

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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
(2014/C 352/10)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni għall-applikazzjoni, skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽²⁾

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA”/“FASOLA Z DOLINY DUNAJCA”

Nru tal-KE: PL-DPO-0105-01189 – 19.12.2013

IĠP () DPO (X)

1. Intestaturi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwati mill-emendi

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta maż-żona ġeografika
- Tikkettar
- Rekwiziti nazzjonali
- Ohrajn [għandhom jiġu speċifikati]

2. Tip ta' emenda(i)

- Emenda ta' dokument uniku jew skeda sommarja
- Emenda ta' speċifikazzjoni ta' DPO jew IĠP registrata li għaliha ma ġew ippubblikati la d-dokument uniku u lanqas l-iskeda sommarja
- Emenda ta' speċifikazzjoni li ma teħtieġ l-ebda emenda tad-dokument uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja ta' speċifikazzjoni b'riżultat ta' impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

3. **Emenda(i)**

Il-valur tal-massa ta' 1 000 żerriegħa ġie emendat. Il-massa ta' 1 000 żerriegħa li tvarja minn 1 100 sa 1 500 g indikata taħt il-punt 3.2 (Deskrizzjoni tal-prodott) hija żball klerikali ovvju. Iż-żrieragħ kbar huma wahda mill-karatteristiċi distintivi ewlenin tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca”, u l-massa attwali ta' 1 000 żerriegħa tvarja minn 2 000 sa 2 800 g. Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, is-sentenza li ġejja giet miżjuda mal-punt 3.2: “Il-fażola hija fost l-akbar mill-ispeċi *Phaseolus multiflorus*, jew *Phaseolus coccineus*”. Dik is-sentenza hija argument addizzjonali favur il-htieġa li tiġi emendata l-massa ta' 1 000 żerriegħa tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca”.

L-użu tal-pjanti komuni tal-ġirasol (bil-Latin: *Helianthus annuus*) bhala qasab se jiżdied mal-Punt 7 tal-ispeċifikazzjoni. Il-ġirasoli komuni ilhom jintużaw bhala pjanti ta' sostenn għat-*tkabbir* tal-fażola li tixxeblek “Piękny Jaś” minn mindu l-fażola li tixxeblek bdiet tiġi kultivata għall-ewwel darba fil-wied ta' Dunajec. Dan il-metodu qed isir dejjem aktar popolari fost il-bdiewa minhabba l-effett ta' ekoloġizzazzjoni tiegħu u jsebbah il-pajsaġġ. Din l-informazzjoni giet inkluża bil-ghan li jinkiseb status ta' DPO.

Barra minn hekk, id-data agronomika relatata mal-istandards taż-żriġħ taż-żerriegħa u l-wisa' tar-ringieli għall-kultivazzjoni tal-fażola ġew aġġornati fil-punt 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca”. Dawn il-bidliet saru mehtieġa minhabba t-tibdil intensiv li sar fil-makkinarju tal-irziezet f'Małopolska matul l-aħħar ftit snin. It-tratturi moderni għandhom distanza akbar bejn il-fusien u tajers usa' mill-mudelli aktar antiki, u dan wassal għall-htieġa li jsir tibdil fl-istandards agrotekniċi.

L-emendi proposti ma għandhom l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi distintivi tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca” indikati taħt il-punt 5.2 tad-dokument uniku jew fuq it-toghma karatteristika u ta' kwalità għolja tagħha, iżda jippermettu li l-produtturi li japplikaw l-istandards agrotekniċi attwali jingħataw protezzjoni tad-DPO.

DOKUMENT UNIKU

IR-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 ^(¹)

“FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA”/“FASOLA Z DOLINY DUNAJCA”

Nru tal-KE: PL-DPO-0105-01189 – 19.12.2013

IĠP () DPO (X)

1. **Isem**

“Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“Fasola z Doliny Dunajca”

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Polonja

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

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6: - Frott, hxejjex u ċereali, friski jew ipprocessati

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

Taħt l-isem “fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca” jistgħu jinbiegħu biss żrieragħ nixfin tal-fażola mahsuba għall-konsum mill-bniedem. Il-fażola hija fost l-akbar mill-ispeċi tal-*Phaseolus multiflorus*, jew *Phaseolus coccineus*.

