

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

(2009/C 197/09)

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

SINTEZI

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

“COLLINE PONTINE”

Nru tal-KE: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

DPO (X) IĠP ()

Din is-sintezi taġti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'finijiet informativi.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Indirizz: Via XX Settembre 20
 00187 Roma RM
 ITALIA
 Tel. +39 0646655104
 Feks +39 0646655306
 posta elettronika: sacco7@politicheagricole.it

2. Grupp:

Isem: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
 Indirizz: Via Don Minzoni
 04100 Latina LT
 ITALIA
 Tel. +39 0773668957
 Feks +39 0773668957
 posta elettronika: aspollatina@libero.it
 Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.5. - Żjut u xaham - żejt taż-żebbuġa ekstraverġni

4. Speċifikazzjoni:

(sintezi tar-rekwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

“Colline Pontine”

4.2. Deskrizzjoni:

Żejt taż-żebbuġa ekstraverġni bil-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi li ġejjin:

EVALWAZZJONI KIMIKA – FIŻIKA

Acidità totali espressa faċidu oleiku anqas minn jew ekwivalenti għal 0,6 grammi għal kull 100 gm ta' żejt

Għadd ta' perossidi ekwivalenti għal jew anqas minn 12

Valur tal-polifenoli oghla minn 100 mg/kg.

Acidu oleiku ekwivalenti għal jew oghla minn 72 fil-mija

PROFIL ORGANOLETTIKU: kulur li jvarja minn aħdar skur għal isfar b'riflessi dehbin;

Il-kulur huwa relatat mal-perjodu tal-hsad taż-żebbuġ tal-kultivar Itrana, li, bis-sahha ta' sajran "gradwali", jista' jibda f'Novembru u jibqa' sejjer sal-31 ta' Jannar tas-sena ta' wara. Din il-karatteristika tal-varjetà, tippermetti li l-produtturi u l-proċessuri taż-żejt taż-żebbuġa ekstraverġni "Colline Pontine" jipprograww il-hsad taż-żebbuġ skont fatturi differenti tal-istaġuni (il-kundizzjonijiet klimatiċi, il-kwantità tal-produzzjoni fl-imsaġar taż-żebbuġ).

Iż-żejt taż-żebbuġa ekstraverġni "Colline Pontine" għandu riha tipika tal-frott taż-żebbuġ l-aħdar li tvarja minn medja għal intensa, ihalli toghma ta' lewż u b'nota karatteristika ta' hwawar ifuħu; ir-riha tipika hija tat-tadam (aħdar) li tista' tvarja minn f'it sa medjament morra u pikkanti.

KARATTERISTIĊI ORGANOLETTIĊI	MEDJAN
Difetti	0
Frott taż-żebbuġ	4–7
Morr	3–5
Pikkanti	3–5
Tadam	3–6

Iż-żejt taż-żebbuġa ekstraverġni "Colline Pontine" DPO għandu jiġi prodott mill-varjetajiet ta' żebbuġ li ġejjin:

- "Itrana" minn 50 % sa 100 %,
- "Frantoio" u "Leccino", sa 50 %,
- Varjetajiet oħra, sa massimu ta' 10 %.

4.3. Żona ġeografika:

Iż-żona tal-produzzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orijini "Colline Pontine" tkopri t-territorju amministrattiv ta' whud mill-municipalitajiet tal-provinċja tal-Latina fir-Reġjun tal-Lazio u preċiżament:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaforte, Rocca Massima, Rocca-secca dei Volsci, Santi Cosma u Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4. Prova tal-orijini:

Kull fazi tal-proċess produttiv għandha tiġi mmonitorjata billi jiġu ddokumentati għal kull waħda mill-fażijiet, il-prodotti li jidhlu u dawk li johorġu. B'dan il-mod, u permezz tar-reġistrazzjoni f'listi apposta, ġestiti mill-korp tal-kontroll, tal-hbula tal-art katastali fejn isir it-ktabbir, tal-produtturi taż-żebbuġ, tat-taħhana taż-żebbuġ u ta' dawk li jibbottljaw iż-żejt, kif ukoll permezz tan-notifika lill-korp tal-kontroll tal-kwantitajiet prodotti, it-traċċabbiltà tal-prodott hija ggarantita. Il-persuni kollha, fiżiċi u ġuridiċi, imnizzla fil-listi relatati, se jkunu soġġetti għall-kontroll mill-korp tal-kontroll, skont kif previst mill-ispeċifikazzjoni u mill-korpi tal-kontroll relatati.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

