

ATTI OHRAJN

KUMMISSJONI

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

(2008/C 112/21)

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

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“ACEITE DE LA ALCARRIA”

Nru tal-KE: ES/PDO/005/562/06.11.2006

IĠP DPO

1. ISEM

“Aceite de La Alcarria”

2. Stat Membru

Spanja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew ta' l-oġġetti ta' l-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.5. — Żjut u sustanzi xahmin (butir, marġerina, żejt, eċċ.).

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott bl-isem mogħti fil-punt 1

Deskrizzjoni tal-prodott: Żejt taż-zebbuġa extra vergni li jinkiseb mill-frotta tas-siġra taż-zebbuġ, tal-varjetà lokali CASTELLANA (VERDEJA), permezz ta' proceduri mekkaniċi jew mezzi fiżiċi oħra li ma jaffettwawx il-kwalità taż-zejt, filwaqt li jinżammu t-toghma, ir-riha u l-karatteristiċi tal-frotta li minnha jinkiseb.

— Acidità: massimu ta' 0,7°

— Kontenut ta' perossidu: massimu ta' 15

— Assorbenza tar-raġġi ultravjola: K 270: massimu ta' 0,20

— K 232: massimu ta' 2

— Umdità: massimu ta' 0,1 %

— Impuritajiet: massimu ta' 0,1 %

— Evalwazzjoni organolettika: Medjan tad-difett Md = 0

— Medja tal-kontenut ta' frott Mf > 0

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

Il-kulur ewlieni huwa l-aħdar tal-lajm, ftit jew wisq qawwi skond meta jsir il-ħsad u l-istadju ta' maturazzjoni taż-żebbuġa.

Mil-lat organolettiku ż-żjut ta' din il-varjetà għandhom element ta' frott u huma aromatiċi, b'riħa qawwija ta' weraq, b'kombinazzjoni ta' hwawar tal-haxix, il-gellewża u l-banana, xi drabi b'toghma pikanti.

3.3. Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

—

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

—

3.5. Il-passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata

Il-produzzjoni, l-ipproċessar u l-ippakkjar.

3.6. Regoli speċifiċi dwar il-qtuġh, l-għerik, l-ippakkjar, eċċ.

Bl-għan li jinżammu l-karatteristiċi tipiċi tal-prodott fil-fażijiet kollha, il-proċess ta' l-ippakkjar isir fiż-żona ġeografika awtorizzata. B'hekk, jista' jinżamm kontroll totali tal-produzzjoni min-naħa ta' l-awtoritajiet ta' kontroll filwaqt li l-proċess finali jibqa' r-responsabbiltà tal-produtturi taż-żona. Dawn huma n-nies li l-iktar jifhmu kif dan iż-żejt jirreaġixxi għall-metodu ta' l-ippakkjar, bħal ma huma l-hin u l-metodu tat-tferriġh, il-filtrazzjoni, l-art li għandha mid-dijatoma, iċ-ċellulosa, it-temperatura ta' l-ippakkjar, ir-reazzjoni għall-bard u l-ħzin. Dan kollu, li hu maħsub biex iżomm il-karatteristiċi tipiċi tal-prodott, jiggarrantixxi li tkun tista' tinsab l-orijini taż-żejt.

Il-persuna li tikkontrolla l-ippakkjar għandu jkollha żewġ sistemi separati għall-ippakkjar taż-żejt tad-denominazzjoni protetta ta' l-orijini u għall-ippakkjar taż-żjut l-oħra.

Bl-istess mod, għandu jkollu tipi ta' sistemi approvati għall-kejl taż-żejt.

Iż-żejt għandu jkun ippakkjat f'kontenituri tal-ħġiegħ, tal-metall miksi, PET jew ċeramika vitrifikata.

3.7. Regoli speċifiċi li jirrigwardaw l-ittikkettar

It-tikketta taż-żejt għandha tinkludi, flimkien ma' l-isem tal-bejgħ, il-frazi "Denominación de Origen" (jew DO) "Aceite de La Alcarria" u tista' tiġi inkluzi wkoll il-marka ta' konformità mill-entità taċ-ċertifikazzjoni tal-prodott għall-istruttura tal-kontroll.