Karatteristiċi fiżiċi:

— il-massa ta' elf żerriegħa tvarja minn 2 000 sa 2 800 g, skont il-kundizzjonijiet tal-hamrija tal-pjantaġġun u l-kundizzjonijiet meteoroloġiċi matul il-perjodu tat-*tkabbir*;

(¹) Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012

- iż-żrieragh huma b'saħħithom, misjurin, lixxi, żviluppati sew u mimlijin, f'għamla uniformi ta' kilwa, iċċattjati fil-ġenb u mingħajr impuritajiet jew hsara kkawżata mill-insetti. Huma karatterizzati minn tegument ġerminali jleqq ta' lewn abjad uniformi. Għandhom riha karatteristika ta' żrieragh tal-fażola mnixxa sew, mingħajr l-ebda riha ta' moffa jew ebda rwejjah estranji oħra. Il-kontenut tal-umdità taż-żrieragh ma jaqbiżx it-18 %. Għandhom toghma delikata, mhux qawwija u kemxejn helwa li hija karatteristika ta' din il-fażola.

Ir-rekwiżiti minimi li ġejjin japplikaw għall-fażola qabel ma tiġi ppakkjata:

- sa 0,1 %, żrieragh miksurin;
- sa 0,1 %, żrieragh nixfin;
- sa 2 %, varjetajiet oħra ta' żerriegħa bajda;
- sa 1 %, żrieragh imlewna;
- sa 1 %, żrieragh ta' kulur mhux uniformi;
- sa 0,3 %, partijiet ta' zkuk, imżiewed, weraq, injam, ippakkjar u żrieragh mhux tossiċi ta' ħaxix ħazin;
- sa 0,2 %, impuritajiet minerali.

Il-fażola li ma tissodisfax ir-rekwiżiti ta' hawn fuq m'għandhiex taqbeż il-1,05 % tal-ammont totali.

Karatteristiċi kimiċi:

- proteina totali 20-24 %;
- xaham mhux raffinat 1,0-2,5 %;
- fibra mhux raffinata 3,3-4,8 %;
- irmied 3,8-4,4 %.

3.3. Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

—

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

—

3.5. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-żona ġeografika identifikata

Sabiex tiġi żgurata l-ogħla kwalità tal-prodott, kull pass fil-produzzjoni tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/ “fasola z Doliny Dunajca” għandu jseħħ fiż-żona ġeografika definita f'(4). Dan minhabba l-fatt li, fost affarijiet oħra, il-kundizzjonijiet naturali speċifiċi prevalenti f'din iż-żona huma favorevoli għall-kultivazzjoni tal-fażola. Barra minn hekk, il-proċess kollu tal-produzzjoni huwa bbażat fuq metodi li huma tradizzjonali għal dan ir-reġjun u ħafna mix-xogħol isir bl-idejn. Għal din ir-raġuni, il-hiliet tal-produtturi lokali jilagħbu parti sinifikanti.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.

—

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-kultivazzjoni tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca” jew il-“fasola z Doliny Dunajca” tinkludi 11-il municiplità fil-wied tax-xmara Dunajec: Gródek nad Dunajcem (Kontea ta' Nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (Kontea ta' Tarnowski), Czchów (Kontea ta' Brzeski) u Gręboszów (Kontea ta' Dąbrowski) f'Małopolskie Voivodship.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika

