C/2025/5052

17.9.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5052)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

1. **Isem il-prodott**

"Aceite del Bajo Aragón"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel — il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi deskritti u spjegati hawn taħt ma jinvolvux bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta jew fl-użu ta' dak l-isem; ma jirriskjawx li tixxejjen ir-rabta jew ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. Għalhekk huma "emendi standard" skont it-tifsira tal-Artikolu 24(4) tar-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

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda tal-formulazzjoni tal-karatteristiċi tal-prodott*

L-emendi mitluba jikkorrispondu mad-definizzjoni fit-Taqsima B) Deskrizzjoni tal-prodott, li hija ekwivalenti għat-Taqsima 3.2 tad-dokument uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dawn l-emendi jitqiesu li ma humiex essenzjali u d-definizzjonijiet inġiebu f'konformità mar-Regolamenti eżistenti.

DESKRIZZJONI

Dan li ġej tħassar:

"Dehra: Ċara, b'ebda ħjiel ta' rita, ċpar jew ħmieġ li jikkompromettu t-trasparenza taż-żejt,

Kulur: Isfar, bi lwien li jvarjaw minn isfar dehbi għal lewn id-deheb antik.

Togħma: Fil-bidu tal-istaġun ikollu togħma ta' frott, b'kemxejn togħma ta' lewż; mhijiex morra, u hija kemxejn qawwija, bi ħjiel ta' ħlewwa.

Punteġġ minimu mill-bord tad-dewqan: klassifikazzjoni bħala "żejt taż-żebbuġa extra verġni"

It-test emendat issa jaqra kif ġej:

"Proprjetajiet organolettiċi:

Kulur: aħdar jew aħdar jagħti fl-isfar fil-bidu tal-istaġun tal-ħsad; isfar fi tmiem l-istaġun tal-ħsad, meta ż-żejt taż-żebbuġa jkun aktar matur.

Profil: Skont iż-żmien tal-ħsad, iż-żjut b'togħma ta' frott jistgħu jvarjaw minn ħfief għal intensi, filwaqt li ż-żjut morri u punġenti jistgħu jvarjaw minn ħfief sa medji. B'noti li jfakkru fil-frott niexef, ġewż u lewż b'mod partikolari.

Medjan tad-difett (Md): = 0

Medjan tat-togħma ta' frott (Mf): > 2

Medjan għall-attribut tat-togħma morra: < 6

Medjan għall-attribut tal-punġenza: < 6

Fiżiċi u kimiċi:

Aċidità (% ta' aċidu olejku): massimu ta' 0,80

Valur tal-perossidu (mEq O2/kg): massimu ta' 20

K270 (n.m.): massimu ta' 0,15

K232 (n.m.): massimu ta' 2,00

Umdità u volatili (%): massimu ta' 0,15

Impuritajiet (%): massimu ta' 0,10"

SPJEGAZZJONI

Il-karatteristiċi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott kurrenti jiddefinixxu profil organolettiku obsolet; it-termini "mhijiex morra, u hija kemxejn qawwija, bi ħjiel ta' ħlewwa" huma relatati maż-żmien meta ż-żjut taż-żebbuġa ekstra verġni kienu mistennija li fuq kollox ikollhom livell baxx ta' mrar jew ta' punġenza. Il-konsumaturi kienu jirrifjutaw iż-żjut li ma kinux ħelwin u kienu jassoċjawhom ma' varjetajiet taż-żebbuġa. Dan il-kunċett issa nbidel, u ż-żjut illum huma ddefiniti bħala ħfief, medji u intensi.

Is-suq joffri żjut taż-żebbuġa ekstra verġni prodotti fil-bidu tas-sena tal-ħsad li għandhom kemm noti morri kif ukoll punġenti li huma aktar qawwija, iżda wkoll żjut aktar maturi, li huma aktar ħelwin. Dawn in-noti huma assoċjati mal-kulur taż-żejt: iż-żjut taż-żebbuġa ekstra verġni li jiġu prodotti aktar kmieni għandhom dehra viżiva aktar ħadranija minħabba l-klorofilla tagħhom milli dawk prodotti aktar tard, li għandhom dehra viżiva aktar safranija minħabba li l-klorofilla tkun iddegradat u l-livelli tal-karoten ikunu żdiedu. Fir-rigward tal-parametri fiżiċi u kimiċi, ma hemm l-ebda bidla fir-rekwiżiti. Inbidlet biss il-formulazzjoni ta' dawn il-parametri sabiex jiġi aġġornat il-format.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Emenda tal-formulazzjoni taż-żona ġeografika*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima C) Żona ġeografika fil-paragrafu "Żona taħt kultivazzjoni". Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu li ġej tħassar:

“Il-kultivazzjoni taż-żebbuġ tkopri 36 600 ettaru, li 31 560 ettaru minnhom jikkorrispondu għall-varjetà Empeltre, 2 200 għall-varjetà Arbequina u 1 000 għall-varjetà Royal, li jirrappreżentaw 95 % tal-art imħawla b’din l-għalla fiż-żona, li juri kemm l-importanza ekonomika tagħha kif ukoll ir-rabta tagħha mat-territorju.”

