C/2025/5052

17.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5052)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Генерална дирекция „Храни“ — Министерство на земеделието, рибарството и храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, описани и обяснени по-долу, не включват промяна на наименованието на защитеното географско указание или на използването на това наименование; не водят до риск да се обезсили връзката или до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Следователно това са стандартни изменения по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменение на формулировката в текста относно характеристиките на продукта*

Заявените изменения съответстват на определението в раздел Б) Описание на продукта, който съответства на точка 3.2 от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Тези изменения се смятат за несъществени, а определенията са приведени в съответствие с разпоредбите в съществуващите регламенти.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният текст:

Външен вид: Бистри, без следа от филм, помътняване или замърсяване, което би променило прозрачността на маслото

Цвят: Жълт, с оттенъци, вариращи от златистожълто до цвят на старо злато

„Вкус: Плодов в началото на сезона, с лек бадемов вкус; без горчивина, с нотка на сладост и лека пикантност

Минимална оценка, изисквана от дегустационната комисия: Класифициране като „необработено маслиново масло „Extra virgin““

Измененият текст гласи следното:

„Органолептични характеристики:

Цвят: зелен или жълтеникаво-зелен в началото на сезона на събиране на реколтата; жълт в края на сезона на събиране на реколтата, когато маслиновото масло е с по-голяма степен на зрялост.

Профил: В зависимост от времето на събиране на реколтата плодовият аромат на маслата може да варира от лек до интензивен, а горчивината и стипчивостта им — от лека до средна. С нотки, които може да напомнят по-специално вкуса на сушени плодове, орехи и бадеми.

Медиана на недостатъците (Md): = 0

Медиана на признака „плодов аромат“ (Mf): > 2

Медиана на признака „горчивина“: < 6

Медиана на признака „стипчивост“: < 6

Физични и химични:

Киселинност (% на олеинова киселина): максимум 0,80

Пероксидно число (mEq O2/kg): максимум 20

Стойност на K270 (в nm): максимум 0,15

Стойност на K232 (в nm): максимум 2,00

Влага и летливи вещества (%): максимум 0,15

Примеси (%): максимум 0,10“

ОБЯСНЕНИЕ

С характеристиките, посочени в настоящата продуктова спецификация, се определя неактуален органолептичен профил; изразите „без горчивина, с нотка на сладост и лека пикантност“ се отнасят за периода, когато се е очаквало маслиновите масла „Extra virgin“ да са предимно със слаба горчивина или пикантност. Потребителите не одобрявали маслата, на които липсвала сладост, и ги свързвали с различните сортове маслини. Сега това разбиране е променено. Понастоящем вкусът на маслата се определя като лек, средноинтензивен и интензивен.

На пазара се предлагат маслинови масла „Extra virgin“, произведени в началото на годината на събиране на реколтата, които са с по-изразени горчиви и пикантни нотки, както и масла с по-голяма степен на зрялост, които са по-сладки. Тези нотки са свързани с цвета на маслото: маслиновите масла „Extra virgin“, произведени в началото на сезона, са с по-наситен зелен цвят поради съдържанието на хлорофил в тях, отколкото маслата, произведени по-късно, които са преобладаващо жълти, защото хлорофилът се е разградил и нивата на каротин са се повишили. Няма промяна в изискванията относно физичните и химичните показатели. Променена е само формулировката в описанието на посочените показатели с цел да се актуализира форматът.

Това изменение засяга единния документ.

2. *Изменение на формулировката на текста относно географския район.*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел В „Географски район“, намиращо се в параграфа „Обработвана площ“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният параграф:

„Маслините се отглеждат на площ 36 600 хектара, от които 31 560 хектара са засадени със сорта Empeltre, 2 200 хектара — със сорта Arbequina и 1 000 хектара — със сорта Royal. Това представлява 95 % от площите в района, засадени с тази култура, което показва както икономическото ѝ значение, така и връзката ѝ с територията.“

ОБЯСНЕНИЕ

Продуктовата спецификация е одобрена през 2000 г. и посочените площи в хектари се отнасят за този период. Изминали са двадесет и четири години, през които площта на насажденията се е променила значително и ще продължава да се променя с течение на времето. Със заличаването на посоченото описание се актуализира продуктовата спецификация, която вече не съдържа остарели данни. Актуализирането не оказва въздействие върху връзката с територията. Това изменение не се смята за съществено.