L-ispeċifikazzjoni tippredvi fost l-oħrajn li għall-ġestjoni tal-hamrija, is-superfiċje tinharat permezz tal-makkinarju u dan jirriżulta utli wkoll għall-kontroll tal-haxix hażin. Hija permessa wkoll il-prattika tal-kisi bil-haxix. It-tnehhija tal-haxix hażin permezz ta' sustanzi kimiċi hija permessa. Il-protezzjoni tas-sahha tal-pjanti għandha titwettaq skont il-metodu tal-qerda kkontrollata tal-pesti bil-ghan li jitnaqqsu kemm jista' jkun jew jiġu eliminati r-residwi tal-prodotti kontra l-parassiti fuq iż-żebbuġ. Il-produzzjoni ma tistax taqbeż 100 kg għal kull xitla taż-żebbuġ. Il-hsad taż-żebbuġ għandu jsir bl-idejn jew b'makkinarju sakemm waqt it-thaddim jiġi evitat li l-frotta tithalla fuq il-hamrija. F'kull każ għandhom jintużaw ix-xbieki, u huwa pprojbit li jingabar iż-żebbuġ li jkun waqa' mal-art. Il-hsad isir mill-bidu tas-sajran u jintemm sal-31 ta' Jannar. L-użu ta' prodotti kimiċi li jikkawżaw it-twaqqigh tal-frott u li jhaffu dan il-proċess huwa pprojbit. Għat-trasport taż-żebbuġ għandhom jintużaw reċipjenti mtaqqbin u li jistgħu jinhaslu. L-użu ta' reċipjenti tal-azzar li ma jissaddadx jew ta' materjali oħra li jistgħu jinhaslu u li jkunu għall-użu tal-ikel huwa permess, sakemm iż-żebbuġ f'dawn ir-reċipjenti jiġi proċessat dakinhar stess. F'kull każ iż-żebbuġ għandu jintahan fi żmien 48 siegħa mill-hsad. L-użu ta' koaddittivi kimiċi u/jew bijoloġiċi u ta' koaddittivi mekkaniċi (talkum) assolutament mhux permess,

għalhekk għall-estrazzjoni taż-żejt huma permessi biss proċessi mekkaniċi u fiżiċi li jipproduċu żejt li jirrappreżenta b'mod l-aktar leali possibbli l-karatteristiċi speċifiċi tiegħu. Iż-żejtu għandu jitneħħielu l-weraq u jinhasel biex jiġu eliminati residwi possibbli tal-prodotti kontra l-parassiti jew ta' sustanzi oħra mhux mixtieqa. Sabiex jiġi estratt iż-żejt, huma permessi biss proċessi mekkaniċi jew atti fiżiċi biex jiġu prodotti żjut li jkollhom il-karatteristiċi partikolari oriġinali tal-frott. L-għasir tal-pejst taż-żejtu għandu jsir f'temperatura massima ta' 33 °C u ma jdumx aktar minn 50 minuta. Il-metodu ta' pproċessar magħruf man-nomadi bhala "ripasso" mhuwiex permess. Huwa pprojbit ukoll li wiehed jirrikorri għal prodotti b'azzjoni kimika jew bijoloġika u l-użu tat-talkum tul il-proċess tal-estrazzjoni. Il-produtt taż-żejt ma tistax tkun aktar minn 27 % tal-piż taż-żejtu. Il-produtt taż-żejt taż-żejtu ekstraverġni bid-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Colline Pontine" permezz ta' metodu bijoloġiku huwa permess. Ir-recipienti li fihom jitqiegħed iż-żejt taż-żejtu ekstraverġni bid-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Colline Pontine" sabiex jitqiegħed fis-suq għandhom ikunu tal-ħġieġ skur, ċeramika jew folja metallika li ma tissaddadx magħmula skont kif inhu speċifikat fil-liġi u bit-tikketta kif deskritt aktar 'il quddiem, u ma jesgħux iktar minn 5 litri. L-ippakkjar f'pakketti ta' doża waħda magħmula minn folja metallika tal-aluminju u materjali sintetiċi adattati approvati bil-liġi, li jesgħu 10 ml, huwa permess, soġġett għar-regolamenti li hemm fis-seħh, u fuqhom għandu jkun hemm numru tas-serje mogħti mill-korp tal-kontroll. It-tkabbir taż-żejtu, kif ukoll l-estrazzjoni, u l-ibbottiljar taż-żejt taż-żejtu ekstraverġni bid-Denominazzjoni Protetta tal-oriġini "Colline Pontine" għandhom isiru fi hdan iż-żona ta' produzzjoni msemmija fil-punt 4.3 preċedenti, sabiex jitnaqqsu r-riskji ta' deterjorament u tnaqqis tal-kwalità organolettika bejn il-fażijiet tal-estrazzjoni, il-ħżin u ċ-ċertifikazzjoni taż-żejt taż-żejtu ekstraverġni "Colline Pontine"; ir-riskji ta' deterjorament kwalitattiv tal-prodott ipprovokat possibbilment minn esponiment għad-dawl, is-shana u l-ossigenu fl-arja, jiżdedu b'mod notevoli meta l-prodott jiġi ttrasportat 'il barra miż-żona tal-produtt.

