

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**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 133/07)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għar-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

## SINTEZI

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

**“VULTURE”**

**Nru tal-KE: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005**

**DPO ( X ) IĠP ( )**

Din is-sintezi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv.

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

Isem: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Indirizz: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
Posta elettronika: sacco7@politicheagricole.it

**2. Assocjazzjoni:**

Isem: Soc. coop. Rapolla Fiorente  
Indirizz: Via Piano di Chiesa  
85027 Rapolla PZ  
ITALIA

Tel. +39 0972760200  
Fax +39 0972761535  
Posta elettronika: —  
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri ( X ) Ohrajn ( )

**3. Tip ta' prodott:**

Klassi 1.5 – Xahmijiet – żejt taż-żebbuġa extravergni

**4. Speċifikazzjoni:**

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

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

4.1. *Isem:*

“Vulture”

4.2. *Deskrizzjoni:*

Meta ż-żejt taż-żebbuġa extraverġni “Vulture” jiġi ppakkjat, għandu jkollu dawn il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li ġejjin:

acidità espressa f'acidu olejku  $\leq 0,5 \%$ ;

indici ta' perossidi (mEq O<sub>2</sub>/Kg):  $\leq 11$ ;

total ta' polifenoli:  $\geq 150$

K232:  $\leq 2,0$

kulur: isfar ambra jagħti fl-ahdar;

riha/togħma

Ta' frott: Medja 4-6 moderatament b'riha ta' haxix maqtugh;

Tadam: medja 4-6.

Qrusa: baxxa/moderata medja 2-4;

Qawwa: baxxa/moderata medja 2-4.

4.3. *Żona ġeografika:*

Iż-żona tal-produzzjoni u tal-ipproċessar tad-denominazzjoni protetta tal-orijini “Vulture” tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-municipalitajiet ta' Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra u Venosa.

4.4. *Prova tal-orijini:*

It-traċċabbiltà tal-prodott hija garantita minn sensiela ta' obbligi li jridu josservaw il-produtturi; il-korp ta' spezzjoni responsabbli għaż-żamma tal-lista tal-bdiewa, il-persuni li jagħsru ż-żejt u ta' dawk li jibbotiljawh sabiex jggarantixxi t-traċċabbiltà tal-orijini tal-prodott DPO.

Il-bdiewa li jkabbru ż-żebbuġ, dawk li jagħsruh u dawk li jibbotiljaw iż-żejt għandhom l-ewwel jimpenjaw ruhhom li jzommu mas-sistema ta' kontroll għall-produzzjoni taż-żejt DPO “Vulture”, billi jibagħtu talba lill-korp ta' spezzjoni u jissottomettu d-dettalji mehtieġa kollha biex ikunu jistgħu jiġu identifikati l-masġar taż-żebbuġ u l-impjant għall-ipproċessar u/jew l-ibbottiljar. Wara li l-korp ta' spezzjoni jwettaq il-verifiki, idahhal l-masġar taż-żebbuġ, u l-impjant għall-ipproċessar u/jew l-ibbottiljar fir-reġistru rilevanti, sakemm ir-rekwiziti tal-ispeċifikazzjoni u tad-dispożizzjonijiet tal-kontroll jiġu rrispettati.

Iż-żebbuġ għall-produzzjoni tad-DPO, miġbur mill-imsaġar taż-żebbuġ li jkunu ddahlu minn qabel fir-reġistri rilevanti, jiġi identifikat f'kontenituri, trasportat, ikkunsinnjat u mahzun separatament mill-impjant taż-żejt qabel ma jingħasar. Il-bidwi li jkabbar iż-żebbuġ kull sena jinforma lill-korp ta' spezzjoni bil-kwantità ta' żebbuġ prodott u l-isem tal-impjant tal-ġhasir li lilu ġiet ikkunsinnjata.

L-impjant tal-ġhasir jircievi ż-żebbuġ, u jagħti riċevuta tal-kunsinna lill-bidwi li tindika l-kwantità kkonċernata u l-masġar tal-orijini taż-żebbuġ, wara li jkun vverifika li dan ikun i mdahhal fir-reġistru rilevanti.

Iż-żebbuġ, mahzun fl-impjant tal-ġhasir, jiġi ttikkettat u mmarkat, sakemm eventwalment jingħasar: wara l-ġhasir, jingħabru l-lottijiet omogēni ta' żejt, speċifikament abbaži tal-irċevuti li jkunu ngħataw lill-bdiewa għaż-żebbuġ.