3. *Коригиране на техническа грешка, свързана с географския район.*

ОПИСАНИЕ

Отнася се за раздела „Географски район“ от продуктовата спецификация и от единния документ. Включване на община Codo в географския район, обхванат от ЗНП „Aceite del Bajo Aragón“.

Несъществено изменение.

ОПИСАНИЕ

С цел коригиране на допусната техническа грешка във връзка с общините, включени в географския район, се добавя община Codo. С това не се разширява външната граница на обхванатия район: Codo се намира в защитения географски район. Извършва се корекция на грешка в описанието на географския район.

Това изменение засяга единния документ.

4. *Изменение на формулировката на текста относно географския район.*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел В „Географски район“, „Местоположение на района“.

Заличава се следният параграф:

„Местоположение на района. — Районът на производство на маслата, обхванати от наименованието за произход „Aceite del Bajo Aragón“ е естествен регион, разположен на запад от автономна област Aragón, който обхваща провинциите Zaragoza и Teruel.“

Добавя се следният текст:

„Местоположение. Географският район е естествен район, разположен на запад от автономна област Aragón, който обхваща провинциите Zaragoza и Teruel. Той е с периметър 469,4 километра и обща площ 6 380 квадратни километра.“

Производството на маслините, извличането на продукта и опаковането на маслата, обхванати от наименованието за произход, се извършват изцяло в географския район.

ОБЯСНЕНИЕ

„Това е актуализиране на определението за състоянието на района, с което се добавя площта на защитената територия. Освен това се уточнява, че маслото, обхванато от ЗНП „Aceite del Bajo Aragón“, се извлича и опакова в посочената защитена територия.“

5. *Редакционни изменения*

Заявеното изменение се отнася за втория параграф от раздел Г „Доказателства, че продуктът произхожда от района“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният израз:

„избрана проверка“

Добавя се следният израз:

„избрана оценка на качеството“

Основание(я)

ОБЯСНЕНИЕ

Това е промяна в номенклатурата, дължаща се на промените в системите за качество.

6. *Редакционни изменения*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Д „Метод на производство“, в първия параграф „Произход“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният израз:

„трайни насаждения“

Добавя се следната дума:

„стопанства“

ОБЯСНЕНИЕ

Това е промяна в номенклатурата, дължаща се на промените в системите за качество.

7. *Редакционни изменения*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Д „Метод на производство“, в първия параграф „Произход“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният израз:

„контролирани от Регулаторния съвет и снабдени със съответния сертификат за съответствие.“

ОБЯСНЕНИЕ

Този документ не е включен в процедурите за сертифициране за основните оператори.

8. *Адаптиране на метода на производство*.

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Д „Метод на производство“, в параграфа „Агротехнически практики“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се целият параграф:

„Наторяването няма да включва дози, надвишаващи 1 kg N2/дърво, като ще се извършва третиране с амоний към края на зимата. При младите насаждения резитбата ще бъде незначителна, като от четвъртата година нататък ще се извършва известно прореждане на клоните, за да се стимулират проникването на светлина в короните и растежът на нови издънки. При порасналите насаждения следва да се избягва сериозна резитба, с която се отнема жизнеността на дървото, а следва да се поддържа съотношението между листната и дървесната маса. Ще се извършва резитба за подмладяване с цел да се стимулира растежът на нови издънки и да се засаждат дървета с нова структура.“

Добавя се следният параграф:

„Агротехническите практики и поддържането на почвата ще зависят от разстоянията между насажденията, от това дали дърветата се напояват или не, както и от сортовете. Понастоящем съществуват много системи за управление на насажденията в зависимост от наклона на терена, масата на маслиновите дървета и сортовете. Резитбата също ще зависи от разстоянията между насажденията и от метода за събиране на реколтата. Тя може да бъде класифицирана в следните видове: резитба за подмладяване, за оформяне или за стимулиране на растежа.“

Основание(я)

ОБЯСНЕНИЕ

От земеделския производител, регистриран по ЗНП „Aceite del Bajo Aragón“, не може да се изисква да спазва вече установени общи правила във връзка със селскостопанските практики: при насажденията е настъпила промяна в системата за напояване и съответно в резитбата.