SPJEGAZZJONI

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet approvata fis-sena 2000, u l-ettari indikati huma relatati ma’ dak iż-żmien. Għaddew 24 sena u ż-żona kkultivata nbidlet b’mod sinifikanti u se tkompli tinbidel maż-żmien. Meta tħassret din id-deskrizzjoni, l-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet aġġornata u ma baqgħetx skaduta, b’ebda impatt fuq ir-rabta mat-territorju. Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

3. *Korrezzjoni ta’ żball klerikali relatat maż-żona ġeografika*

DESKRIZZJONI

Din taffettwa t-taqsima “Żona ġeografika” tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tad-dokument uniku. L-inklużjoni tal-muniċipalità ta’ Codo fiż-żona ġeografika koperta mid-DOP “Aceite del Bajo Aragón”.

Emenda mhux essenzjali.

SPJEGAZZJONI

Wara żball klerikali relatat fir-rigward tal-muniċipalitajiet li huma parti miż-żona ġeografika, żdiedet Codo. Din ma testendix il-konfini ta’ barra taż-żona koperta: Codo tinsab fiż-żona ġeografika protetta. Din hija korrezzjoni ta’ żball fid-deskrizzjoni taż-żona ġeografika.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

4. *Emenda tal-formulazzjoni taż-żona ġeografika*

L-emenda mitluba tirreferi għad-definizzjoni tat-Taqsima C “Żona ġeografika”, “Sitwazzjoni taż-żona”.

Il-paragrafu li ġej tħassar:

“Delimitazzjoni taż-żona. – Iż-żona ta’ produzzjoni taż-żjut koperti mid-denominazzjoni ta’ oriġini ‘Aceite del Bajo Aragón’ hija r-reġjun naturali li jinsab fil-Punent tal-Komunità Awtonoma ta’ Aragona u testendi sal-provinċji ta’ Zaragoza u Teruel.”

Ġie miżjud it-test li ġej:

“Delimitazzjoni. Iż-żona ġeografika hija d-distrett naturali li jinsab fil-Punent tal-Komunità Awtonoma ta’ Aragona bejn il-provinċji ta’ Zaragoza u Teruel. Għandha perimetru ta’ 469,4 kilometru u erja tas-superfiċje totali ta’ 6 380 kilometru kwadru.

Il-produzzjoni taż-żebbuġ, l-estrazzjoni tal-prodott u l-imballaġġ taż-żjut koperti bid-Denominazzjoni ta’ Oriġini kollha jsiru fiż-żona ġeografika.”

SPJEGAZZJONI

Dan huwa aġġornament fid-definizzjoni tal-istatus taż-żona u tiżdied iż-żona tal-art protetta. Ġie speċifikat ukoll li ż-żejt kopert mid-DOP “Aceite del Bajo Aragón” jiġi estratt u imballat f’din iż-żona protetta.

5. *Emendi editorjali*

L-emenda mitluba tikkonċerna t-tieni paragrafu tat-taqsima D) “Evidenza li l-prodott joriġina miż-żona”. Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Tħassret is-sentenza li ġejja:

“spezzjoni magħżula.”

Ġiet miżjuda s-sentenza li ġejja:

“valutazzjoni tal-kwalità magħżula”

Raġuni(jiet)

SPJEGAZZJONI

Hija bidla fin-nomenklatura minħabba l-bidliet fis-sistemi tal-kwalità.

6. *Emendi editorjali*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima E) “Metodu ta’ produzzjoni”, fl-ewwel paragrafu, “Sors”. Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-kelma li ġejja tħassret:

“pjantaġġuni”

Żdiedet il-kelma li ġejja:

“azjendi”

SPJEGAZZJONI

Hija bidla fin-nomenklatura minħabba l-bidliet fis-sistemi tal-kwalità.

7. *Emendi editorjali*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima E) “Metodu ta’ produzzjoni”, fl-ewwel paragrafu, “Sors”. Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Tħassret is-sentenza li ġejja:

“ikkontrollat mill-Kunsill Regolatorju u pprovdut biċ-ċertifikat tal-konformità korrispondenti.”

SPJEGAZZJONI

Il-proċeduri ta’ ċertifikazzjoni ma jinkludux dan id-dokument għall-operaturi primarji.

8. *Aġġustament tal-metodu ta’ produzzjoni.*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima E) “Metodu ta’ produzzjoni”, fil-paragrafu “Prattiki ta’ kultivazzjoni”. Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu kollu tħassar:

“Prattiki ta’ kultivazzjoni: Għaż-żamma tal-ħamrija, se jitwettaq brix tal-ħamrija fir-rebbiegħa u fis-sajf. Il-fertilizzazzjoni ma hijiex se tinvolvi dożi ogħla minn 1 kg N2/siġra u jingħata trattament bl-ammonijaka lejn l-aħħar taxxitwa. Iż-żbir ikun ħafif fi pjantaġġuni ta’ età żgħira, mir-raba’ sena ’l quddiem jitraqqu xi ftit il-friegħi ħalli jitħeġġeġ id-dħul tad-dawl fil-kopertura u t-tkabbir ta’ rimjiet ġodda. Fi pjantaġġuni maturi, iż-żbir rigoruż li jdgħajjef is-siġra għandu jiġi evitat, sabiex ikun jista’ jinżamm il-proporzjon bejn il-weraq u z-zokk. Se jitwettaq żbir ta’ riġenerazzjoni biex iħeġġeġ it-tkabbir ta’ rimjiet ġodda u biex jitħawlu strutturi ta’ siġar ġodda.”