Kull sena, l-impjant tal-ġhasir jinforma lill-korp ta' spezzjoni bl-ammont tal-produzzjoni taż-żejt, bil-kunsinni rilevanti, bil-produtturi taż-żebbuġ u bil-kwantità ta' żebbuġ kkonċernat.

Għal kull kunsinna ta' żejt tinzamm rekord tat-trasferimenti kummerċjali u tal-ippakkjar, bin-numru tal-kunsinna innotifikat fuq kull trasferiment u/jew ibbottiljar.

#### 4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Iż-Żejt taż-Żebbuġa Extraverġni DPO "Vulture" jinghasar minn frott tal-varjetajiet tas-siġar taż-żebbuġ li ġejjin: talanqas 70 % cultivar "Ogliarola del Vulture"; u dawn il-varjetajiet: "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino", u "Rotondella", sakemm l-ammont tagħhom fiż-żona ma jaqbiżx it-30 %, individwalment jew kollha flimkien.

It-tkabbir tas-siġar taż-żebbuġ fiż-żona ġeografika tal-"Vulture", partikolarment f'termini ta' distanzi ta' thawwil u l-metodi tat-tkabbir, għandhom karatteristiċi tradizzjonali fiż-żona ta' produzzjoni. Iż-żabra għandha ssir bl-idejn, bil-possibbiltà li jintuża tagħmir pnevmatiku. Il-produzzjoni massima taż-żebbuġ ma għandhiex taqbeż it-8 tunnelli għal kull ettaru. L-ghasra massima taż-żebbuġ ma għandhiex taqbeż l-20 % tal-piż tal-prodott ikkunsinnjat. Iż-żebbuġ jingabar minn meta jibda jsir sal-31 ta' Diċembru. Iż-żebbuġ li jaqa' fl-art b'mod naturali, u dak li jingabar fix-xbieki permanenti ma jistax jintuża għaž-żejt. Barra minn hekk ma jistgħux jintużaw prodotti li jġieghlu ż-żebbuġ jaqa' qabel il-waqt. It-trasport taż-żebbuġ għall-impjanti tal-ghasir għandu jsehh fl-istess jum tal-ġbir f'kaxxi magħmulin minn listi tal-plastik li jkunu jesgħu sa 25 kg ta' żebbuġ jew inkella f'kontenituri kbar (magħmulin minn listi tal-plastik li jesgħu sa 400 kg ta' żebbuġ). Iż-żebbuġ jista' jinħażen fl-impjant tal-ghasir għal żmien limitat hafna, mhux aktar minn 24 siegħa, u għandha tiġi ggarantita ventilazzjoni tajba għaž-żebbuġ. Matul il-proċess tal-ippressar taż-żebbuġ biex jinkiseb iż-żejt, ma jistgħux jintużaw prodotti kimiċi, bijokimiċi jew mekkaniċi, bħall-użu ta' talc; mhux permess ċentrifugar doppju kontinwu tal-laħam taż-żebbuġ. L-ippressar għandu jsir f'temperatura massima ta' 27 °C għal mhux iktar minn 40 minuta. Iż-żejt għandu jinżamm f'postijiet mudlama, fiż-żona tal-orijini, f'tankijiet tal-azzar abjad li ma jsaddadx, jew jinħażen taħt l-art f'kontenituri miksiġin bl-istess azzar, ċeramika, ħġieġ, jew żebgħa epossidika. It-temperatura tal-ħażna ma għandhiex taqbeż it-18 °C u ma għandhiex tinżel inqas minn 10 °C.

Il-ħidma kollha, jiġifieri l-produzzjoni u l-ippressar taż-żebbuġ u l-ħażna taż-żejt li minnu jiġi prodott id-DPO "Vulture", għandha titwettagħ fiż-żona tal-produzzjoni. L-ippakkjar jista' jsir kemm ġewwa ż-żona tal-produzzjoni, kif ukoll barra minnha: f'kull każ għandhom jiġu ggarantiti l-kontroll u t-trasmissjoni billi dejjem ikun hemm imniżżel il-kunsinna taż-żejt u l-impjant tal-ghasir fuq id-dokument tat-trasferiment. Iż-żejt extraverġni DPO "Vulture" jista' jiġi prodott ukoll bil-metodu bijoloġiku.

