

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

(2009/C 232/13)

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.

SOMMARJU

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

**“ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ” (EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS)**

**Nru tal-KE: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005**

**DPO ( X ) IĠP ( )**

Dan is-sommarju jagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal finijiet informattivi.

**1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  
(Id-Dipartiment tal-Biedja Organika tal-Ministeru tal-Iżvilupp Rurali u l-Ikel)  
Indirizz: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)  
Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2108232025  
Feks +30 2108821241  
Posta elettronika: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

**2. Grupp:**

Isem: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Il-Junjin tal-Kooperattivi Agrikoli ta' Selinos)  
Indirizz: Παλαιοχώρα Κάνδαρος Χανίων,(Palaiohora Kandanos Hanion)  
TK 73001  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2823041209 / 41306  
Feks +30 282341463  
Posta elettronika: easselin@otenet.gr  
Kompożizzjoni: Produtturi/processuri ( X ) Oħrajn: ( )

**3. Varjetà ta' prodott:**

Klassi: 1.5. Żjut u xahmijiet

**4. Speċifikazzjoni:**

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

**4.1. Isem:**

‘Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης’ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)

**4.2. Deskrizzjoni:**

Żejt taż-żebbuġa extra-verġini, ta' lewn ahdar skur fl-ahdar, b'medja ta' difetti li jammontaw għal xejn, b'toġhma tajba, ffit morra u pikkanti u b'riha tfuħ ta' żebbuġ b'medja minima ta' attribut iffrottat ta' 3,2. Aċidità massima ta' 0,7 % (percentwal skont il-piż tal-aċidu olejku) u numru tal-perossidu b'massimu ta' 15 (meq ta' ossiġnu attiv/kg). Il-koeffiċjenti ta' estinzjoni (extinction coefficients) K270 u K232 u l-varjazzjoni tagħhom għandhom valuri massimi ta' 0,15, 2,5 u 0,00 rispettivament.

Iż-żejt taż-żebbuġa huwa magħmul miż-żebbuġ tal-varjetà “tsounati”, bi proporzjon ta' mill-lanqas 60 %, u miż-żebbuġ tal-varjetà “koroneiki” sa massimu ta' 40 %.

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi ta' Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis jinkisbu l-iktar minhabba l-kundizzjonijiet speċifiċi li għandhom x'jaqsmu mal-klima (xemx qawwija, hafna xita, livell relattivament baxx ta' umdità) u l-kundizzjonijiet ġeomorfoloġiċi (art b'pendil u b'varjazzjonijiet sinifikanti ta' altitudni) fiż-żona, u minhabba l-isfruttar tal-vantaġġi komparattivi li johorġu mill-karatteristiċi taż-żebbuġ tal-varjetjiet tsounati u koroneiki li jikbru fiż-żoni ta' altitudnijiet varji taż-żona ġeografika definita.

#### 4.3. Żona ġeografika:

Iż-żebbuġ u ż-żejt taż-żebbuġa huma prodotti fiż-żona ġeografika definita. Iż-żona ġeografika hija l-Provinċja ta' Selinos, li tinsab fil-parti tal-Lbiċ tal-Prefettura ta' Hania. Tkopri d-distretti amministrattivi tal-municipalitajiet ta' Kandalos, Pelekanos u Anatolikos Selinos. Parti kbira miż-żona hija magħmula minn muntanji, oghla minn 1 000 metru. Hija miżghuda bis-siġar taż-żebbuġ, li huma l-ghelejjel prinċipali tal-familji tal-bdiewa tal-Provinċja tal-Prefettura.

#### 4.4. Prova tal-orijini:

It-traċċabilità tal-prodott hija ggarantita f'kull stadju tal-proċess tal-produzzjoni, mit-tkabbir tas-siġar taż-żebbuġ sat-tagħsir, il-ħżin, il-garr u l-istandardizzazzjoni tal-prodott sa meta jasal għand il-konsumatur aħħari.

Kull persuna involuta żżomm id-dejta li għandha x'taqsam mal-proċessi tal-produzzjoni u l-istandardizzazzjoni sabiex il-korp kompetenti ta' sorveljanza (bħalissa l-OPEGEP) jkun jista' jara li l-proċeduri kollha ġew onorati u b'hekk tkun żgurata t-traċċabilità tal-prodott.