9. *Изменение в метода на производство.*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Д „Метод на производство“, в параграфа „Събиране на реколтата“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният параграф:

„Извършва се от средата на ноември, когато по дървото вече няма зелени плодове, чрез ръчно бране или разклащане на клоните.“

Добавя се следният параграф:

„Маслините ще се берат само от дърветата, като се събират директно от тях чрез традиционно ръчно бране, брулене с пръти или разклащане на клоните.“

ОБЯСНЕНИЕ

През последните години разбиранията относно качеството и времето за събиране на реколтата са се усъвършенствали. Маслиновите масла „Extra virgin“ с нотки на зелени плодове са не само много търсени от потребителите, но и химичният им състав е по-богат на полифеноли и други съединения от несапонифицираната фракция, в резултат на което ползата за здравето на потребителите е по-голяма и срокът на годност на маслото е по-дълъг. Маслините от сорта Arbequina, одобрен в продуктовата спецификация, се събират по-рано и узряват по-неравномерно. С това изменение ще се повиши качеството на сертифицираното масло и ще се увеличат продажбите както на национално, така и на международно равнище.

10. *Модернизация на метода на производство.*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Д „Метод на производство“, в параграфа, озаглавен „Смилане“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се параграфът относно смилането:

„Смилането включва раздробяване на пулпата с цел извличане на маслото под формата на емулсия. За маслините от сорта Bajo Aragón не е необходимо фино смилане, тъй като събраните плодове са вече узрели. Може да се използват следните видове мелници: — дробилка: използва се в традиционната система. За получаване на оптимално емулгиране маслините трябва да се смачкват в продължение на 10 до 15 минути при стайна температура. —

механична мелница: използва се в непрекъснатите системи. Спомага за по-добро раздробяване на плодовите клетки.“

Заменя се със следното:

„Смилането на маслините е първата стъпка в производствения процес за получаване на масло. Целта е да се раздроби плодът, за да може да се освободи маслото от клетките му. В непрекъснатите системи мелниците са оборудвани със системи за приготвяне на паста. Маслините, със или без костилки, се подават автоматично в мелниците и се смачкват, за да се приготви пастата за следващата стъпка.“

ОБЯСНЕНИЕ

Параграфът, който трябва да бъде заличен, се отнася за традиционния метод на производство, който няма да бъде включен в новата продуктова спецификация. Освен това в него е посочен фактът, че винаги ще се използват узрели маслини, и са включени данни относно продължителността на смилане и температурата. Понастоящем тези показатели нямат конкретно приложение, тъй като зависят от много други фактори, които може да доведат до промяна в общите условия. Маслините може да са зелени или узрели, а продължителността на смилане и температурата варират в зависимост от състоянието на маслините.

Това изменение засяга единния документ.

11. *Модернизация на метода на производство*.

Модернизация на метода на производство.

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Д „Метод на производство“, в параграфа, озаглавен „Избиване на пастата“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличаване на параграфа „Избиване на пастата“:

„Маслените капки се сливат, за да образуват маслена дисперсна фаза, което се улеснява чрез повишаване на температурата на пастата (30—35 °C).“

Заменя се със следното:

„След като пастата бъде получена чрез смилане, следващата фаза е избиване, което служи за извличане на маслото от клетките, така че да се образуват по-големи капки чрез агрегация. Използват се миксери с лопатки или друга система за бавно, но непрекъснато разбъркване на пастата в съдове с полуцилиндрична форма. Те трябва да работят при температура под 30 °C, а продължителността на избиването зависи от състоянието на пастата.“

ОБЯСНЕНИЕ

С оглед на качеството в съвременните техники не се използват температурни диапазони: температурата ще зависи от сорта и от времето на събиране на реколтата. По-рано се използваха високи температури на избиване с цел ускоряване на извличането и на свързването на маслото в разбитата паста. Качеството не беше приоритет — най-важният аспект беше добивът. Понастоящем се препоръчва да се работи при ниски температури, под 30 °C, без да се посочва конкретен диапазон.

12. *Модернизация на метода на производство*.

