

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

(2013/C 187/13)

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⁾.

DOKUMENT UNIKU

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

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

“ACEITE SIERRA DEL MONCAYO”

Nru tal-KE: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

DPO(X) IĠP ()

1. Denominazzjoni

“Aceite Sierra del Moncayo”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Spanja

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.5. Żjut u xahmijiet (butir, marġerina, żjut, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li tapplika għalih id-denominazzjoni fil-punt 1

Żejt taż-żebbuġa straverġni meħud mill-frotta taż-żebbuġ (*Olea europea* L) tal-varjetajiet Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial u Royal, bi proċess mekkaniku jew b'metodi fiżiċi ohrajn li ma jbidlux il-kwalità taż-żejt, iżommu t-toghma, ir-riħa u l-karatteristiċi taż-żebbuġ li minnu jintgħasar iż-żejt mqassam f'perċentwali mill-varjetajiet kif jidher hawn taht:

- L-Empeltre huwa preżenti għal mill-inqas 70 %
- L-Arbequina huwa preżenti għall-massimu ta' 25 %
- Fih mill-inqas wahda mill-varjetajiet minuri magħrufin (Negral, Verdial jew Royal). Flimkien, dawn it-tliet varjetajiet ma jaqbzux il-5 %.

Il-valuri massimi permessi fiż-żejt taż-żebbuġa straverġni tad-denominazzjoni tal-orijini “Aceite Sierra del Moncayo”

| | |
|---------------------------------|---|
| Acidità | Li ma taqbiżx iż-0,5° |
| Valur ta' perossidu | Li ma jaqbiżx is-16-il meq O ₂ /kg |
| K ₂₃₂ | Massimu ta' 2,0 |
| K ₂₇₀ | Li ma jaqbiżx iż-0,12 |
| L-evalwazzjoni organolettiku | |
| Medja tad-difetti | Md = 0 |
| Il-medja ta' kontenut ta' frott | Mf > 2,5 |

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul permezz tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Analizi organolettika taż-żejt “Aceites Sierra del Moncayo” taghti riżultat ta’ toghma tal-frott b’valur ta’ $Mf > 2,5$ u qawwa minima tad-deskrittura tal-lewż ta’ 2,5. Il-karatterizzazzjoni organolettika tissawwar ukoll minn hjiel ta’ toghmiet morri u pikkanti li l-valur massimu tagħhom huwa ta’ 4,5.

Il-kontenut tal-aċidu xahmi taż-żejt huwa valur minimu ta’ 70 %, filwaqt li l-kontenut massimu tal-aċidu xahmi linolejku tal-“Aceites Sierra del Moncayo” huwa madwar 11 %.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-kultivazzjoni taż-żebru trid issir fiż-żona deskritta fil-punt 4.

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

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-kultivazzjoni taż-żebru u t-tagħsir taż-żejt iridu jsiru fiż-żona deskritta fil-punt 4.

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

Bl-ghan li jinżammu l-karatteristiki tipiċi tal-prodott fil-fażijiet kollha, il-proċess tal-ippakkjar isir fiż-żona ġeografika awtorizzata. B’hekk, jista’ jinżamm kontroll totali tal-produzzjoni min-naħa tal-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 b’modi speċifiċi għall-metodi tal-ippakkjar, għaž-żmien u l-metodu tat-tferrigh, għall-filtrazzjoni, għall-art li għandha mid-dijatoma, għač-ċellulosa, għat-temperatura tal-ippakkjar, ir-reazzjoni tiegħu għall-bard, u għall-ħżin. L-ghan ta’ dan kollu huwa li jinżammu l-karatteristiċi tipiċi tal-prodott.

Min hu responsabbli mill-ibbuttiljar irid ikollu sistema separata apposta għall-ibbuttiljar taż-żjut bid-DPO, apparti mis-sistema li tintuża għal żjut oħra.

