

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-reġistrazzjoni ta' isem 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**

(2022/C 433/23)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**“Cebolla de la Mancha”**

**Nru tal-UE: PGI-ES-02631 – 7.9.2020**

**DOP ( ) IĠP (X)**

**1. Isem/Ismijiet**

“Cebolla de la Mancha”

**2. Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

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

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f<sup>(1)</sup>**

Basal (basliet tal-ispeċi *Allium cepa* L.), tat-tip “Recas”, biex jinbiegħ frisk u shih.

L-indikazzjoni Ġeografika Protetta se tapplika biss għall-basal b'kontenut ta' materja niexfa ta' bejn 5 % u 10 %, b'piz tal-unità ta' bejn 165 u 1 000 gramma, b'dijametru li jvarja bejn 50 u 120 mm u b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 3,5 °Brix (±0,5 %).

Il-kontenut ta' materja niexfa tas-“Cebolla de La Mancha” jagħti lil dawn il-basal is-sawra tqar-meċ u mlaħħma tagħhom, filwaqt li l-kontenut minimu ta' zokkor jagħtihom toghma ħafifa u kemxejn pungenti.

Il-basal “Cebolla de la Mancha” għandu forma sferika, iżda hija tollerabbli deformazzjoni fid-dijametri polari u ekwatorjali li tlaħhaq l-10 %.

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Irid ikun hemm mill-inqas tnejn mill-qxur jew mit-tuniki li jiddeterminaw il-kulur ta' barra tas-“Cebolla de la Mancha” u jridu jkunu ta' lewn ir-ram jew il-bronż skur. Il-qalba tal-basla ghandha tkun ta' kulur abjad.

3.3. **Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)**

—

3.4. **Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita**

Il-basal “Cebolla de La Mancha” jrid jiġi prodott fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4.

3.5. **Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.**

L-impjanti tal-ippakkjar għandhom ikunu mghammra b'sistemi li jippermettu li l-basal kopert mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta jiġi ppakkjat separatament minn basal ieħor.

3.6. **Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar**

Minbarra l-isem li bih jinbiegħ il-prodott, it-tikketti fuq l-ippakkjar tal-basal għandhom jinkludu l-logo tal-marka “Cebolla de La Mancha” bil-kliem “Indicación Geográfica Protegida” [Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta]. Dan il-logo għandu jkun disponibbli għall-operaturi kollha li jitolbuh u li jikkonformaw mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. It-tikketti jistgħu jinkludu b'mod fakultattiv il-markatura ta' konformità maħruġa mill-entità taċ-ċertifikazzjoni tal-prodott.



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona fejn hi prodotta l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta tikkorrispondi għall-muniċipalitajiet li jappartjenu għad-distretti li ġejjin: Almansa, Centro, Hellín, Mancha u Manchuela (il-provinċja ta' Albacete); Campo de Calatrava, Campos de Montiel u Mancha (il-provinċja ta' Ciudad Real); Mancha Alta, Mancha Baja u Manchuela (il-provinċja ta' Cuenca) u La Mancha, La Sagra, Talavera (il-muniċipalità ta' Talavera biss) u Torrijos (il-provinċja ta' Toledo).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tas-“Cebolla de la Mancha” bħala IĠP hija bbażata fuq il-karatteristiċi tal-basal: tat-tip “Recas”, ta' forma sferika, b'kontenut ta' materja niexfa ta' 5 %-10 %, mill-inqas żewġ qxur jew tuniki esterni li għandhom ikunu ta' kulur ir-ram jew il-bronż skur, bojod fuq ġewwa, b'kontenut minimu ta' zokkor ta' 3,5 Brix, b'piż tal-unità ta' bejn 165 u 1 000 gramma, u b'dijametru ta' bejn 50 u 120 mm. Dawn il-karatteristiċi huma żgurati miż-żona ġeografika li fiha jiġu prodotti u minn kif jiġu ġestiti l-għelejjel.

### 5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika*

#### a) *Riżalt*

La Mancha tirċievi ilma li jiskula mill-gholjiet tal-madwar u mill-meded tal-muntanji u din il-konfigurazzjoni tal-pajsaġġ wasslet għall-iżvilupp ta' pjanuri fertili u irrigati tajjeb tul ix-xtut tax-xmajjar tagħha. Flimkien mal-bjar tal-ilma ta' taħt l-art, dan ippermetta l-iżvilupp tat-tkabbir tal-basal f'kundizzjonijiet klimatiċi u tal-ħamrija pjuttost speċifiċi, li rriżultaw fil-karatteristiċi organolettiċi distintivi tas-sawra tqarmeċ u mlaħħma u t-toġhma ħafifa u kemxejn punġenti.

#### b) *Klima*

It-**temperaturi** f'Kastilja-La Mancha huma **estremi** ħafna minhabba l-effett kontinentali. Hemm differenzi kbar (bejn 18 u 20 grad) bejn it-temperaturi ta' billejl u ta' binhar.

Ix-**xita** hija **skarsa ferm**, b'medja ta' 392,83 mm/m<sup>2</sup> fis-sena fiż-żona definita għall-Indikazzjoni Ġeografika Protetta, b'**livelli għoljin ta' esponiment għax-xemx** (medja ta' 2 777 siegħa ta' xemx fis-sena) u b'**evapotraspirazzjoni** fis-sajf. Barra minn hekk, il-**livelli ta' umdità relattiva huma baxxi** (medja annwali ta' 64 %) u **ċirkolazzjoni tar-riħ** **hija kważi kostanti**, b'veloċità medja tar-riħ ta' 216 km/jum (li jiżdied għal medja ta' 344 km/jum fl-istazzjon meteoroloġiku ta' Albacete).

