C/2025/3584

30.6.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (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/2025/3584)

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

DOKUMENT UNIKU

"Aceite del Somontano"

Nru tal-UE: PDO-ES-03035 — 21.11.2023

DOP (X) IĠP ( )

1. Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)

"Aceite del Somontano"

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Spanja

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

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.5. Żjut u xaħmijiet (butir, marġerina, żejt, eċċ.)

— ***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 f'(1)*

Huwa żejt taż-żebbuġa ekstra verġni (EVOO, extra virgin olive oil) miksub biss permezz ta' proċessi mekkaniċi u oħrajn fiżiċi, mill-frott tas-siġra taż-żebbuġ (*Olea europaea* L.).

Iż-żebbuġ jinqata' direttament mis-siġra meta l-klassifikazzjoni tas-sajran tiegħu ma tkunx ogħla minn sitta.

([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 fiżiċi u kimiċi

Aċidità (espressa bħala aċidu olejku): ≤ 0,4 %.

— Valur tal-perossidu: ≤ 12 mEq O2/kg

Total ta' polifenoli: minimu ta' 100 mg/kg

Esteri etiliċi: mhux aktar minn 20 mg/kg

— Valur rancimat f'temperatura ta' 120 °C ta' mill-inqas 8 sigħat

Karatteristiċi organolettiċi:

L-analiżi organolettika tal-"Aceite del Somontano" teħtieġ profil sensorjali b'intensitajiet perċettibbli b'mod ċar li jirriflettu l-kumplessità tiegħu u l-preżenza meħtieġa ta' mill-inqas tliet deskritturi, aromi olfattivi diretti jew retronasali, mingħajr astringenza. Il-karatteristiċi distintivi tiegħu huma t-togħma ta' frott aħdar taż-żebbuġ, il-ħaxix, il-weraq, il-lewż, it-tadam u l-ħaxix aħdar.

Kull waħda mill-klassifikazzjonijiet medjani tiegħu għat-togħma tal-frott, l-imrar u l-punġenza trid tkun perċettibbli u l-karatteristiċi sensorjali pożittivi medjani jridu jkunu ogħla minn sitta.

Punteġġ medjan għad-difetti	Md=0
Medjan tat-togħma ta' frott	MF > 3,0
Sommarju tal-attributi organolettiċi pożittivi	≥ 6,0

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

L-"Aceite del Somontano" huwa EVOO li jiġi f'varjetajiet differenti. Jiġi kkultivat fiż-żona ġeografika ddefinita u jinkiseb minn żebbuġ tal-varjetajiet lokali endemiċi rikonoxxuti li ġejjin: Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga u Verdeña. Irid ikun magħmul minn tal-inqas 85 % ta' waħda jew aktar minn dawn il-varjetajiet.

Sa 15 % tal-prodott jista' jinkludi varjetajiet oħra li huma kkultivati wkoll fiż-żona ġeografika ddefinita iżda b'tali mod li ma jkollhomx impatt sinifikanti fuq il-kwalità jew il-profil finali tal-prodott.

Il-materja prima tiġi miż-żona ġeografika.

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

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Aceite del Somontano", mill-kultivazzjoni tal-varjetajiet kollha sal-ipproċessar, iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

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

Sabiex jinżammu l-karatteristiċi tal-EVOO ċċertifikat, il-proċess tal-imballaġġ isir fiż-żona tal-produzzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP). Għaldaqstant ikollna kontroll sħiħ fuq il-produzzjoni, u għall-manipulazzjoni finali tal-prodott ikunu responsabbli esperti lokali esperjenzati. L-imtieħen irreġistrati naturalment jafu l-aħjar kif l-EVOOs tagħhom jirreaġixxu għad-diversi passi involuti fil-proċess tal-imballaġġ, bħall-ħinijiet u l-metodi ta' dikantazzjoni, l-użu ta' filtri, il-materjali tal-filtri, it-temperaturi tal-imballaġġ u r-reazzjoni tagħhom għall-kesħa u l-ħżin.

