

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda 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

(2012/C 186/10)

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

Nru tal-KE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IĠP () DPO (X)

1. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda:

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☒ Żona ġeografika
- ☐ Prova tal-orġini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☒ Rabta
- ☐ Tikkettar
- ☐ Rekwiżiti nazzjonali
- ☐ Ohrajn (għandu jiġi speċifikat)

2. Tip ta' emenda/i:

- ☐ Emenda tad-Dokument Uniku jew tal-Iskeda tas-Sommarju
- ☒ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP rreġistrati li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku jew Skeda tas-Sommarju
- ☐ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda għad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- ☐ £ Emenda temporanja tal-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. Emenda/i:

3.1. Deskrizzjoni tal-prodott:

Fdin l-applikazzjoni, iż-żejt taż-żebuga prodott huwa deskritt b'aktar dettall milli fid-dossier inizjali ta' reġistrazzjoni. Qed jiġu stabbiliti speċifikazzjonijiet aktar stretti ta' kwalità b'mod li jiġi żgurat li l-isem jintuza biss għal dak iż-żejt taż-żebuga tal-ogħla kwalità fiż-żona.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.2. Żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika fejn jiġi prodott iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata DPO hija definita bħala żona magħluqa bejn il-fruntieri amministrattivi ta' Messina, li hija unità reġjonali tar-Reġjun ta' Peloponnese, sabiex ikunu inklużi ż-żoni kollha fejn jitkabbar iż-żejtni u fejn jiġi prodott iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata. Ta' min jinnotta li l-varjetajiet ta' żejtni imkabbra, il-metodi ta' kultivazzjoni użati, l-ipproċessar tal-frott, l-istorja tal-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa u r-rabta mill-qrib mal-manjieri u d-drawwiet tan-nies, kif ukoll il-hamrija u l-klima, huma simili fiż-żoni kollha ta' Messina fejn jitkabbar iż-żejtni. Għaldaqstant, iż-żejt taż-żebbuġa extraverġini li jsir fiż-żoni kollha ta' Messina li jinsabu barra l-provinċja antika ta' Kalamata għandu l-istess proprjetajiet fiżiċi u kimiċi u l-istess karatteristiċi organolettiċi bħaż-żejt taż-żebbuġa Kalamata DPO.

It-testijiet organolettiċi li saru fuq kampjuni ta' żejtni taż-żebbuġa extraverġini minn Messina fil-laboratorju kimiku tal-Ministeru tal-Iżvilupp – is-Segretarjat Ġenerali għall-Affarijiet tal-Konsumaturi, u li huwa rikonossut mill-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ, juru li ż-żjut taż-żebbuġa kollha li joriġinaw minn Messina għandhom karatteristiċi organolettiċi simili. Fil-grupp taż-żjut taż-żebbuġa prodotti fiż-żona attwali tad-DPO, il-medjan tal-fruttat huwa $M_f = 3,4$ u l-medjan tad-difetti huwa $M_d = 0$. Fil-grupp taż-żjut taż-żebbuġa prodotti fil-bqija ta' Messina, il-medjan tal-fruttat huwa $M_f = 3,9$ u l-medjan tad-difetti huwa $M_d = 0$. Fil-grupp taż-żjut taż-żebbuġa prodotti fiż-żona attwali tad-DPO, il-medjan tal-qrusa huwa $M_f = 2,37$ u l-medjan tal-attribut pikanti huwa $M_d = 3,33$. Fil-grupp taż-żjut taż-żebbuġa prodotti fil-bqija ta' Messina, il-medjan tal-qrusa huwa $M_f = 2,51$ u l-medjan tal-attribut pikanti huwa $M_d = 3,21$.

It-testijiet li saru fil-laboratorju kimiku tal-Ministeru tal-Iżvilupp - is-Segretarjat Ġenerali għall-Affarijiet tal-Konsumatur mis-sena 2000 sal-2010, juru li iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata li jiġi prodott madwar Messina kollha għandu l-istess karatteristiċi, hekk kif jidher fit-tabella hawn taht.

	Medja għaż-żona ġeografika attwali	Medja għall-bqija ta' Messina
Acidità	0,49	0,49
Valur tal-perossidu	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Steroli totali	1 310	1 267
Acidu palmitiku %	11,82	11,75
Acidu palmitolejku %	0,86	0,86
Acidu steariku %	2,78	2,61
Acidu olejku %	75,63	76,79
Acidu linolejku %	7,07	6,1

Għalhekk jehtieg li tiġi definita żona ġeografika ġdida, skont l-ispeċifikazzjonijiet stretti stipulati f'din l-applikazzjoni.