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Д „Метод на производство“, в параграфа, озаглавен „Разделяне на фазите“. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличаване на параграфа „Разделяне на фазите“:

„След смилането се получава твърда фракция (каша), от която се извлича определено количество масло, и течна фракция (растителен сок и масло) с утаени твърди частици. За разделянето на тези твърди и течни фази ще се използват два етапа: — традиционен. Включва разделяне на фазите чрез пресоване, сепариране на твърдите частици и декантиране. Пресоването ще се извършва на партиди в преси с пресоващи плочки. Твърдите частици се отделят с помощта на вибриращи сита. Процесът на декантиране, който включва разделяне на маслото от растителния сок в набор от съдове поради разликата в плътността на тези течности, ще се извършва в помещения с температура около 20 °C.“

B.

Заменя се със следното:

„След избиването пастата се центрофугира. Поради плътността на течностите извлеченият продукт се разделя на слоеве, като най-тежките елементи (вода и каша) остават във външната част на центрофугата, а най-леките (маслото) са по-близо до центъра.

При посочената центрофужна система се прави разграничение между:

— по-традиционната трифазна система (масло, растителен сок и каша). При тази система към сместа, получена след избиването, се добавя вода, след което се центрофугира и така се получават следните фракции: масло, растителен сок и каша.

— двуфазната система: При тази система сместа, получена от избиването на смлените маслини, се центрофугира директно, в резултат на което се получават твърди и течни остатъци от смилането, образуващи страничен продукт, наречен „alperujo“ (двуфазна каша), и масло, което може да се центрофугира отново във вертикална центрофуга,“

за да се отстранят

последните остатъци, или да се декантира.

ОБЯСНЕНИЕ

Системата с партиди (традиционната система) вече не се използва поради наличието на следните недостатъци: процесът на раздробяване на маслините е бавен и се прекъсва, тъй като маслините трябва да се изсипват в механизма за смилане. Следователно този процес отнема доста време и при него обикновено е необходимо да се осигури съхранение на маслините по време на преработката, тъй като е възможно да започнат да ферментират, което води до намаляване на качеството на маслото. При декантирането маслото остава в контакт с растителния сок, който го замърсява и намалява качеството му пропорционално на продължителността на контакта. В заключение можем да кажем, че понастоящем в традиционните системи са установени много проблеми при постигането на необходимото качество, заложено чрез показателите в продуктовата спецификация за маслиновите масла „Extra virgin“.

13. *Редакционни изменения*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Е „Връзка с географската среда“, в параграфа „Техники за отглеждане“. Изменението не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният параграф:

„а) гъстота на засаждане: Отглеждането се извършва при неполивни и поливни условия. Гъстотата на засаждането при неполивни условия ще бъде от 60 до 100 дървета на хектар за сортовете Empeltre и Royal и от 80 до 150 дървета за сорта Arbequina. При напояване максималната гъстота за сортовете Empeltre и Royal ще бъде 200 дървета на хектар, а за сорта Arbequina — 1 000.“

Заменя се със следното:

„Отглеждането се извършва при неполивни и поливни условия. Гъстотата на засаждането при неполивните условия ще бъде от 60 до 100 дървета на хектар за сортовете Empeltre и Royal и от 80 до 150 дървета за сорта Arbequina. При напояване гъстотата за сортовете Empeltre и Royal обикновено е 200 дървета на хектар, а за сорта Arbequina — 1 000 дървета на хектар.“

Редакционни изменения

14. *Изменение в описанието на връзката с околната среда*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Е „Връзка с географската околна среда“, в букви б) използване на напояване, в) поддържане на почвата, г) наторяване, д) растителна защита и е) резитба. Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният параграф:

„б) използване на напояване: Когато има достъп до вода, напояването се извършва в следните периоди: от април до май, около периода на цъфтеж; в средата на юли, едновременно с фазата на втвърдяване на ендокарпа; и през август—септември, във фазата на бърз растеж на плода.

в) поддържане на почвата: През месеците април, юни и септември горният слой на почвата се разрохква три пъти с помощта на култиватор. През октомври се използва ножов ролер за подготвяне на почвата за събирането на реколтата.

г) наторяване: Максималната годишна доза азот не надвишава един килограм на дърво, а първото наторяване се извършва в края на зимата. През есента се тори с фосфор и калий.