Żdied il-paragrafu li ġej:

“Il-prattiki ta’ kultivazzjoni u ż-żamma tal-ħamrija jiddependu fuq l-ispazji bejn il-pjanti, fuq jekk is-siġar humiex misqija jew le, u fuq il-varjetajiet. Illum, hemm ħafna sistemi ta’ ġestjoni tat-tħawwil, skont l-inklinazzjonijiet, il-massa tas-siġar taż-żebbuġ u l-varjetajiet. Iż-żbir jiddependi wkoll fuq l-ispazji bejn il-pjanti, u fuq kif isir il-ħsad. Jista’ jiġi kklassifikat bħala: riġenerazzjoni, tħarriġ jew żbir li jħalli rimjiet qosra.”

Raġuni(jiet)

SPJEGAZZJONI

Il-bidwi rreġistrat bid-DOP “Aceite del Bajo Aragón” ma jistax ikun soġġett għar-regoli ġenerali diġà stabbiliti dwar il-prattiki agrikoli: tkun saret bidla għall-pjantaġġuni fis-sistema tat-tisqija u konsegwentement fuq iż-żbir.

9. *Emenda tal-metodu ta’ produzzjoni.*

L-emenda mitluba tikkonċerna definizzjoni fit-Taqsima E) “Metodu ta’ produzzjoni”, fil-paragrafu “Ħsad”. Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu li ġej tħassar:

“Jitwettaq minn nofs Novembru, meta l-frotta ħadra ma tkunx għadha preżenti fuq is-siġra, permezz ta’ qtugħ bl-idejn jew ċaqliq tal-friegħi.”

Żdied il-paragrafu li ġej:

“Iż-żebbuġ jinħasad esklużivament mis-siġar, u jinqata’ direttament mis-siġar jew bil-qtugħ tradizzjonali bl-idejn, bit-theżżiż taz-zokk u tal-friegħi jew biċ-ċaqliq tal-friegħi.”

SPJEGAZZJONI

Il-kunċetti għall-kwalità u għaż-żminijiet tal-ħsad avvanzaw fi snin reċenti. Iż-żjut taż-żebbuġa ekstra verġni b’noti ta’ frott aħdar mhux biss jinsabu f’domanda għolja mill-konsumatur – il-kompożizzjoni kimika tagħhom hija wkoll aktar rikka fil-polifenoli u komposti oħrajn tal-frazzjoni insaponifikabbli, li tirriżulta f’benefiċċju akbar għas-saħħa tal-konsumatur u f’ħajja tal-ħżin itwal għaż-żejt. Fost il-varjetajiet rikonoxxuti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, l-Arbequina tinħasad aktar kmieni u timmatura b’mod aktar irregolari. Din l-emenda se ssaħħaħ il-kwalità taż-żejt ċertifikat u l-bejgħ tiegħu kemm fil-livell nazzjonali kif ukoll f’dak internazzjonali.

10. *Modernizzazzjoni tal-metodu ta’ produzzjoni*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima E) “Metodu ta’ produzzjoni”, fil-paragrafu intitolat “Tħin”. Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu dwar it-tħin tħassar:

“It-tħin jinvolvi d-diżaggregazzjoni tat-tessut tal-polpa biex jiġi estratt iż-żejt f’emulsjoni. Iż-żebbuġ tal-Bajo Aragón ma jirrikjedix tħin fin peress li l-frotta maħsuda diġà tkun misjura. Jistgħu jintużaw it-tipi ta’ mitħna li ġejjin: – Mitħna tat-tħin: użata fis-sistema tradizzjonali. Biex tinkiseb emulsifikazzjoni ottimali, iż-żebbuġ irid jitgħaffeġ għal 10 minuti sa 15-il minuta f’temperatura ambjentali. –

Mitħna mekkanika: użata fis-sistemi kontinwi. Din tippermetti li ċ-ċelluli tal-frotta jitfarrku aktar.”

Huwa ssostitwit kif ġej:

“It-tħin taż-żebbuġ huwa l-ewwel pass fil-proċess ta’ produzzjoni taż-żejt. L-għan huwa li l-frotta titfarrak biex imbagħad tkun tista’ tirrilaxxa ż-żejt fiċ-ċelluli tagħha. Fis-sistemi kontinwi, l-imtieħen għandhom sistemi ta’ preparazzjoni tal-pejst. Iż-żebbuġ jidħol fl-imtieħen b’mod awtomatizzat, bl-għadam jew mingħajru, u jitgħaffeġ sabiex jiġi ppreparat il-pejst għall-pass li jmiss.”

SPJEGAZZJONI

Il-paragrafu li għandu jitħassar jirreferi għall-metodu ta’ produzzjoni tradizzjonali, li ma huwiex se jiġi inkluż fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott il-ġdida. Jirreferi wkoll għall-fatt li ż-żebbuġ dejjem ikun misjur, u wkoll għaż-żmien u għat-temperatura tat-tħin. Dawn il-parametri bħalissa ma jiġux applikati b’mod speċifiku minħabba li jiddependu fuq ħafna fatturi oħrajn li jistgħu jbiddlu l-kundizzjonijiet ġenerali. Iż-żebbuġ jista’ jkun aħdar jew misjur u ż-żmien u t-temperatura jvarjaw skont il-kundizzjoni taż-żebbuġ.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

11. *Modernizzazzjoni tal-metodu ta' produzzjoni*

Modernizzazzjoni tal-metodu ta' produzzjoni

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima E) "Metodu ta' produzzjoni", fil-paragrafu intitolat "Malassazzjoni tal-pejst". Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Tħassir tal-paragrafu "Malassazzjoni tal-pejst":

"Il-qtar taż-żejt jinġieb flimkien biex jifforma fażi ta' dispersjoni taż-żejt, iffaċilitata minn żieda fit-temperatura tal-pejst (30-35 °C)."