Iż-żejt irid jiferra f’kontenituri tal-ħgieg, tal-metall addattat biex jikkonserva oġġetti tal-ikel, tal-plastika PET, tač-ċeramika vitrifikata u f’pakketti kwadri li l-kapaċità tagħhom ma tkunx aktar minn 5 litri.

3.7. *Regoli speċifiċi li jirrigwardaw l-ittikkettar*

It-tikketta tal-kontenituri taż-żjut għandha turi, flimkien mal-isem li bih jinbiegħ iż-żejt, il-logo tad-DPO bil-kliem “Denominación de Origen Protegida (ó DOP) Aceite Sierra del Moncayo”, u l-marka tal-konformità tal-entità ta’ certifikazzjoni tal-prodott mill-korp responsabbli għall-kontrolli.



Barra minn hekk, il-prodott għandu jkollu l-marka tal-konformità, tikketta ta’ wara bid-denominazzjoni, li għanda tiggarrantixxi t-traċċabbiltà tal-prodott, li tkun identifikata permezz ta’ kodiċi alfanumeriku, u li għandha titwahhal fl-azzjenda li tibbuttilja iż-żejt b’tali mod li ma tkunx tista’ tintuża għal darba oħra.

4. **Deskrizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika testendi mill-wied ta’ Ebro u l-ċinatin muntanjuż ta’ Moncayo. Dawn jiffurmaw unità omogenea morfoloġika, ġeografika u storika li tinkludi r-reġjuni ta’ Tarazona, Moncayo u Campo de Borja, fejn jinsabu aktar minn 2 500 ettari ta’ msaġar taż-żebru mifruxin ma’ 34 municiċipju.

Il-municiċipji huma dawn li ġejjin: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena u Talamantes.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika

Iż-żona ta' produzzjoni maħsuba għall-ibbuttiljar taż-żejt protett, tinfirex bejn il-wied ta' Ebre u ż-żona muntanjuża ta' Moncayo.

Din hija żona li tvarja mill-pjanuri mtarrġin kbar ta' Ebre u l-katina ta' muntanji Iberiċi. Il-muniċipji magħżulin għall-ibbuttiljar jinsabu fil-baċir tax-xmajjar Queiles u Huecha, li hija żona unika minhabba l-partikularitajiet tal-ħamrija u tal-klima.

Iż-żebbuġ jingabar direttament mis-siġar malli jkun wasal f'maturazzjoni xierqa għall-ġabra bikrija. Il-kultivazzjoni tas-siġar taż-żebbuġ f'din iż-żona hija dik tradizzjonali f'art mhux irrigata.

Il-metodi tradizzjonali jipproduċu wkoll varjetajiet żgħar li huma maħsubin biex jittiekle fuq il-mejda għall-forniment awtonomu ta' ekonomija li tmantni lilha nnifisha.

Hija predominanti l-preżenza ta' konglomerazzjonijiet ta' materjal kalkarju iebes.

Il-ħamrija kollha hija fonda u għandha pH bażiku, minhabba l-preżenza kullimkien ta' karbonji tal-kalċju. Il-ħamrija hija karatterizzata mill-konsistenza tagħha taflija, ramlja mħallta, flimkien ma' materjal ta' hxejjex midbiela u f'it materjal organiku.

Iż-żona ġeografika hija steppa kbira ċatta bi klima Mediterranja kontinentali b'medja ta' xita annwali ta' bejn 450 u 467 millimetri, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fix-xhur tal-ħarifa u tar-rebbiegħa.

It-temperatura medja tvarja bejn is-7 u l-14-il grad Celsius, u l-iżjed żmien xemxi huwa bejn Lulju u Awwissu, b'temperaturi li jilhqqu massimu ta' 40 grad Celsius. Fis-sajf ikun hemm għadd ta' tempesti. L-iżjed żmien kiesaħ huwa bejn Diċembru u Frar, b'temperaturi li jistgħu jwasslu sa 16-il grad Celsius taħt iż-żero fi Frar.