3.3. Metodu ta' produzzjoni:

Il-metodu ta' produzzjoni ġie emendat b'mod li jinkludi l-użu tal-magni għall-qtuġ taż-żejtni (shakers), fejn it-terren ikun jippermetti dan. L-użu tax-shakers igħib miegħu numru ta' vantaġġi, bl-għan li jinqata' żejtni ta' kwalità aħjar u għalhekk jiġi prodott żejtni taż-żebbuġa ta' kwalità aħjar.

B'mod aktar speċifiku, l-użu tax-shakers, għall-kuntrarju taċ-ċaqliq manwali tas-siġar, jirriżulta:

- fi tnaqqis fl-ispiza u l-hin tal-qtugħ; li jippermetti l-ksib ta' frott mhux mittiefes fiż-żmien ta' qtugħ previst,
- f'siġar produttivi hafna, minhabba li ż-żebbuġ jinqata' u s-siġar jinżabru immedjatament,
- fi qtugħ ottimu, minghajr ma ssir hsara lill-friegħi jew lill-frott.

Minbarra dan, meta ż-żebbuġ jiġi proċessat fil-magħsar taż-żebbuġ, it-temperatura tal-pejst taż-żebbuġ waqt il-malassazzjoni m'għandhiex taqbeż is-27 °C sabiex tiġi garantita l-kwalità taż-żejt u jitharsu l-karatteristiċi volatili, il-kulur u l-karattru antiossidanti tiegħu.

L-indikazzjoni fakultattiva "Estrazzjoni Kiesha", imsemmija fir-Regolament (KE) Nru 1019/2002 dwar l-istandards ta' marketing għaž-żejt taż-żebbuġa, għalhekk tista' tiġi inkluża fuq l-imballaġġ.

3.4. Rabta:

Iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata huwa marbut mill-qrib mal-istorja, tradizzjonijiet u l-kultura tar-reġjun kollu ta' Messina u jikkostitwixxi l-attività prinċipali li jwettqu r-residenti matul ix-xitwa. L-għarfien dwar il-bidu tat-tkabbir taż-żebbuġ u tal-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa f'Messinia intilef maż-żmien, hekk kif juru sorsi storiċi u skavi li saru minn żmien għal żmien. Iż-żejt taż-żebbuġa huwa u minn dejjem kien fattur ekonomiku u soċjali kruċjali għall-iżvilupp u l-prosperità tar-residenti.

Fir-rigward ta' hamrija u klima, il-kundizzjonijiet fil-provinċja antika ta' Kalamata u fil-bqija ta' Messina huma l-istess: artijiet inklinati u bl-gholjiet, ammont moderat ta' xita fis-sena (madwar 750-800 mm), xtiewi moderati, sjuf twal u shan, sigħat twal ta' xemx, irjieh moderati u qawwija, terren bl-gholjiet (fejn l-imsaġar tas-siġar taż-żebbuġ ikunu esposti bl-ahjar mod għad-dawl u jkollhom hafna arja), dawl, hamrija bil-ġir b'PH li jvarja minn newtrali sa alkalin u konċentrazzjonijiet suffiċjenti ta' fosforu, potassju, boron, eċċ. It-tekniki ta' kultivazzjoni u l-metodi ta' proċessar huma wkoll l-istess fiż-żona ġeografika definita kollha. Iż-żejt taż-żebbuġa prodott f'Messinia kollha u dak li kien jiġi prodott fil-provinċja antika ta' Kalamata għandhom l-istess karatteristiċi speċifiċi ta' kwalità: lewn intens, toġhma pjaċevoli, transluciċi b'mod naturali u li fihom bosta sustanzi aromatiċi, livelli ta' acidità ferm taħt il-limitu massimu permess, profil speċifiku ta' acidu grass, fruttat medju b'aroma ta' frotta hadra, ftit qarsa u livell baxx sa livell medju ta' toġhma pikkanti.