Huwa ssostitwit kif ġej:

"Meta jkun inkiseb il-pejst mit-tħin, il-fażi li jmiss hija l-malassazzjoni, li l-funzjoni tagħha hija li tneħħi ż-żejt miċ-ċelluli sabiex toħloq qtar akbar permezz tal-aggregazzjoni. Il-miksers għandhom paletti jew sistema oħra biex bil-mod iżda b'mod kontinwu jmexxu l-pejst f'kontenituri semiċilindriċi. Għandhom jitħaddmu f'temperatura taħt it-30° C u l-ħin tal-malassazzjoni jiddependi fuq il-kundizzjoni tal-pejst."

SPJEGAZZJONI

Bil-kwalità bħala prijorità, ma hemm l-ebda medda tat-temperatura fit-tekniki moderni: din tiddependi fuq il-varjetà u fuq iż-żmien tal-ħsad. Qabel, it-temperaturi għoljin tal-malassazzjoni kienu intiżi biex jaċċelleraw l-estrazzjoni u t-twaħħil taż-żejt fil-pejst maħdum. Il-kwalità ma kinitx prijorità, u r-rendiment kien l-aktar aspett importanti. Illum, jiġi rrakkomandat li jsir xogħol f'temperaturi baxxi ta' inqas minn 30 °C, bl-ebda speċifikazzjoni ta' medda partikolari.

12. *Modernizzazzjoni tal-metodu ta' produzzjoni*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima E) "Metodu ta' produzzjoni", fil-paragrafu intitolat "Separazzjoni tal-fażijiet". Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Tħassir tal-paragrafu "Separazzjoni tal-fażijiet":

"Wara t-tħin, tinkiseb frazzjoni solida (ir-residwu) li minnha toħroġ ċerta kwantità ta' żejt, u frazzjoni likwida (l-ilma veġetali u ż-żejt) b'solidi sospiżi. Se jiġu segwiti żewġ fażijiet għas-separazzjoni ta' dawn il-fażijiet ta' solidu u likwidu: – Tradizzjonali. Din tinvolvi s-separazzjoni tal-fażijiet bl-ippressar, is-separazzjoni tas-solidi u d-dikantar. L-ippressar se jkun proċess tal-lott li jitwettaq fi preses bi twapet tal-ippressar. Is-solidi jinfirdu permezz ta' passaturi li jivvibraw. Il-proċess tad-dikantar, li jinvolvi li ż-żejt jinfired mill-ilma veġetali f'sett ta' kontenituri, jibbaża fuq id-differenza fid-densità, jitwettaq fi kmamar b'temperatura ta' madwar 20 °C."

Huwa ssostitwit kif ġej:

"Wara l-malassazzjoni, il-pejst jiġi ċċentrifugat. Minħabba d-densità tal-likwidi, il-prodott estratt jiġi sseparat f'livelli, u dan iħalli l-elementi l-aktar tqal (l-ilma u r-residwi) fil-parti ta' barra taċ-ċentrifugu u l-inqas tqil (iż-żejt) aktar lejn iċ-ċentru.

F'din is-sistema ta' ċentrifugu, issir distinzjoni bejn:

— ▒ sistema ta' tliet fażijiet aktar tradizzjonali (iż-żejt, l-ilma veġetali u r-residwi). F'din is-sistema, jiżdied l-ilma mat-taħlita miksuba mill-malassazzjoni, li mbagħad tiġi ċċentrifugata, biex b'hekk jinkisbu: iż-żejt, l-ilma veġetali u r-residwi,

— ▒ sistema ta' żewġ fażijiet: F'din is-sistema, it-taħlita miksuba mill-malassazzjoni taż-żebbuġ mitħun tiġi ċċentrifugata direttament, u tirriżulta f'residwi solidi u likwidi mit-tħin li jiffurmaw prodott sekondarju msejjaħ 'alperujo' (residwu ta' żewġ fażijiet), u ż-żejt, li jista' jerġa' jiġi ċċentrifugat f'ċentrifugu vertikali biex jitneħħew ir-residwi li jifdal, jew permezz tad-dikantar."

SPJEGAZZJONI

Is-sistema ta' lott jew dik tradizzjonali ma għadhiex tintuża minħabba li għandha żvantaġġi: il-proċess tat-tfarrik taż-żebbuġ idum u ma huwiex kontinwu minħabba li ż-żebbuġ irid jitferra' fil-mekkaniżmu tat-tħin. Għalhekk huwa proċess li jieħu l-ħin, li normalment jirrikjedi li ż-żebbuġ jinħażen waqt l-ipproċessar, li f'dak il-punt jista' jibda jiffermenta, u hekk titnaqqas il-kwalità taż-żejt. Id-dikantar iżomm iż-żejt f'kuntatt mal-ilma veġetali, li jikkontamina ż-żejt u jnaqqas il-kwalità tiegħu iktar kemm jibqa' f'kuntatt maż-żejt. Bħala konklużjoni, nistgħu ngħidu li s-sistemi tradizzjonali bħalissa għandhom ħafna problemi biex tinkiseb il-kwalità meħtieġa mill-parametri tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal żjut taż-żebbuġa ekstra verġni.