#### 4.5. Metodu tal-produzzjoni:

Il-kultivazzjoni taż-żebbuġ tal-varjetajiet tsounati u koroneiki hija estensiva u ssir billi jintużaw vera f'it stimulanti (fertilizzanti, irrigazzjoni, prodotti li jħarsu l-pjanti). Iż-żebbuġ tal-varjetà koroneiki huwa kkultivat fuq l-art li jkollha altitudni ta' massimu ta' 500 metru filwaqt li ż-żebbuġ tal-varjetà tsounati jinsab f'altitudnijiet oghla. Fejn l-art hija kemm kemm imżerżqa, il-hamrija tinhadem billi jintużaw l-iktar mezz mekkanizzati. Minhabba li hafna mill-hamrija fiż-żona ma tirreagixx għall-aċidu, il-fertilizzanti tal-kubrit ma jintużawx imma kultant jingħata trattament bil-gir. Is-siġar taż-żebbuġ jirreagixxu b'mod pożittiv għaž-żieda ta' nitroġenu kull sena filwaqt li r-reazzjoni għall-fertilizzanti tal-potassju hija żgħira imma pożittiva. Fiż-żona hemm biss f'it imsaġar taż-żebbuġ bl-irrigazzjoni. L-għadu prinċipali tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ huwa d-dubbiena taż-żebbuġa (*Bactrocera oleae*), li d-Direttorat għall-Iżvilupp Rurali tal-Prefettura ta' Hania qiegħed jeqridha billi jisprejja lixka preventiva fuq l-art. Il-popolazzjoni tad-dubbiena taż-żebbuġa hija mmonitorjata bl-użu ta' nases xierqa. Fl-isfond tal-ġlieda kontra l-mard tas-siġar taż-żebbuġ, il-griehi jitbexxew kontra l-mard u jiġu ddiżinfettati bi thejijiet xierqa, b'mod partikolari għaž-żebbuġ koroneiki. Għalkemm iż-żebbuġ tal-varjetà tsounati huwa sensitiv għall-fungus *Cycloconium oleaginum*, mhuwix meqjus xieraq li jittieħdu xi miżuri billi minhabba l-ġeomorfoloġija taż-żona, hemm ventilazzjoni tajba u l-livell relattiv tal-umdità fl-arja jinżamm f'livelli li mhumix għolja biżżejjed u għalhekk ma jgħinix sabiex il-mard jiżviluppa.

Il-qtuġ taż-żebbuġ tal-varjetà koroneiki jibda fil-bidu ta' Novembru u jispiċċa f'Diċembru, filwaqt li ż-żebbuġ tal-varjetà tsounati jsir fi stadji u l-qtuġ jibda fl-aħħar ta' Diċembru – bidu ta' Jannar, huwa sospiż waqt l-istaġun kiesaħ u jerġa' jibda fl-aħħar ta' Frar, u jispiċċa f'April. Madankollu, il-massa taż-żebbuġ tal-varjetà tsounati li jintuża għaž-żejt taż-żebbuġa extra-verġini Selinos jinqata' sal-aħħar ta' Jannar, u għalhekk iż-żejt taż-żebbuġa li jiġi prodott jilhaq l-ispeċifikazzjonijiet meħtieġa tal-kwalità. Il-kriterji użati sabiex jiġi determinat il-livell ta' saġran tal-frott huma meta l-lewn tal-qoxra jinbidel għal kollox minn isfar hadrani għal vjola skur u mill-anqas nofs il-laħam huwa ta' lewn vjola skur. Iż-żebbuġ jinqata' billi jintużaw għodod apposta għall-ħsad u jingabar fl-istess waqt mill-art ladarba jaqa' fix-xbieki li jitqiegħdu apposta biex jingabar.

Iż-żebbuġ jingarr l-iktar fl-ixkejjer magħmulin minn materjal hafif jew f'kontenituri tal-plastik. Jinhażnu f'żoni speċjali taħt kundizzjonijiet ikkontrollati sabiex jiġu pprizervati l-kwalitajiet speċifiċi tagħhom. Minhabba li ż-żebbuġ għandu jiġi pprocessat mhux iktar tard minn 24 siegħa wara li jkun inqata', il-hin għall-garr u l-ħżin għandu jkun qasir kemm jista' jkun u b'kollox m'għandux jaqbeż l-24 siegħa.

Iż-żejt taż-żebbuġa jingħasar permezz ta' mezz mekkanizzati f'temperatura li ma taqbiżx il-25 °C fl-impieghen taż-żebbuġ fiż-żona li ġew approvati mill-awtorità kompetenti ta' sorveljanza. Iż-żejt taż-żebbuġa magħmul primarjament miż-żebbuġ tal-varjetà koroneiki imma wkoll miż-żebbuġ tal-varjetà tsounaki jinhażen kif xieraq għal xahar sa tliet xhur sakemm jithallat f'tankijiet. Waqt il-perjodu tal-ħżin, il-partiċelli solidi u t-tartru li jkunu trabbew jitnehhew billi ż-żejt taż-żebbuġa jiferra' f'tank nadif b'tali mod li jillimitah kemm jista' jkun milli jkun espost għall-ossigenu u l-ammont ta' arja li jiġi f'kuntatt miegħu.

4.6. *Rabta:***Storika**

Fil-baċir tal-Kantanos hemm siġar taż-żebbuġ kbar hafna li jsejnhom “dekaoktouses” li għandhom iktar minn 1 500 sena, bi zkuk li għandhom ċirkonferenza sa 12,3 metru; Il-“mantinades” (kanzunetti folkloristiċi minn Kreta) jikkonfermaw ukoll li Selinos hija żona fejn jipproduċu ż-żejt.