д) растителна защита: Земеделският производител извършва подходящи фитосанитарни третирания, за да предотврати атакуване от вредители и болести. Най-често срещаните в района са следните: — вредители: маслинова муха (*Bactrocera oleae* Gmel), маслинов молец (*Prays oleae*), маслинов корояд (*Phloeotribus scarabaeoides*), средиземноморска черна щитоносна въшка (*Saissetia oleae*), жасминов молец (*Margaronia unionalis*), маслинов молец от семейство Пиралиди (*Euzophera pinguis*). — гъбични заболявания: листни петна по маслината (*Cycloconium oleaginum*), саждиста плесен по маслиновото дърво (*Capnodium elaeophilum*): гъбичка, която се развива върху медената роса, отделяна от средиземноморската черна щитоносна въшка.

е) резитба: В периода на оформянето се извършва леко подрязване, за да се избегнат случаи на късно започване на периода на цъфтеж. При чашовидното оформяне се оставят два или три основни клона на един метър от земята, а от четвъртата година нататък се извършва прореждане на клоните, за да може светлината да прониква в короната на дървото. В зрелите насаждения трябва да се поддържа същото ниво на съотношението между листната и дървесната маса, както в ранния период.

ж) добив на масло; Максималният добив на масло на хектар е 1 250 килограма на хектар от ненапоявани площи и 2 000 килограма на хектар от напоявани площи.“

ОБЯСНЕНИЕ

Техниките за отглеждане, резитбата и добивът на масло не са показатели от значение за връзката, а по-скоро са универсални практики, които нямат за резултат отличителни характеристики на крайния продукт.

Факторите, които отличават Aceite del Bajo Aragón, са географският район, климатът, почвата и преди всичко сортовете маслини. Техниките за отглеждане, напояване и обработка на почвата са се променили от 2000 г. насам. Традиционно разстоянията между насажденията са се определяли в зависимост от количеството на валежите, използването на напоителни системи и други фактори на околната среда.

Понастоящем тенденцията е да се използва капково напояване, като чрез капковото захранване се прилагат препарати за защита на почвата и за растителна защита. Нуждите по отношение на техниките за отглеждане се променят в зависимост от най-новите тенденции при отглеждането на маслини. Аналогично, и морфологията на дървото се е променила в зависимост от вида на реколтата и сорта на маслините.

Поддържането на почвата може да варира в зависимост от типа на стопанството, разстоянията между насажденията и вида на напоителната система. Напоследък се запазват слоеве растителност, за да се предотврати почвената ерозия. Неоснователно е да се налага задължителна система за поддържане на почвата.

През последните години се засилва разбирането за важността на въвеждането на устойчиви селскостопански практики, с които въздействието върху околната среда се свежда до минимум. Възможно е традиционните селскостопански практики да са включвали прекомерна употреба на химикали и торове, което може да оказва отрицателно въздействие върху качеството на маслото, биоразнообразието и качеството на водата. С промяната на селскостопанските практики за отглеждане на маслини в полза на по-устойчивите методи може да се спомогне за опазване на околната среда и за гарантиране на производството в дългосрочен план.

Важно е да се отбележи, че научният и технологичният прогрес, както и екологичните предизвикателства и пазарните изисквания, продължават да служат като движеща сила на необходимостта от подобряване и адаптиране на селскостопанските практики в бъдеще.

Това изменение засяга единния документ.

15. *Изменение във връзка с контролния орган*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел Ж „Структура на контрола“. Това изменение не се смята за съществено. Заличава се следният параграф:

„За извършването на проверки за спазването на настоящата продуктова спецификация е отговорен:

PREMIUMLAB S.L.

Адрес: Santa Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de LLobregat (Barcelona)

Тел.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu“

Заменя се със следното:

„Проверката за спазването на настоящата продуктова спецификация ще се извършва от сертифициращия орган, избран от регулаторния съвет на ЗНП „Aceite del Bajo Aragón“ и одобрен от Министерството на земеделието към правителството на Арагон.“

ОБЯСНЕНИЕ

Контролният орган, който извършва проверка за спазването на продуктовата спецификация, е външен. Контролният орган може да се променя всяка година, като е възможна и промяна на наименованието или на адреса му. За предпочитане е в продуктовата спецификация да се посочи, че това е външен орган и че изборът му ще бъде вписан в регистрите на Министерството на земеделието към правителството на Арагон.

16. *Изменение на формулировката на текста в раздела относно етикетирането.*

Заявеното изменение се отнася за определението в раздел 3 „Етикетиране“.

Това изменение не се смята за съществено.