#### c) *Hamrija.*

Il-**ħamrija** ħafna drabi għandha **sawra ta' trab gulgħieni jew trab gulgħieni ramli, permeabbli ħafna u b'kontenut għoli ta' minerali**. L-orizzont B huwa kalkarju u l-ħamrija hija ġeblija, poruża u faċli biex tinħadem. Il-kontenut ta' tafal fil-ħamrija huwa inqas minn 20 %. Il-pH tal-ħamrija huwa alkalin, b'valuri li jvarjaw bejn 7,5 u 8,5. Il-kontenut tal-materja organika għandu t-tendenza li jkun baxx, madwar 1,5 %. Il-basal jtkabbar f'terren mhux fond f'ħamrija li tinħadem b'fertilità baxxa u li tkun fonda madwar 35-40 cm. L-ammont ta' fosforu disponibbli għall-pjanti fil-ħamrija huwa normalment medju sa insuffiċjenti iżda l-potassju, il-manjeżju u l-kalċju huma faċilment disponibbli.

### 5.2. *Speċifità tal-prodott*

Il-basal "Cebolla de la Mancha" għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Basal tat-tip "Recas".

Forma sferika.

Materja niexfa li tvarja bejn 5 % u 10 %, li tagħti lill-basal is-sawra tqarmeċ u mlaħħma tiegħu.

Mill-inqas żewġ qxur jew tuniki niexfa li għandhom ikunu ta' lewn ir-ram jew il-bronz skur.

Ta' kulur abjad fuq gewwa.

Kontenut minimu ta' zokkor ta' 3,5 Brix, li jagħti lill-basal it-toġhma ħafifa u kemxejn punġenti tiegħu.

Piż tal-unità li jvarja bejn 165 u 1 000 gramma

Dijametru li jvarja bejn 50 u 120 mm.

### 5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IGP)*

Il-kombinazzjoni tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima u l-prattiki tat-tkabbir fiż-żona tal-produzzjoni wasslu għall-għażla **tal-basal tat-tip "Recas"**, li huwa perfettament adattat għal din iż-żona tal-produzzjoni. Huwa f'domanda tant għolja għall-karatteristiċi speċifiċi tiegħu f'termini ta' kulur, daqs, konsistenza u toġhma, li wassal biex Kastilja-La Mancha tkun fuq quddiem nett fil-produzzjoni tal-basal fi Spanja, billi tirrappreżenta aktar minn nofs il-ħsad nazżjonali tal-basal.

Minbarra l-kompożizzjoni ġenetika tal-varjetajiet "Recas", il-**kulur** karatteristiku tal-qoxra huwa marbut direttament mal-għadd ta' sigħat ta' xemx fiż-żona, b'medja annwali ta' 2 777 siegħa ta' xemx li tirriżulta f'mill-inqas **żewġ saffi jew tunikiesterni ta' kulur ir-ram jew il-bronz skur**.

**Il-varjazzjoni fit-temperatura bejn billejl u binhar tvarja bejn 18 u 20 grad.** It-temperaturi medji matul il-lejl fix-xhur tas-sajf huma inqas minn 20 °C, li jfisser li l-pjanti tal-basal jikkunsmaw inqas mir-riżervi tagħhom matul il-proċess ta' respirazzjoni tal-lejl, u l-**fotosintezi netta hija oghla.** Dan iwassal għal daqsijiet akbar ta' basliet fil-basal tat-tip "Recas" imkabbar fiż-żona ta' influwenza għall-IGP. Il-**basliet huma ta' daqs medju għal kbir** u għandhom forma sferika b'dijametru li jvarja bejn 50 u 120 mm u piż tal-unità li jvarja bejn 165 u 1 000 gramma.

Id-**disponibbiltà tal-potassju, tal-manjeżju u tal-kalċju** fil-hamrija fiż-żona tal-produzzjoni tirrappreżenta t-**toghma karatteristikament helwa tal-basal "Cebolla de la Mancha".** Il-**kontenut minimu ta' zokkor ta' 3,5 Brix** jagħti lill-basal it-toghma hafifa u kemxejn punġenti tiegħu.

Ix-**xita** fiż-żona hija **skarsa hafna, bejn 300 u 400 mm fis-sena.** Il-**livelli għoljin ta' xemx u evapotraspirazzjoni** fis-sajf, flimkien mal-iljieli shan u l-livelli baxxi ta' umdità relattiva, jirriżultaw f'**kontenut ta' materja niexfa ta' bejn 5 % u 10 %**, li jagħti lil dan il-basal il-konsistenza tqarmeċ u mlahħma tiegħu.

Il-prattiki tat-tkabbir tipikament jimmiraw għal **għeluq tajjeb tal-għonq** fil-basal meta joqorbu lejn **tmiem il-proċess tat-tkabbir (meta l-ghadd ta' sığhat ta' xemx u t-temperaturi jkunu għadhom għoljin, l-umdità relattiva tkun baxxa, iċ-ċirkolazzjoni tar-riħ tkun kważi kostanti u l-evapotraspirazzjoni tkun għolja).** Flimkien mal-kundizzjonijiet klimatiċi fiż-żona, mat-temperaturi baxxi u mal-umdità relattiva baxxa matul ix-xhur ta' hżin tal-basal, dan jippermetti **kwalità għolja matul il-perjodu ta' konservazzjoni twil tagħhom.**

#### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/PC\\_IGP\\_CEBOLLA\\_DE\\_LA\\_MANCHA-20191202.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_IGP_CEBOLLA_DE_LA_MANCHA-20191202.pdf)

---