#### 4.6. Rabta:

Iż-żona ġeografika definita hija kkaratterizzata u magħrufa bl-isem tal-gholja "Vulture", vulkan estint li jinsab fiż-żona ċentrali fin-Nofsinhar tal-Appennini, madwar 60 km mill-baħar. L-imsaġar taż-żebbuġ użati fil-produzzjoni taż-żejt "Vulture" jinsabu fuq il-pendil tal-vulkan Vulture faċċata tal-Lvant u x-Xlokk, billi l-gholja tinfluwenza l-mikroklima u tipproteġi s-siġar taż-żebbuġ mill-irjeh keshin tax-xitwa. It-territorju definit jestendi bejn l-altitudni ta' 400 u 700 m 'il fuq mil-livell tal-baħar, u għandu mikroklima partikolarment karatterizzata minn klima tat-tip kontinentali bi xtiewi ġeneralment twal u keshin, u sjuq qosra ta' sikwit nexfin.

Il-precipitazzjoni medja tilhaq 750 mm fis-sena u tlahhaq sa 1 000 mm fiż-żoni l-iżjed interni. Din hija kkonċentrata fil-perjodu tal-harifa u x-xitwa, u tissokta l-aktar fil-bidu tar-rebbiegħa; iżda il-precipitazzjoni ma tonqosx anke tard fir-rebbiegħa u matul is-sajf. It-temperatura medja annwali tvarja bejn l-14 u l-15 °C u l-iktar xhur keshin huma Jannar u Frar b'temperaturi medji ta' bejn 4-6 °C u li ta' sikwit jinżlu wkoll taħt iż-żero: dawn huma kundizzjonijiet klimatiċi estremi li fihom jistgħu jtkabbru s-siġar taż-żebbuġ, infatti fil-partijiet l-iktar għoljin jikbru flimkien mas-siġar tal-qastan. Il-klima pjuttost kiesha taż-żona tal-produzzjoni tirriżulta, kif isemmu bosta awturi, f'kontenut għoli ta' polifenol fiż-żejt. Il-ħamrija tal-orijini vulkanika hija partikolarment fertili minħabba li ġejja minn tufu vulkaniku lewċiti-feru, b'kontenut għoli ta' anidride fosforiku, potassju u ġebba tal-franka, li fiha wkoll kontenut tajjeb ta' sustanza organika ta' madwar 6 %. Skont riċerka li saret mill-Università ta' Basilicata, Metapontuma Agrobios u mill-istess Dipartiment Reġjonali tal-Agricoltura u l-Iżvilupp Rurali, il-ħamrija ta' Vulture għandha kontenut għoli ta' elementi li jistgħu jinbidlu – potassju (ogħla minn 450 ppm bħala medja), kalċju (ogħla minn 3 000 ppm bħala medja), manjeżju (ogħla minn 170 ppm bħala medja). Il-potassju fis-siġra jinsab prinċipalment fil-kavitajiet ċellulari f'forma jonika. Għandu rwol importanti fil-formazzjoni ta' glucidi u protiti, fil-proċessi ta' assimilazzjoni, respirazzjoni u moviment tal-ilma fis-siġar. Element iehor importanti li jikkarakterizza t-territorju u d-denominazzjoni hija l-preżenza tal-varjetà "Ogliarola del Vulture", varjetà indiġena li matul is-sekli b'mod naturali u bl-ġhajna tal-bdiewa li