ОПИСАНИЕ

Заличава се следният параграф:

„Преди да бъдат използвани, етикетите трябва да бъдат одобрени от Регулаторния съвет за целите, изброени в настоящата продуктова спецификация. Възможно е също така, след изслушване на заинтересованата страна, да се оттегли разрешението за използване на етикети, които вече са били одобрени, ако обстоятелствата, довели до издаването на разрешението, са се променили.“

Заменя се със следното:

„Преди етикетите да бъдат използвани, регулаторният орган трябва да провери дали съдържанието им е правилно с оглед на целите, изброени в настоящата продуктова спецификация.“

ОБЯСНЕНИЕ

Думата „одобрени“, отнасяща се до използването на етикетите, се заличава. Регулаторният съвет проверява съдържанието на етикета и уведомява опаковчика дали то е правилно и дали може да започне да използва етикета.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Aceite del Bajo Aragon“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

1509 — Маслиново масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени

1509 20 — Необработено маслиново масло „Extra virgin“

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Aceite del Bajo Aragón“ е наименованието на необработеното маслиново масло „Extra virgin“, произведено от маслини от сортовете Empeltre, Arbequina и Royal, които са отгледани, преработени и опаковани в определения в продуктовата спецификация район на производство, преработка и опаковане.

Използваните маслини трябва да бъдат изключително от сортовете Empeltre, Arbequina и Royal. Сортът Empeltre трябва да съставлява най-малко 80 % от използваните маслини като преобладаващ в района на производство и поради традиционните характеристики на продукта. Другите сортове могат да съставляват не повече от 20 % от използваните маслини.

Маслиновите масла с наименование за произход „Aceite del Bajo Aragón“ трябва да бъдат от категорията „Extra virgin“ и да притежават следните характеристики:

Цвят: зелен или жълтеникаво-зелен в началото на сезона на събиране на реколтата; жълт в края на сезона на събиране на реколтата, когато маслиновото масло е с по-голяма степен на зрялост.

Профил: В зависимост от времето на събиране на реколтата плодовият аромат на маслата може да варира от лек до интензивен, а горчивината и стипчивостта им — от лека до средна. С нотки, напомнящи по-специално вкуса на сушени плодове, орехи и бадеми.

Медиана на недостатъците (Md): = 0

Медиана на признака „плодов аромат“ (Mf): > 2

Медиана на признака „горчивина“: < 6

Медиана на признака „стипчивост“: < 6

Физични и химични:

Киселинност (% на олеинова киселина): максимум 0,80

Пероксидно число (mEq O2/kg): максимум 20

Стойност на K270 (в nm): максимум 0,15

Стойност на K232 (в nm): максимум 2,00

Влага и летливи вещества (%): максимум 0,15

Примеси (%): максимум 0,10

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Маслините от сортовете Empeltre, Arbequina и Royal, отглеждани в определения в точка 4 географски район, са суровината, използвана за производството на „Aceite del Bajo Aragón“.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането на маслините и обработката на продукта трябва да се извършват единствено в рамките на географския район, определен в точка 4.

Маслините, които ще се използват за извличане на маслото, защитено с наименованието за произход, трябва да са получени от регистрирани насаждения, разположени в определения географски район. Те трябва да са от разрешените сортове и да са отглеждани в съответствие с практиките, посочени в продуктовата спецификация.

Маслиновото масло се произвежда в регистрирани мелници, разположени в района на производство, които отговарят на определените условия.

Маслото трябва да бъде извлечено в рамките на 48 часа от събирането на реколтата. Процесът включва следните етапи:

— Измиване на маслините.

— Смилане. В процеса на смилане ще се използва механична мелница (непрекъсната система).

— Избиване на пастата.

— Разделяне на фазите — за непрекъснатата система ще се използват центрофуги.

— Съхранение.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането на маслата, обхванати от това наименование за произход, трябва да се извършва в рамките на общините, които съставляват района на производство. Маслата трябва да бъдат опаковани в стъклени, керамични, полиетиленови или метални съдове с максимална вместимост пет литра.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Заводите, които опаковат маслото и трябва да получат сертификат за съответствие от контролния орган, избран от регулаторния съвет, трябва да включат върху етикетите на опаковките думите „Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón“ (защитено наименование за произход „Aceite del Bajo Aragón“) заедно с номерирания етикет, издаден от регулаторния съвет, който позволява да се проследи продуктът при пускането му на пазара.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на маслата, обхванати от наименованието за произход „Aceite del Bajo Aragón“ е „естествен район“, разположен на запад от автономна област Aragon, който обхваща провинциите Zaragoza и Teruel.