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

L-imballaġġ li fih jintbagħtu l-EVOOs protetti jrid ikollu tikketta nnumerata li jkun fiha s-simbolu tal-UE li jidentifika d-DOP, l-isem "Aceite del Somontano" u l-logo tad-DOP tiegħu stess. Jista' jintwera l-isem jew il-logo tal-korp li lilu jkunu ġew assenjati xi kompiti ta' kontroll.

Dan huwa l-logo tad-DOP:



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

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab fiċ-ċentru tal-provinċja ta' Huesca (Aragona), li tinsab bejn il-Pirinej ċentrali u l-wied ta' Ebro.

Lista ta' muniċipalitajiet (42):

Abiego, Abizanda, Adahuesca, Ainsa-Sobrarbe, Angüés, Alquézar, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Bárcabo, Berbegal, Bierge, Boltaña, Casbas de Huesca, Castejón del Puente, Castelflorite, Castillazuelo, Colungo, El Grado, Estada, Estadilla, Fonz, Graus, Hoz y Costean, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, La Puebla de Castro, Lascellas-Ponzano, Lastanosa, Loporzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Pozán de Vero, Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulcis, Secastilla u Torres de Alcanadre.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *L-ispeċifiċità taż-żona ġeografika.*

Fatturi naturali

Il-ġeoloġija taż-żona tal-produzzjoni hija intrinsikament marbuta mal-formazzjoni tal-muntanji tal-Pirinej, l-oroġenesi tal-Alpi u diversi avvenimenti sussegwenti li wasslu għall-formazzjoni ta' dak li issa huwa l-baċir tal-Ebro.

L-oroġenesi tal-Alpi hija responsabbli għas-serbut muntanji attwali tal-Pirinej, b'impatt ovvju fuq iż-żona tal-produzzjoni.

Il-ġeoloġija kumplessa taż-żona tal-produzzjoni wasslet għal litoloġija wiesgħa u varjata b'erja kbira ta' għoljiet baxxi ffurmati mir-radam tal-uċuħ ta' barra tad-depressjoni tal-Ebro (li jmur lura għall-epoka ġeoloġika Oligo-Mijoċene), li testendi bejn ir-riljiev strutturali tabulari taċ-ċentru tad-depressjoni u l-inklinazzjonijiet esterni. Ma jista' jkun hemm l-ebda dubju dwar ir-rikkezza ġeomorfoloġika notevoli li wasslet għall-eżistenza ta' serje ta' unitajiet [ġeoloġiċi]. Fattur ewlieni fit-twelid tal-morfoloġija attwali huwa l-ilma tal-wiċċ jew l-ilma ta' taħt l-art, aġent ewlieni ta' erożjoni u riżorsa vitali fil-produzzjoni tal-għelejjel. Il-ħamrija fiż-żona tal-produzzjoni hija influwenzata min-natura ġeomorfoloġika tagħha u mill-materjali ta' bażi tagħha. L-orizzonti tas-superfiċje huma notevoli għaliex huma okriċi u għalhekk irqaq, u b'kontenut organiku baxx. Fost dawk l-orizzonti, il-karatteristiċi kambiċi u taflija jidhru b'mod prominenti. L-ordnijiet tal-ħamrija l-aktar rappreżentattivi taż-żona, skont it-Tassonomija tal-Ħamrija (Soil Survey Staff, 2014), jappartjenu għall-erba' ordnijiet ewlenin li ġejjin (f'ordni ta' evoluzzjoni): Entisols, Aridisols, Inceptisols u Alfisols.

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-ħamrija f'din iż-żona huma kkaratterizzati minn pH alkalina (bejn 8,0 u 8,5) u kontenut ta' karbonat tal-kalċju varjabbli ħafna (2 – 70 %). Il-ħamrija hija baxxa fis-salinità (0,3 sa 1,7 dS/m) u b'sawra tal-lom predominanti fiż-żona. Iż-żona tinsab bejn żewġ reġjuni bijoġeografiċi: ir-reġjun Ewro-Siberjan, ir-reġjun ta' Aragona ta' qabel il-Pirenej u r-reġjun tal-Mediterran tal-Parti ta' Fuq tal-Ebro u l-Parti t'Isfel ta' Aragona.