Il-valuri medji ta' vapotraspirazzjoni rreġistrati mill-istazzjonijiet meterjoloġiċi tar-reġjun ikkonċernat huma bejn 600 u 750 millimetru fis-sena. Tqabbil ta' dan mal-inżul tax-xita nnotat fiż-żewġ baċiri juri biċ-ċar in-nuqqas ta' ilma li hemm.

Id-differenza li hemm fil-pessjoni tal-arja bejn il-baħar ta' Cantabria u l-baħar Mediterran tipprovoka rih kiesaħ u niexef magħruf bħala Cierzo, li hu karatteristiku ta' dan ir-reġjun. Dan ir-riħ l-iżjed li jaħbat huwa fix-xitwa u fir-rebbiegħa, u jikkawża nżul qawwi fit-temperatura, anki minhabba l-qawwa u l-persistenza tiegħu jinhass aktar kiesaħ milli fil-fatt hu, u jikkawża nixfa tal-arja li tnixxef hafna l-art, u dan il-fattur jinfluwenza l-attività agrikola ġenerali tar-reġjun (Cuadrat, J.M - 1999).

Il-Cierzo jipprevjeni l-formazzjoni tas-sħab u tas-silġ, fatt tajjeb hafna għat-tkabbir tas-siġar taż-żebbuġ.

5.2. Speċifità tal-prodott

Il-varjetajiet ta' żebbuġ ikkoltivati fiż-żona ġeografika huma: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial u Royal, dawn huma varjetajiet li addattaw ruħhom tul is-sekli bħala riżultat tas-selezzjoni naturali. Filwaqt li huma kompletament addattati għar-reġjun, dawn il-varjetajiet ta' żebbuġ jiggarrantixxu prodott finali varjat bil-proporzjonijiet uniċi li ma jeżisti febda reġjun ieħor hu koltivat u prodott iż-żebbuġ.

Fil-hin tal-hsad, dawn il-varjetajiet ikollhom indiċi ta' maturazzjoni ta' bejn 3 u 6.

Iż-żejt mill-frott taż-żebbuġa Sierra del Moncayo fih mill-inqas 70 % mill-varjeta ta' żebbuġ Empeltre, massimu ta' 25 % miż-żebbuġ Arbequina u 5 % bħala massimu mill-varjetajiet minuri. Din it-taħlita hija esklussiva u unika għal dan ir-reġjun.

Skont ir-riżultati li haġru mit-tehid ta' kampjuni, il-valur minimu tal-kontenut ta' aċidu xaħmi linolejku jilhaq is-70 %, dan huwa aktar milli jinsab fi żjut u varjetajiet oħrajn (il-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ, l-Enciclopedia Mundial del Olivo). Ta' min iżid ma' dan li l-valuri medji ta' aċidu linolejku li nkiseb minn studji tal-varjetajiet Empeltre u Arbequina kienu inferjuri għal dawk li nkisbu fi studji dwar dawk li jiġu koltivati f'reġjuni oħra. Il-valuri minimi permessi ta' 70 % aċidu xaħmi olejku u l-kontenut baxx ta' aċidu xaħmi linolejku, fejn il-valur massimu permess huwa ta' 11 %, jissarf u f'indiċi għoli ta' saturazzjoni li jagħti stabbiltà kbira lil dan iż-żejt taż-żebbuġa.

Iż-żejt taż-żebuga Sierra del Moncayo jipprezentaw valuri baxxi tal-istat ossiġinat u awto-ossiġinament bil-mod li jissarraf f'valuri ta' K_{270} inqas minn 0,12 għall-koeffiċjent tal-estinzjoni molari li huma l-karatteristiċi ta' dan iż-żejt taż-żebuga.