Il-fatturi li jagħtu l-karatteristiċi speċifiċi lill-materja prima, li jingħaddu liż-żejt taż-żebbuġa Kalamata huma:

- il-klima eċċellenti taż-żona (it-tahlita ta' sigħat twal ta' xemx, ammont eċċellenti ta' xita, eċċ)
- ix-xtiewi moderati u s-sjuf twal, shan u nexfin
- l-irjieh moderati u qawwija u t-terren bl-gholjiet fiż-żona, flimkien mal-forma ta' kikkra li l-bdiewa jagħtu lis-siġar matul iż-żabra. It-terren bl-gholjiet f'Messinia mhux dejjem jippermetti li t-tkabbir taż-żebbuġ isir b'mod mekkanizzat jew li l-frott jinqata' b'magna, għalhekk għadhom jintużaw metodi tradizzjonali (żabra, għasir, qtugħ).
- hamrija hafifa u bil-ġir b'PH li jvarja minn newtrali sa alkalin
- konċentrazzjonijiet suffiċjenti ta' fosforu, manjeżju, manganiż, boron, eċċ.

- iċ-ċokon tal-hbula art, li jippermettu lill-bdiewa taż-żebbuġ minn Messina li jiehdu hsieb sew tas-siġar taghhom u jipproduċu żejt ta' kwalità għolja, li jservihom sena shiha.
- il-qtugħ metikoluż taż-żebbuġ li jsir kif eżatt jintlaħaq il-livell ġust ta' maturazzjoni u l-kundizzjonijiet eċċellenti ta' proċessar. L-omoġeneità taż-żona ġeografika bejn Taġetos u l-Bahar Jonju, bil-mikroklima partikolari tagħha, li tagħti karatteristiċi komuni liż-żejt taż-żebbuġa Kalamata kollu li ġej minn Messina.

DOKUMENT UNIKU

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

“ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

Nru tal-KE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () DPO (X)

1. Isem:

“Καλαμάτα” (Kalamata)

2. Stat membru jew Pajjiż terz:

Il-Greċja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġetti tal-ikel:

3.1. Tip ta' prodott:

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

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1):

Dan huwa żejt taż-żebbuġa extravergni prodott miż-żebbuġ tal-varjetajiet Koroneiki u Mastoeidis. Iz-żejt taż-żebbuġa Kalamata DPO joriġina prinċipalment miż-żebbuġ tal-varjetà Koroneiki b'massimu ta' 5 % li jkun ġej miż-żebbuġ tal-varjetà Mastoeidis. Għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

L-aċidità massima totali espressa fi grammi ta' aċidi olejċi ma taqbiżx iż-0,50 g għal kull 100 g żejt.

L-indikaturi tal-preżenza ta' sustanzi ossidati fiż-żejt taż-żebbuġa għandu jkollhom il-valuri li ġejjin meta jsir l-imballaġġ taż-żejt:

K₂₃₂: massimu 2,20

K₂₇₀: massimu 0,20

Valur tal-perossidu: ≤ 14 MeqO₂/kg

Steroli totali: > 1 100 mg/kg

Kontenut ta' aċidi grassi (%):

Aċidu olejku: 70-80

Aċidu linolejku: 4,0-11,0

Aċidu steariku: 2,0-4,0

Aċidu palmitolejku: 0,6-1,2

Aċidu palmitiku: 10,0-15,0

Karatteristiċi organolettiċi:

Deskrizzjoni	Valur medju
Fruttat taż-żebbuġa	3-5
Qrusa	2-3
Toghma Pikkanti	2-4
Difetti	0

Iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata DPO għandu fruttat medju, b'aroma ta' frott aħdar, huwa ftit qares u għandu livell minn baxx sa medju ta' toghma pikkanti.

Kulur: aħdar għal aħdar fl-isfar

3.3. Materja prima (għall-prodotti proċessati biss):

—

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

—

3.5. Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehhu fiż-żona ġeografika identifikata:

Il-kultivazzjoni, il-produzzjoni u l-ghasir għandhom isiru biss fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4. Iż-żejt taż-żebbuġa għandu jiġi prodott u, fil-bidu, maħzun fil-fabbriki li jinsabu fiż-żona ġeografika definita li jkunu konformi mar-regoli ta' produzzjoni tal-ikel tal-UE u dawk nazzjonali fis-sehħ u mghammra b'makkinarju tal-istainless steel u b'tankijiet għall-ħażna tal-istainless steel.