Il-klima tar-reġjun hija kklassifikata bħala Mediterranja kontinentali, ikkaratterizzata minn sjuf sħan u xtiewi kesħin. It-topografija tal-madwar — bil-Pirenej fit-Tramuntana u s-Sistema Iberika lejn il-Lbiċ — timblokka mases ta' arja umda mill-oċean milli jidħlu ġoż-żona, li tagħmilha saħansitra aktar xotta.

Iż-żona definita li fiha jinsabu l-imsaġar taż-żebbuġ hija fil-biċċa l-kbira bejn 300 u 800 metru fuq il-livell tal-baħar (m.a.s.l.)., għalkemm b'xi partijiet ta' aktar minn 1 000 m.a.s.l.

Skont l-istazzjon tat-temp lokali, ir-rebbiegħa hija l-istaġun ewlieni tax-xita taż-żona u tkompli tagħmel ix-xita fil-ħarifa. Is-sajf huwa l-aktar żmien xott, b'medja ta' xita ta' inqas minn 600 mm.

Il-kultivazzjoni taż-żebbuġ fiż-żona tal-produzzjoni hija f'raba' bagħli. Skont il-letteratura xjentifika, il-kundizzjonijiet ideali ta' xita għall-kultivazzjoni għandhom ikunu bejn 600 u 800 mm mifruxa matul is-sena.

Ir-reġistri tal-klima taż-żona juru li t-temperaturi medji annwali huma madwar 12–15 °C. It-temperaturi minimi assoluti qatt ma jaqgħu taħt −6 °C u t-temperaturi massimi assoluti ma jaqbżux is-37 °C. Dawn il-valuri għandhom ikunu fil-medda aċċettabbli għall-iżvilupp tal-imsaġar taż-żebbuġ, kif innutat f'xogħlijiet preċedenti.

L-evapotraspirazzjoni attwali hija bejn 700 mm u 800 mm, li taqbeż il-livelli ta' xita prattikament fl-istazzjonijiet tat-temp eżistenti kollha fiż-żona tal-produzzjoni.

Parametru ewlieni wieħed huwa l-okkorrenza u l-frekwenza tal-ġlata, li jista' jkollhom impatt fuq l-istadji fenoloġiċi finali (eż. l-iżvilupp staġjonali) tas-siġra taż-żebbuġ. Huwa għalhekk fil-biċċa l-kbira fuq dik il-bażi li l-varjetajiet intgħażlu.

Aspett klimatiku ewlieni ieħor huwa r-riħ, li għandu influwenza konsiderevoli fuq is-siġar taż-żebbuġ u l-varjetajiet adattati, li jżid l-evapotraspirazzjoni u t-tnixxif tal-ħamrija. L-irjieħ prevalenti huma s-cierzo mill-Majjistral lejn ix-Xlokk, li jonfoħ primarjament fix-xitwa, u l-bochorno mix-Xlokk lejn il-Majjistral fis-sajf.

L-għalla tirċievi madwar 3 500,46 siegħa ta' xemx fis-sena. Mill-inqas 2 800 siegħa ta' xemx fis-sena huma meħtieġa biex jiġi kkultivat masġar taż-żebbuġ, li mingħajrha s-siġar ma jiffjorixxux u l-frott ma jiżviluppax.

Fatturi umani

F'termini ta' fatturi umani, peress li huma relatati mal-karatteristiċi speċifiċi tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ u tal-EVOO fiż-żona tal-produzzjoni, aħna nenfasizzaw l-adattament tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ u l-estrazzjoni taż-żejt għall-karatteristiċi taż-żona, b'enfasi u prijorità fuq il-kwalità tal-frott u l-EVOOs ċertifikabbli.

