C/2025/5638

20.10.2025

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/2025/5638)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

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

"Aceite del Baix Ebre-Montsià / Oli del Baix Ebre-Montsià"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Isem il-prodott**

"Aceite del Baix Ebre-Montsià / Oli del Baix Ebre-Montsià"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ IĠP

☑ DOP

☐ 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**

Isem

Id-Dipartiment għall-Agrikoltura, il-Bhejjem, is-Sajd u l-Ikel - il-Gvern tal-Katalonja

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda approvata tikkwalifika bħala emenda standard minħabba li l-bidliet li saru ma jaffettwawx l-isem protett, ma jheddux ir-rabta u ma jimplikawx żieda fir-restrizzjonijiet imposti fuq il-kummerċ tal-prodott.

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

Titolu

Tnaqqis tal-aċidità massima

Deskrizzjoni

Bidla fit-tabella tal-karatteristiċi fiżikokimiċi taż-żejt kopert mid-DOP, li tinsab fit-Taqsima B "Deskrizzjoni tal-prodott" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u fit-taqsima 3.2 tad-dokument uniku.

L-aċidità massima taż-żejt tnaqqset minn 0,80 % għal 0,60 %.

[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).

Abbażi tal-esperjenza miksuba u l-għadd kbir ta' kampjuni analizzati f'dawn l-aħħar snin, jitqies xieraq li l-valuri massimi tal-aċidità aċċettati jiġu riveduti l' isfel.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Tħassir tal-parametru K232

Deskrizzjoni

Il-parametru K232 tħassar bħala parametru ta' kwalità speċifiku għad-DOP. Ġie deċiż li jiżdied il-valur massimu permess tal-K232 (li attwalment hu 2,0) u li jinġieb f'konformità mal-valur massimu stabbilit fir-regoli Ewropej (li attwalment hu 2,5). Għal din ir-raġuni, ma għadux rekwiżit speċifiku għaż-żejt tad-DOP u għalhekk tneħħa mit-tabella tal-karatteristiċi fiżikokimiċi.

Abbażi tal-esperjenza miksuba, tqies xieraq li jiġi emendat il-valur K232, li hu parametru li jivvaluta l-grad ta' ossidazzjoni taż-żejt u l-evoluzzjoni tiegħu, u għalhekk hu parametru aktar marbut mal-kundizzjonijiet tal-ħżin taż-żejt milli mal-produzzjoni tiegħu. Għalhekk, tqies xieraq li l-valur K232 jiġi sostitwit b'parametru tal-kwalità ieħor fit-tabella tal-karatteristiċi fiżikokimiċi: il-kontenut tal-esteri etiliċi.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Żieda tal-parametru "esteri etiliċi"

Deskrizzjoni

Il-kontenut tal-esteri etiliċi ġie miżjud bħala parametru fiżikokimiku; parametru ta' kwalità ieħor li hu marbut mill-qrib mal-preżenza tal-proċessi ta' fermentazzjoni fiż-żebbuġ. Il-limitu hu stabbilit għal 30 mg/kg, li huwa inqas mil-limitu massimu attwalment stabbilit mir-regoli Ewropej dwar l-istandards tal-kummerċjalizzazzjoni għaż-żejt taż-żebbuġa, u jipprevedi massimu ta' 35 mg/kg għaż-żjut taż-żebbuġa ekstra verġni.

Il-konċentrazzjoni fl-esteri etiliċi hija marbuta mal-preżenza tal-proċessi ta' fermentazzjoni fiż-żebbuġ u għalhekk mal-produzzjoni taż-żejt ta' kwalità. Huwa parametru aktar xieraq għall-valutazzjoni tal-proċess tal-produzzjoni tal-prodott ta' kwalità, kemm fil-masġar taż-żebbuġ, fejn hemm il-ħtieġa li jinkiseb żebbuġ b'saħħtu ħafna, kif ukoll fir-rigward tal-ħeffa tal-ipproċessar fil-mitħna.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Tħassir tat-taqsima "Rekwiżiti leġiżlattivi"

Deskrizzjoni

L-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott intużat biex titħassar it-taqsima "Rekwiżiti leġiżlattivi" peress li mhijiex rekwiżit skont ir-Regolament (UE) 2024/1143.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Aceite del Baix Ebre-Montsià / Oli del Baix Ebre-Montsià"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Aceite del Baix Ebre-Montsià / Oli del Baix Ebre-Montsià"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

1509 20 – Iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Żejt taż-żebbuġa ekstra verġni, miksub mill-frotta tas-siġra taż-żebbuġ tal-ispeċi *Olea europaea* L., minn dawn it-tliet varjetajiet indiġeni: Morruda jew Morrut, Sevillenca u Farga, b'mezzi mekkaniċi jew fiżiċi oħra li ma jbiddlux iż-żejt, filwaqt li jippreservaw it-togħma, l-aroma u l-karatteristiċi tal-frotta li jiġu minnha.