4.6. Rabta:

Iż-żejt taż-żejtu ekstraverġni "Colline Pontine" bid-denominazzjoni protetta tal-oriġini għandu pekularitajiet u proprjetajiet tipiċi, li ġejjin mit-territorju u, speċjalment mill-kultivar "Itrana", li mkien aktar mhuwa mxerred b'mod daqshekk intens u li minhabba t-tkabbir fiż-żoni msemmija fil-punt 4.3 jakkwista karatteristiċi kwalitattivi partikolari, u liż-żejt taż-żejtu ekstraverġni "Colline Pontine" jagħtih toġhma organolettika "notevoli" u "partikolari".

Iż-żejt taż-żejtu ekstraverġni "Colline Pontine" jista' jiġi kklassifikat bhala "armonjuż" minhabba sinerġija eċċezzjonali favorevoli mhux biss fil-klassifikazzjoni iżda wkoll minhabba l-omogeneità tal-karatteristiċi tiegħu, li jagħmlu lil dan iż-żejt wiehed li jintlaqa' tajjeb minn għażla wiesgħa ta' konsumaturi.

Fiż-żona tal-produtt msemmija fil-punt 4.3, il-hamrija ġeneralment tkun magħmula minn ġebba tal-franka, fil-parti l-kbira tagħha kompatta, li ġeoloġikament tkun ġejja mill-kretaċew tan-naħa ta' fuq; din it-tip ta' hamrija, li spiss ikollha saff ta' tkabbir dgħajef, hija permeabbli hafna u tkun niexfa għal perjodu ta' żmien twil matul is-sena. Il-klima, tat-tip Mediterran, fix-xitwa hija kkaratterizzata minn temperaturi li ma jkunux horox li rari jinżlu taħt iż-żero. Il-produtt taż-żejtu tiddomina fiż-żona tal-gholjiet fil-provincja ta' Pontina, f'medda kważi kontinwa li mit-territorju ta' Rocca Massima u Cori testendi lejn il-Lbiċ sal-municipalitajiet ta' Minturno u Castelforte, sal-konfini tal-provincja Naplitana.

Il-varjetà taż-żejtu Itrana, magħrufa wkoll bhala Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa u Cicerone tippredomina b'mod assolut fiż-żona ta' produzzjoni taż-żejt taż-żejtu ekstraverġni "Colline Pontine", għaliex wahedha tirrappreżenta 70 % tax-xteli mkabbra; teżisti rabta partikolari u oriġinali bejn il-varjetà Itrana u t-territorju msemmi fil-punt 4.3, is-sinonimu Oliva di Gaeta jindika l-oriġini l-iżjed antika tat-tkabbir ta' din il-varjetà, li mbagħad ixxerdet mit-territorju ta' Gaeta, Itri u Formia sal-Istat Papali ta' Ruma, u eventwalment għaž-żona kollha għoljiet u muntanji tal-provincja ta' Pontina. It-tixrid kostanti tal-kultivar Itrana fit-territorju, għalhekk, huwa r-riżultat ta' sekli ta' tkabbir taż-żejtu; minhabba li parti mill-prodott (Oliva di Gaeta) intużat u ilha apprezzata tul sekli twal mal-ikel, l-Itrana huwa kklassifikat ukoll bhala żejtu għall-ikel; fir-realtà mil-lat agronomiku, l-aktar minhabba s-sajran gradwali taż-żejtu, il-hsad isir tard hafna.