13. *Emendi editorjali*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima F) "Rabta mal-ambjent ġeografiku", fil-paragrafu "Tekniki ta' tkabbir". L-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu li ġej tħassar:

"a) Densità tat-tħawwil: Il-kultivazzjoni titwettaq f'forma mhux misqija u misqija. Id-densità tat-tħawwil mhux misqi tkun ta' 60 sa 100 siġra għal kull ettaru għall-varjetajiet Empeltre u Royal, u ta' 80 sa 150 siġra għall-varjetà Arbequina. Meta jissaqqew, id-densità massima għall-varjetajiet Empeltre u Royal tkun ta' 200 siġra għal kull ettaru u ta' 1 000 siġra għall-varjetà Arbequina."

Huwa ssostitwit kif ġej:

"Il-kultivazzjoni titwettaq f'forma mhux misqija u misqija. Id-densità tat-tħawwil mhux misqi tkun ta' 60 sa 100 siġra għal kull ettaru għall-varjetajiet Empeltre u Royal, u ta' 80 sa 150 siġra għall-varjetà Arbequina. Meta jissaqqew, id-densità tal-varjetajiet Empeltre u Royal normalment tkun ta' 200 siġra għal kull ettaru u ta' 1 000 siġra għal kull ettaru għall-varjetà Arbequina."

Emendi editorjali

14. *Emenda tar-rabta mal-ambjent*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima F) "Rabta mal-ambjent ġeografiku", fil-paragrafi b) "Użu tat-tisqija" c) "Żamma tal-ħamrija" d) "Fertilizzazzjoni" e) "Protezzjoni tal-pjanti" f) "Żbir" Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu li ġej tħassar:

"b) Użu tat-tisqija: Meta l-ilma jkun disponibbli, it-tisqija titwettaq fil-perjodi li ġejjin: April sa Mejju, qrib l-istaġun tal-fjur; nofs Lulju, li jikkoinċidi mal-fażi tal-ebusija tal-endokarpu; u f'Awwissu-Settembru, fil-fażi ta' tkabbir rapidu tal-frotta.

c) Żamma tal-ħamrija: Fix-xhur ta' April, Ġunju u Settembru, is-saff ta' fuq tal-ħamrija jitfarrak permezz ta' mutur tal-ħrit fi tliet okkażjonijiet separati. F'Ottubru, tintuża magna tad-dris biex il-ħamrija titħejja għall-ħsad.

d) Fertilizzazzjoni: Id-doża annwali massima ta' nitroġenu ma taqbiżx kilogramma għal kull siġra, u l-ewwel applikazzjoni ssir fl-aħħar tax-xitwa. Fil-ħarifa jiġu applikati l-fosforu u l-potassju.

e) Protezzjoni tal-pjanti: Il-bidwi jwettaq it-trattamenti fitosanitarji meħtieġa biex jipprevjeni attakki minn pesti u mard. L-aktar komuni fiż-żona huma dawn li ġejjin: – Pesti: Dubbien taż-żebbuġ (*Bactrocera oleae* Gmel), Kamla taż-żebbuġ (*Prays oleae*), Ħanfusa tal-qxur taż-żebbuġa (*Phloeotribus scarabaeoides*), Skala sewda Mediterranja (*Saissetia oleae*), Kamla tal-ġiżimin (*Margaronia unionalis*), Kamla tal-piralidi taż-żebbuġa (*Euzophera pinguis*). – Mard fungali: Għajn il-pagun tas-siġra taż-żebbuġ (*Cycloconium oleaginum*), Moffa bil-ġmied tas-siġra taż-żebbuġa (*Capnodium elaeophilum*): fungu li jikber fuq il-qtar tal-għasel tas-siġar sekretat mill-iskala sewda Mediterranja.

f) Żbir: Fil-perjodu ta' tħarriġ jitwettaq żbir ħafif sabiex jiġi evitat dewmien fil-bidu tal-istaġun tal-fjoritura. Fil-każ ta' tħarriġ goblet, jitħallew żewġ jew tliet friegħi ewlenin metru mill-art u jitraqqu xi friegħi mir-raba' sena 'l quddiem sabiex ikun jista' jidħol id-dawl fil-kopertura tas-siġar. Fi pjantaġġuni maturi, il-proporzjon bejn il-weraq u z-zokk irid jinżamm fl-istess livell bħal fil-perjodu meta jkunu għadhom ta' età iżgħar.

g) Rendiment taż-żejt; Ir-rendiment taż-żejt massimu għal kull ettaru huwa ta' 1 250 kilogramma għal kull ettaru fuq art mhux misqija u ta' 2 000 kilogramma għal kull ettaru fuq art misqija."

SPJEGAZZJONI

It-tekniki ta' tkabbir, iż-żbir u r-rendiment taż-żejt ma humiex parametri assoċjati mar-rabta, iżda pjuttost huma prattiki universali li ma jirriżultawx f'karatteristiċi distintivi fil-prodott finali.

Iż-żona ġeografika, il-klima, il-ħamrija u fuq kollox il-varjetajiet taż-żebbuġ huma l-fatturi li jiddistingwu l-Aceite del Bajo Aragón. It-tekniki tat-tkabbir, tat-tisqija u tat-trattament tal-ħamrija nbidlu mis-sena 2000. Tradizzjonalment, l-ispazji bejn il-pjanti kienu jiddependu fuq ix-xita, is-sistemi tat-tisqija u fatturi ambjentali oħrajn.

