C/2025/4540

13.8.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-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

(C/2025/4540)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona"

Nru tal-UE: PDO-ES-03036 — 23.11.2023

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet**

"Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

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

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 15 – XAĦMIJIET U ŻJUT TAL-ANNIMALI, VEĠETALI JEW MIKROBIĊI U PRODOTTI MILL-QSIM TAGĦHOM; XAĦMIJIET IPPREPARATI TAJBIN GĦALL-IKEL; XEMGĦAT TAL-ANNIMALI JEW VEĠETALI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Żejt taż-żebbuġa ekstra verġni u verġni prodott mill-frott tas-siġra taż-żebbuġ (*Olea Europaea*, L.) tal-varjetà Serrana de Espadán, varjetà lokali, u minn varjetajiet oħra fi proporzjonijiet iżgħar, bħal Villalonga, Canetera, Morruda u Arbequina.

Żejt taż-żebbuġa ekstra verġni:

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

— Aċidità: < 0,8 %

— Valur tal-perossidu: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Valur medjan tad-difetti = 0

— Valur medjan tat-togħma tal-frott > 0

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi organolettiċi:

— Punġenza < 3,5

— Imrar < 3

Żejt verġni:

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

— Aċidità: < 1,5 %

— Valur tal-perossidu: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Valur medjan tad- difetti ≤ 3,5

— Valur medjan tat-togħma tal-frott > 0

Karatteristiċi organolettiċi:

— Punġenza < 3,5

— Imrar < 3

F'termini organolettiċi, iż-żejt huwa ħelu, mieles u b'togħma ta' frott, bi ħjiel ta' lewż aħdar u ħaxix frisk, b'tontalità tal-kulur bejn aħdar u isfar. Għandu karattru partikolarment veġetali, b'aroma ta' żebbuġ u qaqoċċ ta' intensità medja, u ta' tadam imkabbar fil-beraħ, bi ħjiel ta' ħaxix li għadu kif inqata'. Fil-palat, hemm bilanċ ta' ħlewwa u punġenza, li jmelles delikatament il-gerżuma u jħalli togħma ħafifa finali ta' mrar. Persistenti u frisk.

Fir-rigward tal-kwalitajiet organolettiċi tat-togħma u tal-aromi analizzati fis-sessjonijiet ta' dewqan ta' kontroll: in-nuqqas totali ta' difetti jirriżulta fi klassifikazzjoni ta' "ekstra verġni", filwaqt li difett żgħir ifisser klassifikazzjoni ta' "verġni" minkejja li l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi jkunu fil-parametri ta' "ekstra verġni".

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

Il-materja prima hija ż-żebbuġ tas-siġra taż-żebbuġ (*Olea Europea*, L.) tal-varjetajiet Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda u Arbequina.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Iż-żebbuġ jitkabbar, jinħasad u jiġi proċessat, u l-prodott finali jiġi preparat, fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Iż-żejt bid-denominazzjoni ta' oriġini "Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona" jista' jiġi imballat minn kwalunkwe impriża tal-imballaġġ mingħajr ebda restrizzjoni ġeografika. Iż-żejt irid jiġi imballat f'kontenituri li jiżguraw li l-prodott jiġi ppreservat kif xieraq. Il-kontenituri kollha għandhom ikunu sikuri għall-ikel.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Tikkettar: kull imballaġġ, ta' kull tip, użat għad-dispaċċ taż-żjut koperti mid-DOP, irid ikollu informazzjoni ta' identifikazzjoni, stampata jew fuq it-tikketti mwaħħla miegħu. It-tikkettar irid ikollu fuqu l-isem "D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" b'ittri ċari u li ma jitħassrux, flimkien mal-informazzjoni meħtieġa skont ir-regoli dwar it-tikkettar.

Għandu jkun hemm ukoll logo fil-forma ta' simbolu speċifiku u inekwivokabbli assoċjat mill-qrib mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta.



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

Iż-żona tal-produzzjoni għaż-żjut koperti mid-DOP "Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin: Alfara de la Baronia, Alfondeguilla, Algar del Palancia, Algímia d'Alfara, Algimia de Almonacid, Almedijar, Altura, Arañuel, Artana, Azúebar, Castellnovo, Caudiel, Chóvar, Eslida, Estivella, Gátova, Geldo, La Vall d'Uixó, Náquera, Navajas, Olocau, Segorbe, Serra, Soneja, Sot de Ferrer, Teresa, Torres Torres u Vall de Almonacid.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-fatturi naturali speċifiċi ta' din iż-żona ġeografika huma l-klima, il-ħamrija u l-pajsaġġ.

Is-siġar taż-żebbuġ jinsabu fir-riżervi naturali tal-Espadán u l-Calderona Sierras u fiż-żona tal-madwar. Dawn huma postijiet ta' valur naturali għoli.

Klima

Il-klima hija Mediterranja: sħuna bi sjuf xotti u nixfa qasira f'Jannar. Il-medja annwali ta' xita hija 450 mm. It-temperaturi jvarjaw minn 8 °C f'Jannar għal 26 °C f'Awwissu.