F'dan ir-rigward, il-kultivaturi taż-żebbuġ jikkultivaw iż-żebbuġ fiż-żona tal-produzzjoni bil-mod tradizzjonali f'raba' bagħli, filwaqt li jadattaw il-prattiki ta' kultivazzjoni tagħhom għat-terren lokali u x-xejriet tax-xita prevalenti.

L-imsaġar taż-żebbuġ tal-comarca ta' Somontano (distrett ġeografiku) għandhom rikkezza ġenetika u diversità kbira. Il-biċċa l-kbira ta' dawn il-varjetajiet għandhom l-oriġini tagħhom fil-comarca u huma endemiċi għaliha, fejn, matul l-istorja, il-kultivaturi taż-żebbuġ lokali ppruvaw ħafna varjetajiet, u l-profil kumpless u distintiv tal-varjetajiet tal-imsaġar taż-żebbuġ fiż-żona tal-produzzjoni tkompla maż-żmien, u dan irriżulta f'wirt ġenetiku uniku ta' kultivazzjoni li ġie mgħoddi mill-antenati tagħna, għall-produzzjoni ta' EVOOs distintivi u esklużivi.

Il-bdiewa jaħsdu ż-żebbuġ direttament mis-siġra meta jkunu laħqu livell ta' sajran ta' mhux aktar minn sitta. Bil-ħsad bikri u l-evitar ta' perjodi ta' ġlata, l-enfasi titpoġġa fuq il-kwalità tal-frott u l-karatteristiċi oriġinali tiegħu fuq is-siġra.

L-imtieħen jagħmlu enfasi fuq iż-żamma tal-kwalità tal-frott u fuq l-estrazzjoni tal-EVOO bl-għan li jiġu minimizzati l-hinijiet u t-temperaturi tal-ipproċessar fl-istadju tal-malassazzjoni, sabiex jiġu riprodotti l-karatteristiċi oriġinali tal-frott fuq is-siġra.

Studji ta' riċerka dwar l-"Ekonomija tal-Aragona Rumana" jsemmu u jiddokumentaw il-preżenza ta' siġar taż-żebbuġ fit-territorju, li jindika li ż-żebbuġ kien jiġi mkabbar, prodott u kkunsmat fi żmien ir-Rumani fil-comarca.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-varjetajiet taż-żebbuġ preżenti fiż-żona tal-produzzjoni huma Albareta, Alcampelina, Alía, Alquecerana, Blancal, Caspolina, Cerecera, Cerruda, Gordal del Somontano, Injerto, Mochuto, Negral de Bierge, Neral, Nación, Panseñera, Piga u Verdeña.

Il-varjetajiet rikonoxxuti preżenti fiż-żona tal-produzzjoni huma kkaratterizzati minn reżistenza konsiderevoli għall-kesħa u livelli għoljin ta' reżiljenza għaż-żamma tal-frott.

L-EVOOs minn reġjuni muntanjużi għandhom profili organolettiċi bbilanċjati mingħajr astringenza fid-deskritturi tagħhom.

Id-deskrizzjoni taż-żjut taż-żebbuġa ekstra verġni "Aceite del Somontano" tistabbilixxi profil ta' stabbiltà b'parametri ċertifikabbli għall-kontenut ta' polifenoli, esteri etiliċi u rancimat totali, li huwa separat u mhux parti mir-rekwiżiti tal-kwalità u taċ-ċertifikazzjoni fis-seħħ fis-settur.

Il-proċessi ta idroliżi mnaqqsa, li jwasslu għal valuri li ma jaqbżux iz-0,4° u l-esteri etiliċi taħt l-20, għandhom valuri massimi permessi speċifiċi għall-karatteristiċi tal-"Aceite del Somontano".