Qtugħ, trasport u ħzin taż-żebbuġ

F'bosta żoni ż-żebbuġ jingabar billi jiġi mcaqlaq għal isfel minn fuq is-sigra, bl-idejn jew bil-moxtijiet jew bil-magni (shakers) meta l-frotta minn hadra ssir hadra fl-isfar u sakemm 50 % tiegħu isir ta' lewn sewdieni, mill-aħħar ta' Ottubru għal madwar 4 sa 5 ġimghat, skont il-kundizzjonijiet tat-temp li jkun hemm. Il-qtugħ dejjem isir permezz tal-użu ta' xbieki taż-żebbuġ, li jitferrxu taht is-sigra. Frott li jkun waqa' mal-art (windfalls) qatt ma għandu jingabar għat-tagħsir.

Iż-żebbuġ jiġi trasportat lejn il-mgħasar taż-żebbuġ f'cestuni sodi, ventilati, tal-plastik jew fi xkejjer li jkunu magħmulin biss b'materjali naturali, b'kapacità ta' 30-50 kg. Għandu jiġi trasportat lejn il-mgħasar fejn jingħasar fi żmien 24 siegħa fl-aqwa kundizzjonijiet possibbli (ħzin 'il bogħod mid-dawl u fuq pallets biex tkun tista' tiċċirkola l-arja u biex ma jkunx hemm kuntatt dirett mal-art), biex b'hekk jiġi evitat kwalunkwe taħsir. Iż-żebbuġ għandu jinżamm f'post frisk sakemm jingħasar. Ma jistgħux jgħaddu aktar minn 24 siegħa bejn il-qtugħ tal-frott u l-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa extraverġni Kalamata DPO. Iż-żebbuġ ma jstax jinżamm fl-imsaġar tas-sigra taż-żebbuġ, fejn ikun espost għal diversi perikli naturali u mikrobijoloġiċi.

Proċessar taż-żebbuġ

Iż-żebbuġ jiġi proċessat f'mgħasar taż-żejt tradizzjonali jew ċentrifugi, fejn it-temperatura tal-pejst taż-żebbuġ tinżamm taht 27 °C waqt il-malasazzjoni u tul l-istadi kollha tal-ipproċessar. Fil-magħsar, il-frott jiġi separat mill-weraq u mir-rimjiet, jinhasel u jintbagħat fil-mishaq. Imbagħad, issir il-malasazzjoni tal-pejst taż-żebbuġ għal 20-30 minuta u ż-żejt jiġi estratt jew bi pressjoni jew b'qawwa ċentrifuga, hekk kif jiġi miżjud f'it ilma f'każijiet fejn iż-żebbuġ ma jkunx fih biżżejjed likwidi tal-pjanti.

Il-mgħasar taż-żebbuġ iridu jkunu lokalizzati fil-fruntieri ta' Messina.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċċ.:

Iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata DPO irid jinhażen f'tankijiet tal-istainless steel f'postijiet ta' hżin adatti u f'temperatura li ma taqbiżx l-24 °C. Għall-bidu, il-postijiet fejn jinhażen iż-żejt taż-żebbuġa jistgħu jkunu lokalizzati fil-mgħasar fejn jiġi prodott.

Iż-żejt taż-żebbuġa jista' jiġi trasportat mill-magħsar lejn daww il-postijiet ta' hżin tal-impjanti għall-ibbottiljar f'tankijiet tal-istainless steel li jkunu tnaddfu b'mod metikoluż biss.

Iż-żejt jista' jiġi bbottiljat fil-fliexken fiż-żona ġeografika definita jew barra minnha, sakemm ikun hemm sistema affidabbli ta' traċabbiltà u sakemm dan ikun tikkettat kif xieraq.

Għall-kummerċ bl-ingrossa, il-prodott jista' jiġi trasportat f'tankijiet tal-istainless steel, li hekk kif jintlew jiġu sigillati u tikkettati kif xieraq, sakemm ikun hemm stabbilita sistema ta' traċabbiltà xierqa. Għal bejgħ bl-imnut, huwa permess li jintuża kwalunkwe pakkett li jkollu sa 5 litri sakemm ikun konformi mar-regoli stipulati mil-liġi tal-UE u l-liġi Griega.