It-tliet varjetajiet huma indiġeni għaż-żona ġeografika tad-DOP u kultant jinsabu biss fid-distretti ġirien.

Il-prodott għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Organolettiċi:

Dehra — Nadifa, trasparenti, mhux imċajpra jew imdardra

Kulur — Ivarja skont iż-żmien tal-ħsad u l-pożizzjoni ġeografika fiż-żona tal-produzzjoni, minn isfar ħadrani għal isfar dehbi.

Togħma — Żebbuġ b'togħma tajba (moderatament morr, pikkanti u astringenti) u aromatiku ħafna (rikk fl-aromi sekondarji, tat-tip veġetali), togħma ta' frott fil-bidu tas-sena tal-għelejjel, li jsir kemxejn ħelu hekk kif jidħol iż-żmien.

Punteġġ minimu tal-bord tad-dewwieqa – 6,5

Karatteristiċi fiżikokimiċi:

Aċidità – ≤ 0,60

Indiċi tal-perossidi (meq. O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Kontenut ta' ilma u sustanzi volatili (%) – ≤ 0,20

Impuritajiet (%) – ≤ 0,10

Esteri etiliċi (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati deżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

—

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

Il-produzzjoni taż-żebbuġ u l-preparazzjoni tal-prodott isiru biss fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4.

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

Huwa essenzjali li ż-żejt jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni deskritta fil-punt 4.

L-għan huwa li jiġu ggarantiti l-oriġini u l-kwalità inerenti ta' dan iż-żejt billi jiġi evitat it-trasport bl-ingrossa barra miż-żona tal-produzzjoni. Iż-żejt tad-DOP huwa prodott sensittiv ħafna għal aġenti esterni li jikkawżaw trasformazzjonijiet u bidliet bħall-ossidazzjoni. Dan it-trasport iwassal biex iż-żejt ikun soġġett għal kundizzjonijiet ambjentali mhux xierqa li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi sensorjali tiegħu.

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

L-isem tad-denominazzjoni "Aceite del Baix Ebre-Montsià" (bl-Ispanjol) jew "Oli del Baix Ebre-Montsià" (bil-Katalan) jrid jidher fuq l-imballaġġ, flimkien mal-kliem "Denominación de Origen Protegida" jew "DOP", minbarra l-informazzjoni ta' natura ġenerali meħtieġa fil-leġiżlazzjoni rilevanti.

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Iż-żona tal-produzzjoni tinkludi art li tinsab fid-distretti ta' Baix Ebre u Montsià, it-tnejn li huma fil-provinċja ta' Tarragona, li tinsab fin-naħa t'isfel nett tal-Komunità Awtonoma tal-Katalonja, li tmiss mad-distretti ta' Baix Maestrat (provinċja ta' Castellón) u Matarraña (provinċja ta' Teruel).

Il-muniċipalitajiet li ġejjin għalhekk huma inklużi f'din iż-żona ġeografika:

Baix Ebre - Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, tortosa, Xerta.

Montsiá - Alclanar, Amposta, Freginals, La Galera, Godall, Mas de Barberans, Masdenverge, Sant Carles de la Rápita, Sant Jaume d'Enveja, Santa Barbara, La Sénia, Ulldecona.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta bejn iż-żejt u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq l-għeruq storiċi b'saħħithom tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ u l-produzzjoni taż-żejt fiż-żona, kif ukoll fuq il-karatteristiċi partikolari naturali taż-żona ġeografika.

Mil-lat storiku: l-oriġini tal-imsaġar taż-żebbuġ fil-Katalonja u b'mod partikolari fid-distretti ta' Baix Ebre u Montsià trid tiġi attribwita lill-Għarab. Fil-fatt, l-isem "almazaras" li għadu jintuża sal-lum il-ġurnata għall-imtieħen li jipproduċu ż-żejt taż-żebbuġa, huwa referenza ċara għal din l-oriġini Għarbija.

Fis-seklu 14, l-agrikoltura fid-distretti ta' Baix Ebre u Montsià kienet ibbażata fuq il-kultivazzjoni taż-żebbuġ u tad-dwieli, kif juri l-istoriku prolifiku Enric Bayerri f'*Historia de Tortosa y su comarca* (L-Istorja ta' Tortosa u d-distrett tagħha), permezz ta' dikjarazzjoni uffiċjali tal-assi magħmula fl-1353 mill-abitanti taż-żona, "fejn il-biċċa l-kbira tagħhom jiddikjaraw li għandhom masġar taż-żebbuġ, dielja, jew it-tnejn li huma". Id-dwieli, il-ħarrub, u fuq kollox iż-żebbuġ, kultivazzjonijiet li spiss ikunu marbutin ma' xulxin, kienu l-attività ewlenija taż-żona, u koprew l-art kważi kollha tar-reġjun. Ta' min jinnota li Tortosa hija l-kapitali tad-distrett ta' Baix Ebre, kif inhu magħruf illum.