Ix-xejra bħalissa hija li tintuża t-tisqija bil-qatra, u jiġu applikati trattamenti tal-protezzjoni tal-ħamrija u tal-pjanti permezz tal-alimentazzjoni bil-qatra. Il-ħtiġijiet f'termini tat-tekniki ta' tkabbir jinbidlu skont l-aħħar xejriet fil-kultivazzjoni taż-żebbuġ. Bl-istess mod, il-morfoloġija tas-siġra nbidlet skont it-tip ta' ħsad u l-varjetà taż-żebbuġ.

Iż-żamma tal-ħamrija tista' tvarja skont it-tip ta' azjenda, l-ispazji bejn il-pjanti u s-sistema tat-tisqija. Dan l-aħħar, saffi ta' veġetazzjoni tħallew hemm għall-prevenzjoni tal-erożjoni. Ma jagħmilx sens li tiġi ddettata s-sistema taż-żamma tal-ħamrija.

Fi snin reċenti, kien hemm rikonoxximent dejjem akbar tal-importanza li jiġu adottati prattiki agrikoli sostenibbli li jimminimizzaw l-impatt ambjentali. Il-prattiki agrikoli tradizzjonali jista' jkun li involvew l-użu eċċessiv tas-sustanzi kimiċi u tal-fertilizzanti, li jista' jkollu effetti negattivi fuq il-kwalità taż-żejt, il-bijodiversità u l-kwalità tal-ilma. Il-bdil tal-prattiki tat-tkabbir taż-żebbuġ għal metodi aktar sostenibbli jista' jgħin biex jiġi ppreservat l-ambjent u tiġi ggarantita l-produzzjoni fit-tul.

Huwa importanti li jiġi indikat li l-progress xjentifiku u teknoloġiku kif ukoll l-isfidi ambjentali u d-domandi tas-suq ikomplu jixprunaw il-ħtieġa li jittejbu u jiġu adattati l-prattiki tal-biedja hekk kif nimxu 'l quddiem.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

15. *Emenda relatata mal-korp ta' spezzjoni*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima G) "Struttura ta' spezzjoni". Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali. Il-paragrafu li ġej tħassar:

"Il-verifika tal-konformità ma' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott hija r-responsabbiltà ta':

PREMIUMLAB S.L.

Indirizz: Santa Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de LLobregat (Barċellona)

Tel.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu"

Huwa ssostitwit kif ġej:

"Il-verifika tal-konformità ma' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott se titwettaq mill-korp taċ-ċertifikazzjoni magħżul mill-Bord Regolatorju tad-DOP 'Aceite del Bajo Aragón' u awtorizzat mid-Dipartiment tal-Agrikoltura tal-Gvern ta' Aragona."

SPJEGAZZJONI

Il-korp ta' spezzjoni li jivverifika l-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa estern. Il-korp ta' spezzjoni jista' jinbidel minn sena għall-oħra, jew jista' jibdel l-isem jew l-indirizz tal-kumpanija tiegħu. Huwa preferibbli li l-ispeċifikazzjoni tal-prodott issemmi li dan huwa korp estern u li l-ħatra tiegħu se tiġi rreġistrata fir-rekords tad-Dipartiment tal-Agrikoltura tal-Gvern ta' Aragona.

16. *Bidla fil-formulazzjoni fit-taqsima dwar it-tikkettar*

L-emenda mitluba tikkonċerna d-definizzjoni fit-Taqsima H) "Tikkettar".

Din l-emenda ma titqiesx li hija essenzjali.

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu li ġej tħassar:

"Qabel jintużaw it-tikketti, iridu jiġu awtorizzati mill-Bord Regolatorju għall-finijiet elenkati f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-awtorizzazzjoni tista' wkoll tiġi rtirata mit-tikketti li jkunu ngħataw awtorizzazzjoni qabel meta ċ-ċirkostanzi li wasslu għall-awtorizzazzjoni jkunu nbidlu, wara li tinstema' l-parti kkonċernata."

Huwa ssostitwit kif ġej:

"Qabel jintużaw it-tikketti, il-Bord Regolatorju jeħtieġlu jivverifika li t-tikketti huma korretti għall-finijiet elenkati f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott."

SPJEGAZZJONI

Il-kelma "awtorizzati" li tirreferi għall-użu tat-tikketti tħassret. Il-Bord Regolatorju jirrieżamina t-tikketta u jinforma lil min huwa responsabbli mill-imballaġġ li t-tikketta hija korretta u li jista' jibda jużaha.

DOKUMENT UNIKU

"Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet**

"Aceite del Bajo Aragon"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

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

3.1. *Tip ta' prodott*

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

1509 — Żejt taż-żebbuġa u l-frazzjonijiet tiegħu, kemm jekk raffinat u kemm jekk le, iżda mhux immodifikat kimikament

1509 20 — Iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni

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

"Aceite del Bajo Aragón" huwa l-isem li jingħata liż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni prodott miż-żebbuġ tal-varjetajiet Empeltre, Arbequina u Royal li jitkabbru, jiġu pproċessati u imballati fiż-żona tal-produzzjoni, tal-ipproċessar u tal-imballaġġ stabbilita fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Iż-żebbuġ li jintuża jrid ikun esklużivament tal-varjetajiet Empeltre, Arbequina u Royal. Il-varjetà Empeltre trid tirrappreżenta mill-inqas 80 % taż-żebbuġ użat, minħabba l-predominanza tagħha fiż-żona ta' produzzjoni u minħabba l-karatteristiċi tradizzjonali tal-prodott. Il-varjetajiet l-oħrajn ma jistgħux jirrappreżentaw aktar minn 20 % taż-żebbuġ użat.