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

It-tikkettar għandu jinkludi kodiċi magħmul minn ittri u ċifri li jindikaw in-numru tas-serje tat-tikketta u l-aħhar żewġ ċifri tas-sena tal-produzzjoni, imniżżla kif ġej:

KA/numru tas-serje tat-tikketta/l-aħhar żewġ ċifri tas-sena ta' produzzjoni.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata jiġi prodott fil-fruntieri amministrattivi tal-unità reġjonali ta' Messinia, li tinsab fir-reġjun ta' Peloponnese. Il-konfini taż-żona huma stabbiliti, min-naħa tat-Tramuntana bix-xmara Neda u l-muntanji ta' Arcadia, mil-Lvant bit-Taigetos, min-naħa tan-Nofsinhar bil-Golf ta' Messinia u mill-Punent bil-Baħar Jonju.

L-imsaġar tas-siġar taż-żebbuġ ikopru żona ta' madwar miljun stremmata (100 000 ettaru).

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika definita tinsab fit-tarf tan-naħa tal-Lbiċ tal-Peloponnese u tkopri żona ta' 2 991 kilometru kwadru. Il-parti tal-Lvant ta' Messinia hija dominata mill-muntanji Taigetos, li wkoll jiffurmaw il-fruntiera naturali li tmiss mal-prefettura ta' Laconia. Il-muntanji Taigetos huma mifruxa fuq 115 –il kilometru, bil-quċcata tilhaq 2 400 metru, u tohloq il-mikroklima taż-żona. L-akbar u l-iktar pjanura fertili hija l-pjanura ta' Messinia, segwita minn oħrajn iżgħar bħall-pjanura ta' Kiparissia, Gargaliani, Pylos, Methoni, Koroni, Longa u Petalidi.

Il-klima u l-hamrija fiż-żona ġeografika definita għandhom karatteristiċi speċifiċi li huma tajbin hafna għat-tkabbir taż-żebbuġ, għalhekk l-uniċi intervenzjonijiet li jridu jitwettqu matul l-istaġun ta' tkabbir huma daww li huma essenzjali għall-iżvilupp normali tas-siġar. Il-mikroklima taż-żona hija kkaratterizzata minn klima li tvarja minn wahda Mediterranja moderata (xerotermika – temperatura moderata) għal klima subtropikali. Ix-xtiewi huma moderati u s-sjuf twal u shan. L-istaġun frisk idum minn Novembru sa April u l-istaġun shun minn Mejju sa Ottubru. Il-medja tal-ammont ta' xita li tinżel fis-sena hija madwar 750-800 mm, hekk kif, fil-biċċa l-kbira, ix-xita tinżel fix-xitwa (madwar 330 mm). Fil-harifa tinżel madwar 250 mm, fir-rebbiegħa 146 mm u fis-sajf 23 mm. L-aktar xahar niexef huwa Lulju (5,2 mm) u l-aktar xahar umdu huwa Novembru (138,2 mm).

Il-medja tal-umdiċa relattiva annwali hija 67,7 %. Lulju huwa l-aktar xahar niexef (58 %) u l-aktar xahar umdu huwa Novembru (74 %).

Rigward it-temperaturi medji fix-xahar matul is-sena, l-aktar temperaturi baxxi huma f'Diċembru u Jannar (10 °C) u l-ogħla f'Lulju u f'Awwissu (28 °C). Fiż-żona, ix-xemx tidli għal aktar minn 3 000 siegħa kull sena.

Il-mikroklima hija ideali biex fiha jikber iż-żebbuġ. Ma hemmx differenzi kbar hafna fit-temperatura u l-livell u d-distribuzzjoni tax-xita huma tajbin. Iċ-ċiklu annwali tas-siġra taż-żebbuġ għalhekk jista' jagħmel progress fl-aqwa kundizzjonijiet.