L-“Aceite Sierra del Moncayo” fil-profil tiegħu għandu toghma tal-frott b'valur minimu ta' 2,5 u qawwa minima ta' 2,5 tad-deskrizzjoni tal-lewż. Il-karatterizzazzjoni organolettika tkompli tissawwar minn hjiel ta' toghmiet morri u pikkanti li fil-massimu tagħhom iwasslu sa 4,5 u ma jaqbzux iż-żewġ punti aktar mill-attribwit fruttiferu, u dan huwa li jagħti l-karattru bbilanċjat lil dan iż-żejt.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi ohra speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP)*

L-art fonda u kalkarja, il-fatt li f'it tinsel xita matul is-sena, u li s-sjuf huma shan u jkun hemm perjodi twal ta' kasha flimkien mal-preżenza dejjiema tal-Cierzo, jiffurmaw ekosistema li tat lok għall-manteniment, permezz tas-selezzjoni naturali, tal-varjetajiet li hemm fl-“Aceite Sierra del Moncayo” li addattaw rwieghom perfettament għal dan l-ambjent (Rallo et al. 2005).

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni qiegħda bejn żoni ta' produzzjoni fejn f'kull wada tippredomina varjetà waħda ta' żebug. Din iż-żona qiegħda magħluqa bejn iż-żona fejn l-iktar li tikber hija l-Arbequina, fil-Katalonja, u dik fejn tikber l-Empeltre, fl-Aragona ta' Isfel, u hemm ukoll il-varjetajiet minuri Negral, Verdial u Royal, li huma varjetajiet ta' żebug ta' konsum fuq il-mejda għall-forniment awtonomu ta' ekonomija li tmantni lilha nnifisha.

Il-kundizzjonijiet klimattiċi u tal-hamrija (ix-xita ma tinzilx fi żmien il-hsad u f'it li xejn waqt l-iżvilupp tal-frott, it-temperaturi huma għoljin fis-sajf u baxxi fix-xitwa, flimkien mal-karatteristiċi tal-hamrija) jinfluwenzaw il-kompożizzjoni aċiduża ta' dan iż-żejt u jsarraf f'kontenut għoli ta' aċidu xahmi olejku (Civantos, 1999) ta' aktar minn 70 %. Il-hsad bikri jagħti valur aktar baxx minn 11 % ta' aċidu grass linolejku lil dan iż-żejt, dan jissarraf f'indiċi għolja ta' saturazzjoni li jagħti stabbiltà ossidattiva (l-Enciclopedia Mundial del Olivo, 1996).

Il-Cierzo ma jhallix jiffirma s-silġ, li huwa l-element li jipprovoka l-istat ta' ossiġinament fil-frott, u dan jippermetti li jittiehed żejt bi stat baxx ta' ossiġinament, b'valuri ta' K_{270} inqas minn 0,12.

Il-valuri tal-indiċi tal-maturità ta' dawn il-varjetajiet huma r-rizultat tal-hsad bikri tradizzjonali dirett mis-siġra, li hija teknika li tirriżulta f'żejt “Aceite Sierra del Moncayo” b'karatteristiċi fruttiferi oghla minn dawk meħtieġa mid-deskrizzjoni organolettika.

Minhabba l-hamrija niexfa bi pH bażiku, kif ukoll minhabba n-nuqqas ta' xita u t-tahlit tal-varjetajiet, iż-żejt “Aceite Sierra del Moncayo” jipprezenta profil sensorjali b'karatteristiki fruttiferi li huma oghla minn 2,5, u qawwa minima ta' 2,5 għad-deskrizzjoni tal-lewż.

Fl-ahħar nett, dawn il-kundizzjonijiet ambjentali deskritti hawn, jikkawżaw nuqqas ta' idratazzjoni u ta' nutrizzjoni matul it-tkabbir taż-żebug li jagħtu qawwa lid-deskrizzjoni sensorjali ta' dan iż-żejt (Civantos et al., 1999) u jgħibu l-quddiem bilanċ ta' toghmiet perċettibbli morri u pikkanti li fil-medja ma jaqbzux iż-żewġ punti aktar mit-toġhma fruttifera fiż-żejt “Aceites Sierra del Moncayo”.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf

⁽³⁾ Ara n-nota fqiegħ il-paġna Nru 2.