**Naturali**

Fir-rigward tal-art tagħha, iż-żona ġeografika definita hija magħmula l-iktar minn hamrija skistuża, għalkemm hemm ukoll hamrija kalkarja fi kwantitajiet iżgħar. Ir-reġjun huwa fil-biċċa l-kbira tiegħu magħmul minn muntanji, oghla minn 400 metru, fil-biċċa l-kbira b'pendil għajr għall-baċir ta' Kantanos li, morfologikament huwa qortin. Karatteristiċi partikolari taż-żona huma hafna xita, livell ta' umdità relattivament baxx u għadd żgħir ta' jiem bis-shab.

L-art, bil-pendil li jspicċa fi pjanura, li tagħti lill-imsaġar taż-żebbuġ l-aħjar possibbiltà sabiex ikunu esposti għad-dawl, tikkontribwixxi sabiex tiżdied il-konċentrazzjoni tal-alkalojdi li tagħti l-kwalità ffruttata lill-prodott finali. Barra minn hekk, il-kontenut organiku baxx tal-hamrija jżid il-komponenti aromatiċi taż-żejt taż-żebbuġa li jiġi prodott. It-togħma kemm kemm morra u pikkanti hija attribwita għall-fatt li mal-prodott finali jżdied ftit żebbuġ tal-varjetà koroneiki u dan minhabba s-sustanzi fenoliċi li jinsabu fiż-żebbuġ fiż-żmien tal-qtugh. Il-lewn aħdar jiġi minhabba l-konċentrazzjoni li tkun żdiedet ta' klorofilla, l-iktar feofitina u pirofeofitina.

Il-kundizzjonijiet li għandhom x'jaqsmu mal-klima fir-reġjun (l-umdità, it-temperatura) jgħinu l-karatteristiċi taż-żebbuġ tal-varjetà tsounati, li jista' jitqies li huwa fil-habitat naturali tiegħu, biex jilhaq l-aqwa tiegħu. Il-fatt li din il-varjetà taż-żebbuġ hija mwahhra, li għalhekk ifisser li s-siġar jarmu tard u l-frott idum biex jikber u għalhekk jimatura tard, huwa influwenzat mit-temperatura u l-livell relattiv tal-umdità tal-arja u tal-hamrija li huma l-iktar tajbin fil-perjodi kruċjali. Ukoll, ir-reżistenza taż-żebbuġ tal-varjetà tsounati għall-ksieħ tfisser li ż-żebbuġ jista' jiġi kkultivat fiż-żona kollha kemm hi. Iż-żebbuġ tal-varjetà koroneiki huwa l-aħjar ikkultivat f'altitudnijiet iktar baxxi u f'hamrija umda biżżejjed, għalhekk tintuża l-art speċifika taż-żona ġeografika definita bl-aħjar mod possibbli.

Il-kultivazzjoni taż-żebbuġ tal-varjetajiet tsounati u koroneiki, u b'estensjoni l-produttjoni taż-żejt taż-żebbuġa extra-verġini ta' Selinos, hija l-uniku mod possibbli għal żvilupp li jista' jittiehed għaž-żona ġeografika definita minhabba li l-predominanza tal-faqar, u fil-biċċa l-kbira minhabba l-aċidu, il-hamrija skistuża tagħmel is-sitwazzjoni diffiċli sabiex wiehed jaqleb għal għelejjel differenti jew varjetà differenti ta' żebbuġ jew sabiex jadotta metodi intensivi ta' kultivazzjoni li huma iktar produttivi. Barra minn dan, is-sbuhija naturali tal-pajsagġ hija ppriżervata minhabba li s-sistema b'sahhitha tal-għerug li jkunu jinsabu fil-hamrija fejn hemm iż-żebbuġ tal-varjetà tsounati b'mod partikolari tevita t-tnixxija tal-ilma mill-wiċċ u l-erożjoni tal-art skistuża bil-pendil li tkun partikolarment fraġli.

4.7. *Korp ta' spezzjoni:*

Skont il-leġislazzjoni nazzjonali, l-ispezzjoni u l-applikazzjoni tal-miżuri li jikkonċernaw id-denominazzjoni tal-orijini protetta taż-żejt taż-żebbuġa qeghdin isiru mill-korpi msemmijin hawn taht.

Isem: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν. Χανίων (Id-Direttorat Agrikolu tal-Prefettura ta' Hania)  
 Indirizz: Σφακιών 26 (Sfakion 26)  
 TK 73174 Χανιά (Hania)  
 EΛΛΑΔΑ/GREECE  
 Tel. +30 2821056463  
 Feks +30 2821028047  
 Posta elettronika: u14901@minagric.gr

Isem: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. (L-Organizzazzjoni għall-Ḥruġ taċ-Ċertifikati tal-Prodotti Agrikoli, l-OPEGEP)  
 Indirizz: Άνδρου 1 και Πατισίων (Androu 1 and Patision)  
 TK 11257  
 EΛΛΑΔΑ/GREECE  
 Tel. +30 2108231277  
 Feks +30 2108231438  
 Posta elettronika: info@agrocet.gr

#### 4.8. *Ittikettar*

L-imballaġġ taż-żejt taż-żebbuġa għandu jkollu l-indikazzjoni: “Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης” (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis), kif ukoll l-informazzjoni mitluba skont il-leġislazzjoni nazzjonali u tal-Komunità.

---