Iż-żiffa tal-baħar u n-nida ta' billejl huma fatturi klimatiċi li jiddistingwu ż-żona minn żoni oħra li jipproduċu ż-żebbuġ. Dawn il-fatturi klimatiċi jirriżultaw mill-prossimità tal-Espadán u l-Calderona Sierras għall-baħar Mediterran. Billi jinsabu qrib tal-kosta, ir-riħ prevalenti f'dawn il-meded tal-muntanji jiġi mil-Lvant. Huwa riħ umdu, magħruf bħala l-"levant". Meta ma jkunx hemm xita, ir-riħ ma jkunx qawwi u jonfoħ meta jkun hemm alternazzjonijiet perjodiċi fil-gradjent termali. Din iż-żiffa tal-baħar normalment tqum madwar l-10.00 a.m. u dejjem iġġorr l-umdità, li huwa vantaġġ kbir għas-siġar taż-żebbuġ fis-sajf.

Fi ljieli mingħajr sħab, in-nida tifforma meta l-umdità fl-arja tikkondensa bħala qtar fuq is-siġar u l-art.

Il-kombinazzjoni tan-nida u taż-żiffa tal-baħar tfisser li s-siġar taż-żebbuġ ftit li xejn jiġu affettwati mill-istress idriku esperjenzat f'żoni oħra tat-tkabbir taż-żebbuġ. Konsegwentement, il-kulur taż-żebbuġ ma jinbidilx malajr minn aħdar għal iswed. Iż-żejt tagħhom għalhekk fih livelli ogħla ta' pigmenti tal-klorofilla u tal-karotenojdi meta mqabbel maż-żejt miż-żebbuġ skur.

Il-ħamrija

Fil-Parti tal-Lvant, il-materjali triassiċi jippredominaw b'ħamrija siliċika, speċjalment fl-Espadán Sierra. Fil-bqija taż-żona, tippredomina l-ġebla tal-ġir. Il-ħamrija kollha hija rikka fil-ġir b'livelli baxxi ta' fosfru u potassju. Hija nieqsa mill-fertilità u l-fond u ftit li xejn iżżomm l-ilma.

Il-ħamrija ġeblija b'livell baxx ta' nutrijenti, mingħajr possibbiltà ta' irrigazzjoni, twassal biex iż-żejt ikun aktar ħelu u inqas morr meta mqabbel maż-żjut minn ħamrija fonda.

Il-pajsaġġ

Il-pajsaġġ huwa muntanjuż b'għoljiet weqfin. L-art mhijiex uniformi u l-elevazzjoni medja tvarja bejn 350 u 850 metru' l fuq mil-livell tal-baħar. Is-siġar taż-żebbuġ jitkabbru fuq art imtarrġa, u fil-biċċa l-kbira jħarsu lejn in-Nofsinhar u l-Lvant. B'dan il-mod, huma jgawdu minn aktar xemx mis-siġar taż-żebbuġ imkabbra fil-wita. Filwaqt li l-għalla mhijiex abbundanti, iż-żebbuġ huwa ta' daqs tajjeb.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

F'termini organolettiċi, iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni u verġni ta' din iż-żona huwa żejt b'togħma delikata ħafna b'aroma ta' frott eċċezzjonali, bi ħjiel ta' lewż aħdar u ħaxix frisk, b'tonalità tal-kulur bejn aħdar u isfar.

B'riżultat tal-ħsad bikri dawn iż-żjut ikollhom togħma ta' frott karatteristika li tfakkrek fiż-żebbuġ bejn aħdar u misjur, bil-karatteristika predominanti taż-żebbuġ aħdar.

5.3. *Fatturi umani*

Tradizzjonalment, is-siġar taż-żebbuġ jitkabbru mingħajr irrigazzjoni. Il-biċċa l-kbira tas-siġar għandhom aktar minn 100 sena, u tħawlu b'mod li kull siġra jkollha ħafna spazju. Dan ifisser siġar ta' daqs u età akbar, bi produzzjoni iżgħar għal kull unità ta' erja tas-superfiċje. Iż-żejt, madankollu, huwa aktar mieles b'togħma aktar ta' frott.

Iż-żbir isir kull sena. Hija karatteristika taż-żona li s-siġar jinżabru fis-sajf meta jitneħħew mill-friegħi l-aktar rimjiet vigoruż. B'dan il-mod, iż-żebbuġ igawdi minn aktar dawl tax-xemx, li jgħin fis-sajran tiegħu.

Dan iż-żbir huwa speċjalment meħtieġ għall-varjetà Serrana de Espadán, li tipproduċi rimjiet vertikali u robusti ħafna. Jekk ma jitneħħewx, dawn idgħajfu serjament il-friegħi li jagħtu l-frott.

Il-produtturi jużaw ftit trattamenti għall-protezzjoni tal-pjanti peress li l-varjetà Serrana hija reżistenti ferm għall-pesti li s-soltu jattakkaw is-siġar taż-żebbuġ.

Iż-żebbuġ jinħasad kmieni, qabel ma jkun sar kompletament, u dan jenfasizza aktar il-karattru tal-frott taż-żejt. Iż-żebbuġ jinħasad direttament mis-siġra biex tiġi evitata kwalunkwe ossidazzjoni mhux mixtieqa li tinħoloq meta l-polpa tinqasam malli ż-żebbuġ jaqa' u jmiss mal-art. Dan jagħmel ħsara lill-kwalità taż-żejt billi jgħolli l-livelli ta' aċidità u perossidi, fost l-oħrajn.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://breu.gva.es/b/bdz0uQIj0z