Fix-xogħol tiegħu *Historia de Tortosa y su comarca* (1958), l-istoriku Enric Bayerri jsemmi li "fil-bidu tal-1931 kien hemm madwar 1 135 miṫħna f'Tortosa u fl-irħula fid-distrett tagħha, bi ħin ta' 83 626 042 kg ta' żebbuġ, b'medja ta' 126 323 kg f'kull miṫħna". Dan ikun ekwivalenti għal produzzjoni ta' 16,6 tunnellata ta' żejt, b'medja ta' 25 000 kg f'kull miṫħna.

Fix-xogħlijiet tiegħu *El aceite de oliva de España* (Iż-Żejt taż-Żebbuġa ta' Spanja, 1961) u *Problema del aceite virgen de oliva* (Il-Problema taż-Żejt taż-Żebbuġa Verġni, 1967), Daniel Mangrané ifaħħar il-kwalità taż-żjut mid-distrett ta' Baix Ebre. Jisħaq b'mod partikolari fuq "is-suq wiesa' taż-żjut ta' Tortosa, l-ewwel reġjun li beda jipproduċi u jikkummerċjalizza ż-żjut taż-żebbuġa tal-ifjen kwalità, bi 19-il kummerċjant stabbilit jiddedikaw ruħhom esklussivament għall-kummerċ taż-żejt, bi klijentela kemm Spanjola kif ukoll Franċiża". Bis-saħħa ta' din il-kwalità, l-esperti fil-produzzjoni taż-żejt ħolqu skola u bdew jgħallmu lil reġjuni oħra l-arti tal-produzzjoni taż-żejt "għax iż-żejt ta' din iż-żona kien l-aktar wieħed apprezzat, u għallmuhom kif jipproduċuh f'Toledo, f'Aragona t'Isfel u fil-provinċja ta' Lérida".

L-Estación Olivarera (ċentru taż-żebbuġ) ta' Tortosa u l-Estación de Ovicultura y Elayotecnia (ċentru għat-tkabbir taż-żebbuġ u għall-produzzjoni taż-żejt) imorru lura għall-istess epoka. L-inġinier Isidro Aguiló, id-Direttur tal-Estación de Ovicultura y Elayotecnia, fid-daħla għal xogħol ippubblikat dwar il-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa jsemmi "r-reputazzjoni li jgawdu ż-żjut tal-Baix Ebre madwar id-dinja, l-ewwel reġjun fi Spanja li żviluppa l-produzzjoni taż-żejt f'temperaturi baxxi, u t-tradizzjoni twila ta' produzzjoni taż-żejt bil-varjetà wiesgħa tagħha, speċjalment fl-inħawi ta' Tortosa, Roquetes u artijiet oħra fil-qrib". F'dak iż-żmien, dawn iż-żewġ ċentri kellhom prestiġju kbir fis-settur dinji taż-żejt taż-żebbuġa, bis-saħħa tal-ħafna rapporti u xogħlijiet ta' riċerka li ħarġu, kif ukoll tas-sehem li ħadu f'diversi kungressi (bħall-Kungress Internazzjonali dwar it-Tkabbir taż-Żebbuġ f'Ruma).

Mil-lat naturali, il-karatteristiċi partikolari tal-ambjent naturali tar-reġjun, flimkien mal-varjetajiet awtoktoni taż-żona ġeografika ddefinita fid-DOP, Morruda jew Morrut, Sevillenca u Farga, jolqtu l-karatteristiċi taż-żejt.

Dan jagħmluh kif ġej: Il-karatteristiċi tal-ħamrija, speċjalment in-nuqqas ta' nutrijenti, flimkien mal-klima taż-żona, fuq kollox ir-riħ bħala fattur li jiddistingwiha minn klimi oħra (ir-riħ "dalt" jew "mistral", niexef u persistenti, li jonfoħ bil-qawwi fil-ħarifa u fix-xitwa, iggwidat mid-dipressjoni tax-xmara Ebro u mħaffef mill-għoljiet u l-widien taż-żona), itaqqlu t-tkabbir tas-siġar taż-żebbuġ u jżidu l-perċentwal ta' polifenoli fil-frott. Dan jirriżulta f'żejt tipiku mogħni b'aromi sekondarji tat-tip veġetali, u b'togħma moderatament astringenti, morra u pikkanti.

Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-dop-aceite_baix_ebre-montsia_modificacion1_normal_2025-ES.pdf