Il-Wied ta' Dunajec kien iffurmat mix-Xmara Dunajec. Huwa karatterizzat minn topografija varjata. L-altitudni tal-art 'il fuq mil-livell tal-baħar tonqos gradwalment minn Gródek nad Dunajcem għal Wietrzychowice, li din tal-aħħar hija l-aktar municipalitá baxxa fil-Wied ta' Dunajec. Il-parti ewlenija tal-pajsaġġ hija wied wiesa' mtar-raġ, li jwassal mil-Lbič għall-Grigal. Il-kanal imserrep tax-xmara Dunajec, wiesa' bejn 50 u 150 m, huwa parzjalment regolat u mdawwar b'moll. Matulu hemm meded ta' blat li fuqhom hemm pjanura distinta tal-gharghar li tokkupa kważi l-qiegħ kollu tal-wied. Mases ta' arja mill-Artiku jgħaddu mill-wied lejn in-Nofsinhar u mases ta' arja shuna jimxu lejn it-Tramuntana. Il-wied jintlahaq ukoll minn rih shun u xott. Fir-rebbiegħa u l-harifa, iċ-ċpar ta' filghodu jillimita l-bidliet f'daqqa fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl. Il-forma karatteristika tal-Wied ta' Dunajec tikkawża wkoll influż ta' mases ta' arja shuna fir-rebbiegħa u fis-sajf.

Il-pjantaġġuni tal-"fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" jinsabu fl-livell relattivament baxx, li jipproteġi lill-ghelieqi mir-rih. Il-hamrija alluvjali mtajna li fuqha jinsabu hija favorevoli hafna għal din l-ispeċi, kemm fir-rigward tal-kontenut minerali disponibbli u l-livell tal-pH, kif ukoll tal-volum u x-xejra ta' nżul ta' xita matul il-perjodu tat-tkabbir. Il-hamrija tal-farms fil-Wied ta' Dunajec għandha kontenut għoli hafna ta' manjeżju (12,2-15 mg għal kull 100 g ta' hamrija).

Iż-żona ta' Tarnów, fiċ-ċentru tal-Wied ta' Dunajec, hija waħda mill-aktar shan fil-Polonja. Id-dati li fihom it-temperatura medja tal-jum tilhaq limiti termali stabbiliti, jiġifieri > 0 , > 5 , > 10 u > 15 °C, huma vantaġġużi hafna għall-Wied ta' Dunajec, u bosta drabi dawn it-temperaturi jinżlu iktar minn tmax-il jum qabel ma jinżlu f'reġjuni oħra fil-Polonja. Barra minn hekk, il-valuri medji multiannwali tat-temperatura tal-arja f'Tarnów huma ta' 0,8 °C oghla milli fi Krakovja, xi 90 km 'il bogħod.

5.1.1. Fatturi umani

Il-hiliet li huma indispensabbli għall-kultivazzjoni u l-hsad ta' fażola bil-kwalitajiet it-tajba ġew ipperfezzjonati mill-bdiewa li kabbru l-"fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" għal diversi ġenerazzjonijiet. Dawn li ġejjin huma partikolarment importanti: ir-riproduzzjoni taż-żerriegħa fl-azjenda stess tal-bidwi, l-ghażla taż-żmien adattat għaž-żriġh, biex b'hekk jiġi evitat it-telf li jista' jsehh minhabba l-iffriżar, it-thejjiġa tal-hamrija għaž-żriġh, it-tqegħid tal-ghadd tajjed ta' żrieragħ (3 sa 5) fil-hofra individwali fil-hamrija, l-ghażla ta' qasab tajjed u l-metodu li bih il-fażola sserrah magħhom u l-ghażla tal-aħjar mument għall-qtuġh tal-pjanti sabiex iż-żrieragħ jithallew jinxfu qabel l-ewwel ġlata. Huwa biss l-immaniġġjar b'hila tal-proċess kollu tal-produzzjoni li jista' jiżgura hśad tajjed u bbilanċjat tal-pjanta tal-fażola b'żerriegħa ta' kwalità għolja. Il-kultivazzjoni tal-fażola hija bbażata prinċipalment fuq xogħol manwali u teħtieġ attenzjoni konsiderevoli, dedikazzjoni u twettiq f'waqtu ta' kull biċċa xogħol skont il-kondizzjonijiet tat-temp fis-sena inkwistjoni.