Географският район обхваща административната територия на следните общини: 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. **Връзка с географския район**

Сортовете, които могат да се използват за производството на „Aceite del Bajo Aragón“, са тези, които традиционно се отглеждат в района на производство. Въз основа на съществуващите документи Empeltre и Royal могат да се считат за местни сортове, докато Arbequina е въведен през 19-и век от съседна Catalonia. Най-ранното известно споменаване на маслото от района се намира в „Ora maritima“ [„морски брегове“] — текст, написан от латински поет от четвърти век (Rufus Festus Avienius), който от своя страна се основава на текст, датиращ от 550 пр.н.е. „Ora maritima“ описва как моряците пътували нагоре по течението на река Ебро, за да търгуват с хората, които живеели по нейните брегове, и така да се снабдяват с маслиново масло, вино и пшеница. В „Ora maritima“ река Ebro се нарича Oleum flumen или „реката на маслото“. Ignacio de Asso, който през 1798 г. е написал „Historia de la Economía Política de Aragón“ (История на политическата икономика на Арагон), често споменава маслиновите дървета в Bajo Aragón.

„Aceite del Bajo Aragón“ започва да създава настоящата си репутация към края на 19-и век, когато процъфтяващият „Tortosa“ — основният пазар на масло от Bajo Aragón, привлича големи предприятия, желаещи да използват качествата на местното масло. Скоро след това редица предприятия се появяват в Alcañiz, като целта им е да получат маслото директно от Bajo Aragón, като заобикалят Tortosa и ожесточената конкуренция там. Важна библиографска справка от началото на 20-и век, която показва репутацията на „Aceite del Bajo Aragón по онова време, е книгата „Elaboración del Aceite de Oliva“ [Производство на маслиново масло], написана през 1918 г. от Isidro Aguiló y Cortés. През първата третина от 20-и век „Aceite del Bajo Aragón“ е почитан от гастрономи като Teodoro Bardají и Dionisio Pérez. С течение на времето, извън региона „Aceite del Bajo Aragón“ е наричано най-доброто маслиново масло в света, което е отразено от Daniel Magrané в неговата книга „El aceite de oliva en España“ [Маслиново масло в Испания] (Espaso Calpe, 1961 г.).

Районът на производство се намира в Bajo Aragón, т.е. югоизточната част на басейна на река Ебро — район, който по същество съвпада с долините на реките Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope и Matarraña. Той се характеризира със своята сух климат, ниските и нередовни валежи и крайно високите/ниските температури, дължащи се на факта, че релефът защитава района както от средиземноморските, така и от атлантическите морски влияния, което създава континентален климат. Освен това cierzo, преобладаващият силен североизточен вятър, засилва сухотата. Районът е равнинен до леко хълмист, като надморската височина варира от 122 m в Caspe до 632 m в Alcorisa. Почвите са варовикови, с гипсови и карбонатни слоеве, което е характерно за седиментите от миоцена в езерни области с топъл и сух климат.

Средното годишно количество на валежите варира от 327,9 mm в Caspe до 367,9 mm в Alcañiz. Средната годишна температура е около 14,3 °C в Alcañiz и 15 °C в Caspe. Средната максимална температура е 19,9 °C в Alcañiz и 20,6 °C в Caspe, а средната минимална температура е съответно 8,8 °C и 9,3 °C. Това показва, че има широк температурен диапазон: над 18 °C. От март до октомври максималните температури надвишават 25 °C. През летните месеци средната максимална температура надвишава 35 °C. Друг феномен, характерен за климата на този регион, е температурната инверсия. През зимата по време на антициклон студеният въздух се натрупва в долните слоеве, което води до образуване на продължителни студени мъгли и максимални температури под 6 °C, докато на други места без мъгла максималните температури могат да надминат 15 °C.

Развитието на техниките за отглеждане в хода на научния и технологичния прогрес, както и екологичните предизвикателства и пазарните изисквания, превръщат необходимостта от подобряване на селскостопанските практики в приоритет за бъдещето.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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