Il-hamrija, il-pożizzjoni l-aktar prevalenti tal-imsaġar, il-klima u l-kompożizzjoni relatata mal-varjetajiet jikkontribwixxu sabiex jiddefinixxu l-karatteristika ewlenija taż-żejt taż-żejtu ekstraverġni "Colline Pontine", l-ekwilibriju u l-armonija; il-varjetà Itrana, fil-fatt, meta titkabbar f'żoni oħra ta' produzzjoni Taljani, tagħti prodott fejn il-kompożizzjoni aċiduża u l-kwantità ta' polifenoli u l-karatteristiċi relatati ta' toġhma morra u pikkanti jinbidlu, kif ġie kkonfermat ukoll mill-istudji reċenti li twettqu fir-Reġjun ta' Lazio, Arsial Lazio, I.S.O.L. – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto u l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" taħt il-Programm Reġjonali għat-titjib tal-kwalità oleika, iffinanzjat mill-UE. – L-Unjoni Ewropea skont ir-Regolament (KE) Nru 2407/2001.

Iż-żejt taż-żebbuġa ekstraverġni “Colline Pontine”, ghandu toghma ta’ hwawar u frott li tvarja fl-intensità, u toghma bilanċjata ta’ doża tajba ta’ morr u pikkanti kif ukoll ir-riha unika tat-“Tadam Ahdar”, li ma ssibhomx f’territorji ohra, fil-qrib jew imbieghda.

Dawn il-karatteristiċi ġew rikonoxxuti minn hafna premji importanti nazzjonali u internazzjonali ta’ kwalità, sa mill-1872, kif ukoll mill-hafna dokumentazzjoni storika li teżisti u mill-kundizzjonijiet pedoklimatiċi u l-varjetajiet li jagħmluh uniku minhabba l-armonija tal-karatteristiċi organolettiċi. Fil-provinċja ta’ Pontina, u speċjalment fl-imsaġar taż-żebbuġ fil-medda tal-gholjiet li jinsabu fil-baži tal-muntanji, fejn tinsab iż-żona tal-produzzjoni, il-produzzjoni taż-żebbuġ tant hija marbuta mal-istruttura soċjali li tul sekli shah ikkondizzjonat l-iżvilupp tat-territorju u konsegwentement hajjet il-popolazzjonijiet tul iż-żmien, u influwenzat ukoll l-ekonomija taż-żona, li hija bbażata kważi b’mod esklussiv fuq il-produzzjoni taż-żebbuġ. Il-klima mhijiex harxa u hija favorevoli għall-pjanta taż-żebbuġ, il-ħamrija fi hdan il-limiti taż-żona tal-produzzjoni hija tal-muntanji jew ġejja mill-gholjiet li jinsabu fil-baži tal-muntanji u l-ħamrija hija dik bi struttura li tvarja minn ġeblija għal ċaġhkija jew maħduma jġifieri mhux magħquda, u għandha bhala sfond is-sistema orografika tal-muntanji: Lepini, Ausoni u Aurunci. L-art tinsab fid-direzzjoni tan-Nofsinhar il-Lbiċ (SSW) u faċcata tal-baħar. Is-sistema orografika fil-fatt tikkonsisti minn pjattaforma inklinata lejn il-baħar tul 100 km, u għalhekk dan huwa wiehed mit-territorji l-aktar vasti fl-Italja f’dak li għandu x’jaqsam ma’ omoġeneità u kundizzjonijiet ġeografiki L-imsaġar taż-żebbuġ huma kkaratterizzati tul sekli shah mill-preżenza qawwija tal-varjetà “Itrana”, li nxterdet fil-Lazio, iżda t-tixrid kien tal-akbar importanza fil-Latina (fl-imsaġar taż-żebbuġ tal-muniċipalitajiet ta’ Sonnino, l-Itri jirrappreżenta 90 % tal-patrimonju tax-xtieli eżistenti). Is-siġar jiżviluppaw tajjeb minkejja l-fatt li l-ambjent pedoloġiku mhux daqshekk favorevoli minhabba l-ħafna diżlivelli.