5.2. Speċifità tal-prodott

Il-karatteristiċi distintivi tal-"fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" huma dawn li ġejjin:

- kontenut ta' manjeżju (Mg): medja ta' 80 mg/kg oghla milli fil-każ ta' fażola barra miż-żona ġeografika definita f(4);
- kontenut ta' umdià: ma jaqbiżx it-18 %;
- toġhma helwa: ikkonfermata b'valutazzjoni sensorjali fil-laboratorju;
- struttura u konsistenza: delikata, "tinħall f'ħalqek", kemm kemm imrammla;
- ħxuna tal-qoxra: ivvalutata bhala rqiqa permezz ta' valutazzjoni sensorjali fil-laboratorju;
- irtubija tal-qoxra: ivvalutata bhala ratba permezz ta' valutazzjoni sensorjali fil-laboratorju;
- ħin ta' saġran: 10 minuti anqas milli fil-każ ta' fażola barra miż-żona ġeografika definita f(4).

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

Il-"Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" hija prodott li hareġ esklussivament minhabba l-kombinazzjoni ta' sett speċifiku ta' fatturi naturali (jiġifieri l-klima u l-hamrija) mal-hiliet tal-produtturi lokali. Din il-kombinazzjoni biss tiżgura l-kwalità unika tal-prodott.

Il-kontenut għoli ta' manjeżju (Mg) tal-hamrija fiż-żona fejn tiġi kultivata l-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca” iżid il-kontenut ta' dan l-element fiż-żrieragh u, meta ż-żrieragh jinqatgħu fiż-żmien adegwat, dan jgħin biex jagħti lill-prodott it-togħma helwa karatteristika tiegħu.

Il-hamrija alluvjali mtajna għammiela u l-klima tal-Wied ta' Dunajec huma adattati għall-fażola u jipprovdu kundizzjonijiet tajbin hafna għat-tekabbir u l-iżvilupp tagħha. Il-firxa tat-temperatura tal-arja matul il-perjodu tat-tekabbir u l-volum u x-xejra ta' nżul ta' xita huma ta' benefiċċju kbir għall-iżvilupp xieraq tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca” u għal rendiment tajjeb. Ir-rabta inseparabbli bejn dawn il-karatteristiċi ġeografiċi u l-hiliet involuti fl-għażla taż-żmien xieraq għaž-żriġħ, it-thejjija tal-hamrija għaž-żriġħ, it-tqegħid tal-għadd tajjeb ta' żrieragh fil-hofor individwali fil-hamrija u l-għażla tal-ahjar mument għall-qtugħ tal-pjanti jiżguraw rendiment abbondanti ta' fażola kbira. L-għażla tal-ahjar żmien biex jinqatgħu l-pjanti u li dawn jithallew għat-tul ta' żmien xieraq fl-arja friska, flimkien mal-kundizzjonijiet atmosferiċi favorevoli, jiproduċu żrieragh b'kontenut aktar baxx ta' umdità u tegument ġerminali irraq minn ta' *Phaseolus multiflorus* li joriġina barra mill-Wied ta' Dunajec. L-issortjar manwali taż-żerriegħa jippermetti li jinżammu standards stretti ta' kwalità għaž-żrieragh tal-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca”.

It-tnixxif taż-żrieragh b'mod naturali mingħajr ma l-proċess jiġi sfurzat jew mgħaġġel iwassal għal tnaqqis uniformi fl-ispazjar tal-kisja taċ-ċelloli mingħajr ma jikkawża degradazzjoni tal-kisja taċ-ċelloli. Dan it-trattament jiżgura li l-“fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/“fasola z Doliny Dunajca” tissajjar f'hin qasir, ikollha struttura u konsistenza delikata u tegument ġerminali artab hafna meta mqabbel maż-żrieragh ta' *Phaseolus multiflorus* li joriġinaw barra miż-żona ġeografika definita f'(4).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ⁽⁴⁾)

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-25-pazdziernika-2013-roku2>

⁽⁴⁾ Ara n-nota ta' qiegħ il-paġna 3.