Il-hamrija hija taflija/ramlija, b'PH li jvarja minn naturali għal alkalin. L-art fiż-żona ġeografika definita tikkonsisti, prinċipalment, minn għoljiet. Hija relattivament permeabbli, fuqha jsehh ixxottar suffiċjenti u għandha fluss mexxej tal-ilma u tas-soluzzjonijiet tal-hamrija; biex b'hekk ma żżommx l-ilma u ma tixxaqqaqx. Il-hamrija għandha ammonti suffiċjenti ta' fosforu, boron, manganiż u manjeżju iżda għandha kemmxejn nuqqas ta' nitroġenu u potassju, li jwassal biex jiġu applikati kwantitajiet xierqa ta' fertilizzanti minerali. Mil-lat mekkaniku, il-hamrija għandhom kompożizzjoni li tvarja minn hafifa għal wahda medja. L-imsaġar tas-siġar taż-żebbuġ jithawlu l-aktar fuq art imżerżqa u bl-għoljiet sabiex is-siġar ikollhom hafna arja, u dan iwassal għall-kwalità tajba tal-prodott.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Iż-żejt taż-żebbuġa Kalamata huwa prodott mill-varjetajiet eċċellenti ta' żebbuġ Koroneiki u Mastoeidis u ż-żejt kollu prodott huwa klassifikat bħala żejt extraverġni, hekk kif l-aċidità hija ferm taht il-limitu massimu permess, u l-parametri l-oħra (valur tal-perossidu u l-koeffiċjent ta' estinsjoni K_{232}) huma taht l-ogħla livelli permessi stabbiliti mir-Regolament tal-Unjoni Ewropea. Għandu wkoll profil speċifiku hafna ta' aċidu grass, li huwa karatteristika taż-żejt taż-żebbuġa Kalamata DPO. Il-perċentwali ta' aċidu olejku huwa għoli hafna, filwaqt li l-valuri tal-aċidu linolejku, steariku, palmitolejku u palmitiku huma speċifiċi hafna, hekk kif inhu l-proporzjon bejniethom, li jiddistingwih minn żjut taż-żebbuġa oħrajn. Dan il-profil speċifiku tal-aċidu grass flimkien mal-fruttat medju u l-aroma ta' frott aħdar, it-togħma ftit qarsa u ftit pikkanti jagħtu liż-żejt taż-żebbuġa Kalamata DPO l-karatteristiċi speċifiċi u uniċi tiegħu.

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 oħra tal-prodott (għall-IGP):*

Rabta storika

L-għarfien dwar il-bidu tat-tkabbir taż-żebbuġ fiż-żona ġeografika definita intilef biż-żmien. Dan jidher mis-sejbiet arkeoloġiċi u r-registri bil-miktub u miżmuma li jiddikjaraw li ż-żebbuġ u ż-żejt taż-żebbuġa kienu kkunsmati bħala ikel, użati bħala bażi għall-fwieha u kienu element ta' arti. Skavi li saru fil-Palazz ta' Nestor qrib Chora żvelaw 1 200 lapida tat-tafal bi skrittura lineari B, li provdew informazzjoni prezzjuża dwar ir-rwol tas-siġra taż-żebbuġ u kif din influwenzat il-hajjiet tan-nies lokali fis-sekli 14-13 QK.

Fiż-żona ta' Karpofora nstabu għadam taż-żebbuġ tas-sena 1900 QK. Bl-użu tal-metodu tad-dijagramma tat-trab tad-dakra, ibbażat fuq ir-radjokronoloġija, saru estimi dwar it-tkabbir taż-żebbuġ fiż-żona ta' Pylos. Instab li ż-żebbuġ ilu jitkabbar mill-1100 QK u kien, essenzjalment, iż-żebbuġ komuni.

Il-varjetà Koroneiki oriġinat minn Messina, hekk kif juri isimha, li jfisser li ġejja minn Koroni, raħal żgħir maġenb il-baħar fil-parti tax-Xlokk taż-żona ġeografika definita.

Iż-żejt taż-żebbuġa kien jiġi kkumercjalizzat mill-portijiet ta' Methoni u Navarino (il-belt moderna ta' Pylos). In-negozjanti Griegi kienu jżidu l-merkanzija tagħhom b'żejt miż-żona madwar Kiparissia.

L-imsaġar tas-siġar taż-żebbuġ fuq art pubblika thawlu fuq proprjetajiet Torok li kienu waqgħu f'idejn il-konkwistaturi Venezjani u jinkrew lill-bdiewa. Biex tintlaħaq id-domanda, beda jasal ukoll xi żejt taż-żebbuġa minn barra ż-żona ta' Koroni, u minn Mani u b'mod aktar ġenerali mill-Messinia kollha.