Il-kontenituri li fihom jitpoġġa ż-żejt protett għall-konsum ikollhom sigill ta' garanzija, tikketta ta' quddiem jew ta' wara numerata li jinghataw u jiġu kkontrollati mill-Awtorità tal-Kontroll, b'tali mod li s-sigill ma jkunx jista' jerġa' jintuża.

It-tikketta għandha tkun konformi mar-regoli ġenerali ta' l-ittikkettar

4. DESKRIZZJONI QASIRA TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

Ir-reġjun ta' La Alcarria jinkludi 95 municijpu mill-provincja ta' Guadalajara u 42 municijpu mill-provincja ta' Cuenca.

5. RABTA MAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika

Iż-żona hija definita minn bidliet estremi tat-temperatura, bi sjuf sħan hafna b'iktar minn 35 °C u xtiewi keshin hafna, bi frekwenza ta' silġ, u ftit xita. Il-precipitazzjoni sseħħ matul ir-rebbieġha u l-harifa.

It-temperatura medja annwali hija ta' madwar 13 °C, b'medja ta' 3 °C fix-xahar l-iktar kiesaħ u 21 °C f'dak l-iktar sħun.

Il-karatteristika li tiddefinixxi l-ħamrija hija l-koncentrazzjoni għolja ta' CaCO_3 (karbonat tal-kalċju), kif ukoll il-preżenza bazza tal-materjal organiku, l-għoljiet kemmxejn aċcentwati u, għalhekk, in-nuqqas ta' l-istabbiltà tal-ħamrija.

Mil-lat agrikolu hija ħamrija fqira ħafna.

L-altezza tal-muniċipji ta' La Alcarria qegħdin f'għoli ta' bejn 700 u 900 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar.

5.2. *Speċifità tal-prodott*

L-"Aceite de La Alcarria" għandu il-karatteristiċi li ġejjin:

Żejt ibbilanċjat u stabbli ħafna minħabba l-proporzjon ta' aċidi grassi saturizzati u dawk mhux saturizzati.

Kontenut għoli ta' aċidu olejku

Il-kultur ewlieni huwa l-aħdar tal-lajm, f'it jew wisq qawwi skond meta jsir il-ħsad u l-istadju ta' maturazzjoni taż-zebbuġa.

Il-proporzjon tal-kontenut tal-karoten u l-klorofilla tirriżulta fil-kultur karatteristiku taż-zejt ta' din id-Denominazzjoni ta' l-Orìġini.

Mil-lat organolettiku ż-żjut ta' din il-varjetà castellana (verdeja) għandhom element ta' frott u huma aromatiċi, b'riħa qawwija ta' weraq, b'kombinazzjoni ta' hwawar tal-ħaxix, il-ġellewża u l-banana, xi drabi b'toghma pikkanti.

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 ohra tal-prodott (għall-IGP).*

Il-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħamrija u t-temp taż-żona kellhom influwenza qawwija fuq is-selezzjoni naturali li tirriżulta f'għajun uniku f'dak li għandu x'jaqsam mal-produttjoni ta' dan iż-zejt taż-zebbuġa verġni ta' varjetà monovarjetali bl-isem ta' Castellana jew verdeja.

F'dak li għandu x'jaqsam mal-klima, din il-varjetà tittolera s-silġ sa temperatura ta' -5°C mingħajr zieda sinifikanti tal-valur tal-perossidu.

Rigward ir-rabta bejn il-karatteristiċi ġeologiċi u dawk tal-ħamrija, għandu jitqies kif il-formazzjoni tal-ħamrija mmejla, baxx ħafna, alkalina u mmellha kellha effett fuq il-forma ta' l-għelejjet soġġetti għal piż kontinwu. B'hekk dawn l-aspetti kellhom rwol ta' mezz għas-selezzjoni naturali li rriżulta f'produttjoni u differenzjazzjoni tal-prodott baxxi.

Il-varjetà Castellana flimkien mal-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħamrija u t-temp taż-żona jagħtu l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi kif ukoll dawk organolettici partikolari liż-zejt kif imsemmija fil-punt 4.2.

Referenza għall-pubblikazzjoni ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott

Resolución de 2.10.2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Alcarria.

Ippubblikata fil-Ġurnal Uffiċjali ta' Castilla-La Mancha Nru 209 ta' l-10 ta' Ottubru 2006, p. 20702.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>