jkabbru ż-żebbuġ, issa tokkupa ż-żona ġeografika definita. Il-varjetà ma setghetx tikber fl-gholjiet l-iktar gholjin minhabba l-qilla tax-xitwa, u fiż-żoni l-iktar shan minhabba l-preżenza ta' varjetà aktar produttiva b'siġar iktar b'saħħithom u li jirreżistu temperaturi gholjin. Fil-fatt, bosta awturi jsemmu li hemm korrelazzjoni bejn l-origini tal-varjetà u t-tolleranza tat-temperatura: il-varjetajiet indiġeni tal-lokalitajiet iktar keshin juru tolleranza anqas għal temperaturi gholjin, waqt li l-varjetajiet indiġeni tal-lokalitajiet aktar shan huma iktar tolleranti, u viċe versa. B'riżultat ta' dan l-Ogliarola del Vulture tokkupa biss iż-żona tal-produzzjoni taż-żejt DPO Vulture. Fuq l-gholja Vulture, is-siġra taż-żebbuġ mhix biss hija riżors produttiv, iżda hija wkoll element li jkarakterizza l-identità tal-pajsaġġ u tal-ambjent tat-territorju, li tippoteġi l-istess żona mid-diżastri atmosferiċi li ta' sikwit jolqtu lil din iż-żona. Peress li s-siġar taż-żebbuġ jikbru fuq ix-xaqlibiet esposti tal-Lvant u tan-Nofsinhar tal-gholja Vulture, dawn jinsabu fuq pendil u jipproteġu l-hamrija bl-istess mod tal-foresti fuq il-muntanji. Fi kliem iehor jipproteġu l-istabbiltà idrogeoloġika taż-żona u jagħmluha ospitabbli għall-bniedem billi jokkupaw artijiet li minhabba l-pendil tagħhom ma setghux jintużaw għal kwalunkwe kultivazzjoni oħra. Is-siġra taż-żebbuġ ilha tikber fiż-żona tal-Vulture sa minn żminijiet antiki, kif jidher minn diversi dokumenti storiċi fl-Arkivju Statali ta' Potenza, fejn jinżammu bosta statistiċi u rapporti storiċi li jiddeskrivu it-territorju u t-tkabbir tas-siġra taż-żebbuġ. Minn din id-dokumentazzjoni jidher li s-siġra taż-żebbuġ u l-produzzjoni taż-żejt fiż-żona ta' Vulture ilhom żmien twil, u matul is-snin saru iżjed importanti fil-kuntest ekonomiku taż-żona.

#### 4.7. Korp ta' spezzjoni:

Isem: C.C.I.A.A. di Potenza  
 Indirizz: Corso XVIII Agosto 34  
 85100 Potenza PZ  
 ITALIA

Tel. —  
 Fax —  
 Posta elettronika: —

#### 4.8. Tikketta:

Iż-żejt DPO "Vulture" għandu jinbiegħ f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa b'kapacità li tkun inqas minn hames litri. Il-prodott jista' jiġi ppakkjat ukoll f'pakketti żgħar għal użu ta' darba.

Fuq it-tikketti għandu jkun hemm indikat b'mod ċar:

- l-isem "Vulture", u fil-vers ta' taħt "olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta" (żejt taż-żebbuġa extravergini tad-denominazzjoni protetta tal-origini), jew "olio extravergine di oliva DOP" (żejt taż-żebbuġa extravergini DPO);
- l-isem u l-kunjom tal-produttur jew l-isem u l-indirizz tan-negozju tal-impjant tal-ibbottiljar;
- il-kwantità ta' żejt fir-riċipjent;
- il-kliem "olio imbottigliato dal produttore all'origine", (żejt ibbottiljat mill-produttur fil-post tal-produzzjoni) jew "olio imbottigliato nella zona di produzione" (żejt ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni), jekk l-ibbottiljar isir minn parti terza;
- is-sena tal-produzzjoni;
- id-data tal-iskadenza;
- il-kunsinna tal-produzzjoni.

Ebda referenza ġeografika għajr dik espressament stipulata ma tista' tiżdied mad-denominazzjoni protetta tal-origini. Tista' ssir referenza għal azjendi, ismijiet ta' negozji u marki kummerċjali privati, sakemm ma jkun hemm ebda riskju li l-konsumatur jista' jiġi mqarraq: l-ittri ta' dawn ir-referenzi għandhom ikunu nofs id-daqs tal-ittri tad-denominazzjoni "Vulture".

Hija permessa r-referenza għaż-żejt miksub bil-metodu bijoloġiku.

Iż-żejt f'pakketti għal użu ta' darba għandu jkollu: id-denominazzjoni protetta, il-kunsinna, is-sena ta' produzzjoni u n-numru tas-serje mogħti mill-korp ta' spezzjoni.

Id-denominazzjoni "Vulture" għandha tidher b'dawn il-karatteristiċi:

- font: Korinna regular;
- daqs ta' barra tal-ittri: 24,3;
- il-kulur tan-naħa ta' fuq tal-ittri: deheb 872 U;
- daqs ta' ġewwa tal-ittri: 17,9;
- kulur id-dell tal-ittri: pantone 8580 cv;
- kulur tal-bażi kwadranti: pantone 8580 cv.

Tikketti sekondarji u tikketti mal-ghonq tal-flixkun fl-ippakkjar huma permessi.



VULTURE

---