L-istat tal-Knisja, minbarra li kien iddedikat għall-kwistjoni tal-bassasiet, kien jagħti, permezz ta’ editt, li sal-lum jinsab ippreservat fl-arkivji storiċi ta’ Latina, premju ta’ 10 skudi għal kull 100 xitla taż-żebbuġ li jithawwlu, għalhekk fl-1786 issaġġru 48 901 ettaru ta’ siġar taż-żebbuġ. Anke r-registru tal-artijiet tat-XVIII-il seklju jikkonferma t-tixrid importanti tal-produzzjoni taż-żebbuġ. L-Istat Taljan, lill-produzzjoni taż-żebbuġ lokali, dejjem taha importanza u filwaqt li ħarisha mit-taqlib kummerċjali ha ħsieb li l-prodott jipparteċipa f’diversi fieri. Tul il-perjodu tar-reklamazzjoni tal-artijiet iż-żejt prodott fiż-żona baqa’ jingħata l-importanza permezz tal-partecipazzjoni f’diversi avvenimenti ta’ fieri internazzjonali, filwaqt li matul il-perjodu ta’ awtosuffiċjenza ekonomika, minkejja n-nuqqas ta’ kummerċ internazzjonali, twaqqfet ukoll politika ta’ investment fil-produzzjoni taż-żebbuġ, skont it-tekniki l-aktar avvanzati mxerrda mill-Cattedre, l-esperti agrikoli peripatetiċi tal-agrikoltura ta’ dak iż-żmien.

4.7. Korp tal-kontroll:

Il-korp tal-kontroll li nħatar huwa korp privat:

Isem:	3A-PTA
Indirizz:	Fraz. Pantalla 06050 Todi PG ITALIA
Tel.	+39 07589572224
Feks	+39 0758957257
posta elettronika:	certificazione@parco3a.org
Sito Web	http://www.parco3a.org

4.8. Tikkettar:

Ir-riċipjenti kollha għandu jkollhom sistema ta’ għeluq li tiflew l-integrità tagħha wara l-ewwel użu, l-isem tad-denominazzjoni protetta tal-orijini “Colline Pontine” għandu jidher miktub b’ittri kapitali indelibbli, bl-użu ta’ kuluri li jagħmlu kuntrast qawwi meta mqabbla ma’ dawk tat-tikketta u b’tali mod li jkun distinti sew mill-indikazzjonijiet kollha li jidhru fuq it-tikketta stess. It-tikketta għandu jkollha miktub “Colline Pontine” b’ittri ikbar mill-ittri l-ohra kollha użati fuq it-tikketta ta’ quddiem kif ukoll dik ta’ wara. Id-“denominazzjoni protetta tal-orijini DPO”, trid tkun tidher eżatt taht l-isem ġeografiku “Colline Pontine” u bl-użu ta’ ittri tal-istess daqs li jkun nużaw għal dak l-isem. Huwa permess l-użu onest ta’ ismijiet, ismijiet tal-azjendi, ditti privati sakemm dawn ma jkollhomx sinifikat ta’ ftaħhir u ma jkun tali li jingannaw il-konsumaturi. L-użu tal-ismijiet ta’ azjendi, irziezet, farms u taż-żoni ġeografiki tagħhom, kif ukoll li ssir referenza għall-ippakkjar fl-azjenda jew fl-assocjazzjoni ta’ azjendi jew fil-kumpanija tat-tkabbir taż-żebbuġ li jinsabu fiż-żona ta’ produzzjoni, huma permessi biss jekk il-prodott ikun ġie esklussivament minn żebbuġ maħsud mill-imsaġar taż-żebbuġ li jagħmlu parti mill-azjenda partikolari. Huwa obbligatorju li fuq quddiem tat-tikketta tiġi indikata s-sena tal-produzzjoni taż-żebbuġ. Huwa permess li ssir referenza għaž-żejt li jiġi prodott b’metodu bijoloġiku. Il-logo

tad-denominazzjoni "Colline Pontine", li l-karatteristiċi u l-indiċi kolorimetriċi tiegħu ġew deskritti fid-dettall fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, juri tliet kolonni Doriċi sofor u zokk taż-żebbuġa aħdar fil-griz 'il fuq minnhom ikbar mill-kolonni, fuq sfond ta' gholjiet imdawwra bid-denominazzjoni "COLLINE PONTINE". Is-simboloġija tirreferi għaċ-Ċiviltà pre-Romana u għas-sekwenza tat-tliet sistemi muntanjużi Lepini, Ausoni u Aurunci. Il-logo jista' jkun separat mit-tikketta sakemm ikun fuq l-istess naħa tat-tikketta.