L-"Aceite del Somontano" għandu profil organolettiku esklużiv bi preżenza ċara ta' mill-inqas tliet deskritturi u l-karatteristiċi sensorjali pożittivi medjani jridu jkunu akbar minn sitta. Għandu noti prominenti ta' żebbuġ, ħaxix, weraq, lewż, tadam u ħaxix aħdar.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi tal-prodott*

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima affettwati direttament mis-serbut muntanji tal-Pirenej, bil-ġeoloġija kumplessa tiegħu, u r-rikkezza ġeomorfoloġika tal-ħamrija rqiqa, flimkien mal-iżolament ikkawżat mit-terren tal-madwar u l-irjieħ prevalenti li jżidu n-nixfa ambjentali bi ġlata frekwenti, u l-prattiki ta' kultivazzjoni adattati għaż-żona tal-produzzjoni wasslu għal għażla ta' varjetajiet u l-preżenza esklużiva tagħhom f'żona li għandha varjetà distinta u rikka li hija unika fid-dinja taż-żebbuġ.

Il-varjetajiet taż-żebbuġ adattati fiż-żona tal-produzzjoni huma kkaratterizzati minn livelli għoljin ta' reżistenza għall-kesħa, reżiljenza għaż-żamma tal-frott fil-punt tal-qtugħ, tolleranza għal livelli għoljin ta' evapotraspirazzjoni u fil-biċċa l-kbira tagħhom imsaġar taż-żebbuġ xotti, li kollha jagħmluhom idealment adattati għall-kultivazzjoni f'kundizzjonijiet estremi.

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni hija żona ta' għoljiet baxxi b'latitudni, altitudni u inklinazzjonijiet li għandhom karatteristiċi uniċi. Skont il-letteratura xjentifika, dawn l-EVOOs huma "aktar fini", u jwasslu għall-"Aceite del Somontano" u għall-profil organolettiku ċertifikabbli tiegħu mingħajr astringenza.

Il-kultivazzjoni mhux irrigata tal-imsaġar taż-żebbuġ fiż-żona tal-produzzjoni, il-varjetajiet uniċi adattati għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima, u l-prattiki tradizzjonali ta' kultivazzjoni tal-ħsad bikri u magħżul kellhom influwenza sostanzjali fuq il-kwalità fiżikokimika u organolettika tal-EVOOs ċertifikabbli.

Il-proċessi ta' ħsad bikri, l-għażla immedjata u t-twassil tal-frott fil-mitħna, il-ħinijiet u t-temperaturi baxxi tal-estrazzjoni, il-protokolli stretti ta' tindif u l-preżenza ta' varjetajiet adattati għall-kundizzjonijiet xotti ffaċilitati mit-terren, l-irjieħ prevalenti u l-evapotraspirazzjoni rriżultaw fi proċessi ta' idroliżi mnaqqsa, li mbagħad wasslu għar-rekwiżit ta' valuri minimi ta' aċidità f'konformità mal-kundizzjonijiet oriġinali tal-frott.

Il-karatteristiċi ta' stabbiltà tal-"Aceite de Somontano" u l-parametri ċertifikabbli tal-kontenut totali ta' polifenoli, esteri etiliċi u rancimat ġew ikkawżati mill-kundizzjonijiet ta' stress tas-siġra taż-żebbuġ ikkawżati minn ħamrija rqiqa, art mhux irrigata, ġlata frekwenti, aridità u l-irjieħ prevalenti, jiġifieri is-cierzo u l-bochorno.

Il-profili sensorjali karatteristiċi b'rekwiżiti ċertifikabbli speċifiċi li huma uniċi fid-dinja tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ huma r-riżultat ta' rikkezza unika ta' varjetajiet fiż-żona tal-produzzjoni, flimkien mal-kundizzjonijiet ta' stress tal-kultivazzjoni, prattiki ta' kultivazzjoni li jirrispettaw il-kundizzjonijiet u l-proprjetajiet oriġinali tal-frott u l-produzzjoni f'raba' bagħli tal-imsaġar taż-żebbuġ. L-"Aceite del Somontano" għandu profil organolettiku esklużiv li jindika l-kumplessità tiegħu, bil-preżenza ċara ta' mill-inqas tliet deskritturi, li huwa msaħħaħ mir-rekwiżit ta' akkumulazzjoni ta' attributi organolettiċi pożittivi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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