Iż-żjut koperti bid-denominazzjoni ta' oriġini "Aceite del Bajo Aragón" iridu jkunu tal-kategorija ekstra verġni u jkollhom il-karatteristiċi li ġejjin:

Kulur: aħdar jew aħdar jagħti fl-isfar fil-bidu tal-istaġun tal-ħsad; Isfar fi tmiem l-istaġun tal-ħsad, meta ż-żejt taż-żebbuġa jkun aktar matur.

Profil: Skont iż-żmien tal-ħsad, iż-żjut b'togħma ta' frott jistgħu jvarjaw minn ħfief għal intensi, filwaqt li ż-żjut morri u punġenti jistgħu jvarjaw minn ħfief għal medji. B'noti li jfakkru fil-frott niexef, ġewż u lewż b'mod partikolari.

Medjan tad-difett (Md): = 0

Medjan tat-togħma ta' frott (Mf): > 2

Medjan għall-attribut tat-togħma morra: < 6

Medjan għall-attribut punġenti: < 6

Fiżiċi u kimiċi:

Aċidità (% ta' aċidu olejku): massimu ta' 0,80

Valur tal-perossidu (mEq O2/kg): massimu ta' 20

K270 (n.m.): massimu ta' 0,15

K232 (n.m.): massimu ta' 2,00

Umdità u volatili (%): massimu ta' 0,15

Impuritajiet (%): massimu ta' 0,10

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

Iż-żebbuġ tal-varjetajiet Empeltre, Arbequina u Royal li jitkabbar fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4 huwa l-materja prima li tintuża għall-produzzjoni tal-"Aceite del Bajo Aragón".

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

Iż-żebbuġ irid jitkabbar u l-prodott irid jiġi proċessat biss fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4.

Iż-żebbuġ li għandu jintuża għall-estrazzjoni taż-żejt protett mid-denominazzjoni ta' oriġini jrid jinkiseb mill-pjantaġġuni reġistrati li jinsabu fiż-żona ġeografika definita. Irid ikun tal-varjetajiet awtorizzati u jkun tkabbar permezz tal-prattiki stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Iż-żejt irid jiġi estratt fl-imtieħen reġistrati li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni li jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti hawn taħt.

Iż-żejt irid jiġi estratt fl-ewwel 48 siegħa wara l-ħsad. Il-proċess jinkludi l-istadji li ġejjin:

— Ħasil taż-żebbuġ

— Tħin: Fil-proċess tat-tħin tintuża l-mitħna mekkanika (sistema kontinwa).

— Malassazzjoni tal-pejst.

— Separazzjoni tal-fażijiet – Jintużaw ċentrifugi għas-sistema kontinwa

— Ħżin.

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

Iż-żjut koperti minn din id-denominazzjoni ta' oriġini jridu jiġu imballati fil-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ta' produzzjoni. Iż-żjut iridu jkunu imballati f'kontenituri tal-ħġieġ, taċ-ċeramika, tal-polietilen (PE) jew tal-metall b'kapaċità massima ta' 5 litri.

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

L-impjanti li jimballaw iż-żejt, li jeħtieġ li jkunu kisbu ċertifikat tal-konformità mill-korp ta' spezzjoni magħżul mill-Bord Regolatorju, iridu jinkludu l-kliem Denominación de Origen Protegida "Aceite del Bajo Aragón" (denominazzjoni ta' oriġini protetta "Aceite del Bajo Aragón") fuq it-tikketti tal-imballaġġ, flimkien mat-tikketta numerata maħruġa mill-Bord Regolatorju, li tippermetti li l-prodott jiġi ntraċċat meta jkun ikkummerċjalizzat.

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

Iż-żona ta' produzzjoni taż-żjut koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini "Aceite del Bajo Aragón" hija d-"distrett naturali" li jinsab fil-Punent tal-Komunità Awtonoma ta' Aragona, bejn il-provinċji ta' Zaragoza u Teruel.

Iż-żona ġeografika tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alborge, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Almochuel, Almonacid de la Cuba, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belchite, Belmonte de San José, Berge, Bordón, Calanda, Calaceite, Cañizar del Olivar, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cinco Olivas, Codo, Cretas, Crivillén, Escatrón, Estercuel, Fabara, Fayón, Fórnoles, Foz-Calanda, Fuentes de Ebro, Fuentespalda, Gargallo, Híjar, Jatiel, La Cebollera, La Codoñera, La Fresneda, La Ginebrosa, La Mata de los Olmos, La Portellada, La Puebla de Híjar, La Zaida, Lagata, Letux, Lledó, Los Olmos, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Monroyo, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Peñarroya de Tastavins, Quinto de Ebro, Ráfales, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torrecilla de Alcañiz, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrevelilla, Urrea de Gaén, Valdealgorfa, Valdeltormo, Valderrobres, Valjunquera, Vinaceite.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-varjetajiet li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-"Aceite del Bajo Aragón" huma dawk li tradizzjonalment jitkabbru fiż-żona ta' produzzjoni. Abbażi tar-referenzi dokumentarji eżistenti, l-Empeltre u r-Royal jistgħu jitqiesu bħala varjetajiet nattivi, filwaqt li l-Arbequina ġiet introdotta fis-seklu 19 mill-Katalonja li tinsab fil-qrib. L-eqdem referenza magħrufa taż-żejt miż-żona tinsab f'*Ora maritima* [Il-kosta mal-baħar], li nkitbet mill-poeta Latin tar-raba' seklu, Rufus Festus Avienius, u hija stess hi bbażata fuq test li jmur lura għas-sena 550 Qabel Kristu. *Ora maritima* tiddeskrivi kif il-baħrin kienu jivvjaġġaw kontra d-direzzjoni tax-xmara tul l-Ebro sabiex jinnegozjaw man-nies li kienu jgħixu fi xtutha u, fil-proċess, kienu jiksbu provvisti ta' żejt, inbid u qamħ. F'*Ora maritima*, l-Ebro tissejjaħ Oleum flumen jew "xmara taż-żejt". Ignacio de Asso, li fl-1798 kiteb *Historia de la Economía Política de Aragón* [L-Istorja tal-Ekonomija Politika ta' Aragona], irrefera ħafna drabi għas-siġar taż-żebbuġ f'Bajo Aragón.