Rabta naturali

Il-fatturi li jagħtu l-karatteristiċi speċifiċi lill-materja prima, li jingħaddu liż-żejt taż-żebbuġa Kalamata huma:

- Il-klima eċċellenti taż-żona: tahlita ta' sığhat twal ta' xemx, ammont eċċellenti ta' xita (madwar 750-800 mm), xtiewi moderati u sjuw twal, shan u nexfin
- L-irjiegħ moderati u qawwija, it-terren bl-gholjiet flimkien mal-forom ta' kikkra li l-bdiewa jagħtu lis-siġar (3-4 friegħi prinċipali għal kull siġra u t-tnehhija ta' parti mill-faxxina minn ġewwa) li jfisser li l-imsaġar taż-żebbuġ ikollhom esponiment eċċellenti għad-dawl u jkunu arjużi, sabiex il-frotta timmatura kif xieraq, fatturi li jiddeterminaw il-karatteristiċi speċifiċi taż-żejt prodott, li għandu hafna pigments, kulur intens u toghma pjaċevoli. It-terren bl-gholjiet f'Messinia mhux dejjem jippermetti li t-tkabbir taż-żebbuġ isir b'mod mekkanizzat jew li l-frott jinqata' b'magna, għalhekk għadhom jintużaw metodi tradizzjonali (żabra, għasir, qtugħ).
- Hamrija hafifa u bil-ġir b'PH li jvarja minn newtrali sa alkalin. Il-hamrija bil-ġir, li ma tippermettix li s-siġar jassorbu l-hadid b'mod aktar effettiv minn hamriji oħrajn u tista' żżomm l-ilma b'mod aħjar, li jfisser li s-siġar taż-żebbuġ imkabbra f'din it-tip ta' hamrija ma jinxfux daqshekk faċilment fi żminijiet ta' nixfa. Il-karatteristiċi organolettiċi taż-żejt taż-żebbuġ Kalamata DPO huma l-aktar dovuti għas-sustanzi aromatiċi li jiffurmaw minhabba karatteristiċi speċifiċi tal-hamrija (dawl, hamrija tal-ġir) u l-fatt li s-siġar jassorbu ftit ilma, minhabba li tinżel ftit xita meta l-frotta tkun qed timmatura u li s-siġar taż-żebbuġ imkabbar għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa fiż-żona ġeografika definita jkollu irrigazzjoni limitata.
- Konċentrazzjonijiet suffiċjenti ta' fosforu, manjeżju, manganiż, boron eċċ. B'mod partikolari, il-preżenza tal-manganiż (element li jservi ta' katalista għal bosta proċessi enżimatiċi u bijokimiċi u għandu wkoll rwol decisiv fil-formazzjoni tal-klorofilla) u tal-manjeżju (element li għandu rwol decisiv fil-formazzjoni tal-molekula tal-klorofilla) hija kruċjali fil-produzzjoni ta' żejt ta' lewn karatteristiku aħdar fl-isfar u li għandu hafna sustanzi aromatiċi.
- L-esperjenza tal-produtturi fl-għażla tal-aħjar perjodu għall-qtugħ taż-żebbuġ. Żebbuġ mhux misjur jipproduċi żejt taż-żebbuġa b'kulur aħdar intens u toghma qarsa bi ftit elementi aromatiċi. Min-naħa l-oħra, jekk iż-żebbuġ jinqata' meta jkun għadda l-istadju fiżjoloġiku ta' maturazzjoni, il-livell ta' elementi aromatiċi jonqos, l-aċidità tiżdied u jkun hemm bidla fil-kulur.
- Kundizzjonijiet eċċellenti ta' proċessar, li jgħinu fil-produzzjoni ta' żejt taż-żebbuġa extraverġni b'aroma ta' frott b'intensità medja, li jkun ftit qares b'livell minn baxx sa livell medju ta' toghma pikkanti b'ammonti kbar ta' steroli totali. Il-malasazzjoni tal-pejst taż-żebbuġ isseħħ f'temperaturi li jkunu inqas minn 27 °C, għal perjodu qasir ta' żmien u b'użu limitat ta' ilma, b'mod li tipprevjeni milli tidhol l-arja, l-ossidazzjoni u t-telf ta' elementi aromatiċi. Ir-riżultat huwa żejt taż-żebbuġa ta' kwalità għolja li huwa reżistenti għall-ossidazzjoni.
- Iċ-ċokon tal-hbula art jippermetti lill-bdiewa taż-żebbuġ minn Messina li jiehdu hsieb sew tas-siġar tagħhom u jipproduċu żejt ta' kwalità għolja.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf