. It-temp iktar frisk iwassal għal dakra mhux uniformi tal-ovarji tal-frott individwali. L-ovarji li jiffertilizzaw l-ewwel, jintefhu u jiżviluppaw qabel l-ohrajn, li jfisser li t-tuffieħ tat-tip “Armagh Bramley” jiżviluppa karatteristika ta' forma mhux tonda.

Mhuwix soltu li l-ġonna tas-siġar tat-tuffieħ tat-tip “Armagh Bramley” jinsabu f'postijiet fit-Tramuntana u minhabba l-klima, jiġi prodott inqas tuffieħ imma jkun iktar rikk fit-toghma tiegħu. Bħala riżultat ta' dan, il-kost għall-produzzjoni tat-tuffieħ “Bramley” huwa oghla.

Il-kundizzjonijiet uniċi tat-tkabbir f'Armagh jirriżultaw fi frott iktar sod u sfiq milli kieku jtitkabbar fi kwalunkwe post iehor. It-tkabbir huwa megħjun mill-ħamrija rikka u fertili li għandha livell għoli ta' kalċju u nutrijenti essenzjali b'forniment ta' ilma pur u abbondanti.

Armagh hija magħrufa madwar l-Irlanda kollha bħala l-Kontea tal-Ġonna tas-Siġar tal-Frott, b'tuffieħ li ilu jtitkabbar fil-kontea għal 3 000 sena. Jingħad li San Patrizju hawwel siġra tat-tuffieħ f'Ceangoba, li hija kolonizzazzjoni antika fil-Lvant tal-belt ta' Armagh.

Ir-reputazzjoni ta' Armagh bħala l-Kontea tal-Ġonna tas-Siġar tal-Frott hija unikament minhabba t-tuffieħ “Armagh Bramley”. 99 % tal-aqwa frott li jtitkabbar fl-Irlanda ta' Fuq huwa t-tuffieħ “Bramley”, u 95 % tal-aqwa frott li jtitkabbar fl-Irlanda ta' Fuq jinsab f'Armagh.

Armagh hija magħrufa bħala l-Kontea tal-Ġonna tas-Siġar tal-Frott fil-kultura u d-drawwiet kollha tradizzjonali taż-żona, mill-kanzunetti folkloristiċi tradizzjonali sat-timijiet sportivi lokali.

It-terminu “Ġnien tas-Siġar tal-Frott” huwa sinonimu ma' Armagh biss bħala riżultat tat-tuffieħ “Armagh Bramley”, madankollu hafna kumpaniji fiż-żona ddeżinjata li mhumix relatati ma' “Bramley”, jużaw it-terminu “Ġnien tas-Siġar tal-Frott” minhabba r-rikonoxximent immedjat li dan jagħti liż-żona minhabba l-importanza tat-tuffieħ “Armagh Bramley”.

Ir-ristoranti lokali jippromwovu b'mod attiv il-platti magħmulin mit-tuffieħ lokali ta' Armagh, bħat-torta tat-tuffieħ “Armagh Bramley” (“Armagh Bramley apple pie”), is-sorbet tat-tuffieħ “Armagh Bramley” (“Armagh Bramley Apple Sorbet”) u l-pudina tat-tuffieħ “Armagh Bramley” (“Armagh Bramley Apple Crumble”). Isiru kompetizzjonijiet tar-riċetti bl-“Armagh Bramley” b'riċetti għall-ewwel platt (eżempju soppa bit-tuffieħ “Bramley” jew “Ulster Delight”), għall-platt ewlieni (eżempju majjal mimli bit-tuffieħ “Bramley”) u deżerti (eżempju kejk tat-tuffieħ “Armagh Bramley”, pudina tat-tofi bit-tuffieħ “Bramley”, sufle tal-Kosta tal-Lvant ta' Armagh); hemm ukoll fuhhari lokali li għandu firxa ta' prodotti “Bramley Apple” spirati mill-ġonna tas-siġar tal-frott fil-viċin.

L-importanza tat-tuffieħ "Armagh Bramley" għar-reġjun ma tidhirx biss mill-fatt li madwar 1 500 persuna lokali jahdmu fl-industrija imma wkoll li l-avvenimenti tradizzjonali, bħall-Ġimgha tat-Tuffieħ ("Apple Week") u l-festival tat-tuffieħ ("Apple festival") f'Ottubru, għadhom isiru. L-aħħar Hadd f'Mejju huwa allokat għall-Hadd tal-Inwar tat-Tuffieħ, hekk kif il-ġonna lokali tas-siġar tal-frott ikunu qishom baħar ta' fjuri roża u bojod. Fil-Fiera tal-Inwar tat-Tuffieħ ("Apple Blossom Fair") tar-reġjun, it-turisti jistgħu jżuru l-ġonna tas-siġar tal-frott, liema żjajjar saħansitra jinkludu biċċa torta tat-tuffieħ "Armagh Bramley" flimkien max-xarba tas-sajder ta' Armagh.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>