L-"Aceite del Bajo Aragón" beda jsawwar ir-reputazzjoni kurrenti tiegħu lejn tmiem is-seklu 19, meta Tortosa, is-suq ewlieni u mimli negozju għaż-żejt minn Aragona t'Isfel, beda jattira ditti kbar li kienu ħerqana biex jisfruttaw il-kwalitajiet taż-żejt lokali. Ftit wara, għadd ta' ditti stabbilew ruħhom f'Alcañiz, u l-għan tagħhom kien li jiksbu ż-żejt tagħhom direttament minn Aragona t'Isfel u jaqbżu lil Tortosa u l-kompetizzjoni ħarxa li kien hemm fiha. Referenza biblijografika importanti fil-bidu tas-seklu turi r-reputazzjoni tal-"Aceite del Bajo Aragón" dak iż-żmien, jiġifieri l-ktieb *Elaboración del Aceite de Oliva* [Il-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa] ta' Isidro Aguiló u Cortés, datat 1918. Fl-ewwel terz tas-seklu 20, l-"Aceite del Bajo Aragón" kien apprezzat ferm minn gastronomi bħal Teodoro Bardají u Dionisio Pérez. Maż-żmien, sar komuni li barra r-reġjun wieħed jisma' li l-"Aceite del Bajo Aragón" huwa l-aqwa żejt taż-żebbuġa fid-dinja, fehma li esprima Daniel Magrané fil-ktieb tiegħu *El aceite de oliva en España* (Iż-żejt taż-żebbuġa fi Spanja) (Espaso Calpe, 1961).

Iż-żona ta' produzzjoni tinsab f'Aragona t'Isfel, jiġifieri l-parti tax-Xlokk tal-baċir tal-Ebro, żona li essenzjalment tikkoinċidi mal-widien tax-xmajjar Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope u Matarraña. Hija kkaratterizzata minn nixfa tagħha, l-ammont ta' xita żgħir u irregolari tagħha u t-temperaturi estremi tagħha, ikkawżati mill-fatt li t-terren jipproteġi ż-żona mill-influwenzi marittimi kemm tal-Mediterran kif ukoll tal-Atlantiku, u b'hekk jifforma tip ta' klima kontinentali. Barra minn hekk, is-cierzo, ir-riħ Grigal qawwi prevalenti, jikkontribwixxi biex iżid in-nixfa. Iż-żona hija ċatta bi tlajja' u nżul ġentili, b'altitudnijiet li jvarjaw minn 122 metru f'Caspe għal 632 metru f'Alcorisa. Il-ħamrija hija kalkarja, b'orizzonti tal-ġipsum u tal-karbonat, li hija karatteristika tas-sedimentazzjoni relatata mal-lagi fil-klima sħuna u xotta tal-epoka Mijoċenika.

L-ammont ta' xita annwali medju jvarja minn 327,9 mm f'Caspe għal 367,9 mm f'Alcañiz. It-temperatura annwali medja hija ta' madwar 14,3 °C f'Alcañiz u 15 °C f'Caspe. It-temperatura massima medja hija ta' 19,9 °C f'Alcañiz u 20,6 °C f'Caspe, u t-temperatura minima medja hija ta' 8,8 °C u 9,3 °C rispettivament. Dan juri li hemm medda wiesgħa ta' temperaturi: aktar minn 18 °C. Minn Marzu sa Ottubru, it-temperaturi massimi jaqbżu l-25 °C. Fix-xhur tas-sajf, it-temperatura massima medja taqbeż il-35 °C. Karatteristika oħra tal-klima taż-żona hija l-inverżjoni fit-temperatura. Fix-xitwa, meta jkun hemm l-anticikluni, l-arja kiesħa tiddepożita fis-saffi aktar baxxi u tifforma ċpar kiesaħ fit-tul b'temperaturi massimi ta' inqas minn 6 °C, filwaqt li f'żoni iktar għoljin, fejn ma jkunx hemm ċpar, it-temperaturi massimi jilħqu l-15 °C.

It-tekniki ta' tkabbir flimkien mal-progress xjentifiku u teknoloġiku, kif ukoll l-isfidi ambjentali u d-domandi tas-suq jagħmlu l-ħtieġa li jittejbu l-prattiki tal-biedja prijorità għall-futur.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protegida-aceite-bajo-aragon