C/2025/5052

17.9.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5052)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 – 11. 6. 2025

1. **Název produktu**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny – Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Níže popsané a odůvodněné změny nezahrnují změnu názvu chráněného zeměpisného označení nebo změnu používání tohoto názvu; nepředstavují riziko narušení souvislosti ani nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Jedná se tudíž o „standardní změny“ ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, 2019/787 a 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna znění vlastností produktu*

Požadované změny odpovídají definici v oddíle B) Popis produktu, který odpovídá bodu 3.2 jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tyto změny se nepovažují za podstatné a definice byly uvedeny do souladu se stávajícími nařízeními.

POPIS

Vypouští se tento text:

„Vzhled: čirý, bez náznaku povlaku, zákalu nebo nečistot, které by narušovaly průhlednost oleje,

Barva: žlutá, s odstíny od zlatožluté po odstín starého zlata.

Chuť: ovocná chuť na začátku sezóny s lehkou mandlovou chutí; nikoli hořká, se sladkým nádechem a mírně štiplavá.

Minimální posouzení požadované od senzorického testu: zařazení jako „extra panenský olivový olej“

Pozměněný text zní nyní takto:

„Organoleptické vlastnosti:

Barva: zelená nebo žlutozelená na začátku sezóny; žlutá na konci sklizňové sezóny, kdy je olivový olej vyzrálejší.

Profil: V závislosti na době sklizně se chuť ovocných olejů může pohybovat od lehké po intenzivní a hořkých a štiplavých olejů od lehké po střední. S tóny, které mohou připomínat suché plody, zejména vlašské ořechy a mandle.

Medián vad (Md): = 0

Medián ovocnosti (Mf): >2

Medián hořkosti: < 6

Medián štiplavosti: < 6

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Kyselost (% kyseliny olejové): nejvýše 0,80

Peroxidové číslo (mEq O2/kg): nejvýše 20

K270 (nm): nejvýše 0,15

K232 (nm): nejvýše 2,00

Vlhkost a těkavé látky (%): nejvýše 0,15

Nečistoty (%): nejvýše 0,10“

VYSVĚTLENÍ

Vlastnosti uvedené v současné specifikaci produktu popisují organoleptický profil, který je dnes již zastaralý; výrazy „nikoli hořká, se sladkým nádechem a mírně štiplavá“ se vztahují k době, kdy se od extra panenských olivových olejů očekávala především nízká hořkost nebo štiplavost. Spotřebitelé odmítali oleje, které nebyly sladké, a spojovali je s odrůdami oliv. Tento přístup se dnes změnil a oleje se dnes definují jako lehké, střední a intenzivní.

Na trhu existují extra panenské olivové oleje vyrobené na začátku sezóny, které mají výraznější hořké a štiplavé tóny, a také oleje vyrobené z plodů s vyšším stupněm zralosti, které jsou sladší. Tyto tóny jsou spojeny s barvou oleje: extra panenské olivové oleje z časné sklizně mají díky chlorofylu zelenější barvu než později vyrobené oleje, které mají žlutější barvu, protože chlorofyl se rozložil a zvýšil se obsah karotenu. Pokud jde o fyzikální a chemické parametry, nedošlo k žádné změně požadavků. V zájmu aktualizace formátu bylo změněno pouze znění těchto parametrů.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

2. *Změna znění textu týkajícího se zeměpisné oblasti.*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle C) Zeměpisná oblast v odstavci „Plocha s produkcí zemědělských plodin“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se tento odstavec:

„Pěstování oliv pokrývá 36 600 hektarů, z toho 31 560 hektarů připadá na odrůdu Empeltre, 2 200 hektarů na odrůdu Arbequina a 1 000 hektarů na odrůdu Royal, což představuje 95 % plochy, na níž se pěstují olivy, a svědčí o jejich hospodářském významu a vazbě na dané území.“

VYSVĚTLENÍ

Specifikace produktu byla schválena v roce 2000 a uvedené hektary se vztahují k tomuto období. Uplynulo dvacet čtyři let a plocha pro plodiny se výrazně změnila a bude se měnit i nadále. Odstraněním tohoto popisu byla specifikace produktu aktualizována a již není zastaralá, aniž by to mělo vliv na souvislost s oblastí. Tato změna není považována za zásadní.

3. *Oprava administrativní chyby týkající se zeměpisné oblasti.*

POPIS

Oprava se týká oddílu „Zeměpisná oblast“ specifikace produktu a jednotného dokumentu. Do zeměpisné oblasti CHOP „Aceite del Bajo Aragón“ se doplňuje obec Codo.

Nepodstatná změna.

VYSVĚTLENÍ

Kvůli chybě v přepisu seznamu obcí, které tvoří zeměpisnou oblast, se doplňuje obec Codo. Nejde o rozšíření hranic vymezené oblasti: Codo se nachází uvnitř chráněné zeměpisné oblasti. Jedná se o opravu chyby v popisu zeměpisné oblasti.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

4. *Změna ve znění textu týkajícího se zeměpisné oblasti*

Požadovaná změna se týká definice oddílu C „Zeměpisná oblast“, „Vymezení zeměpisné oblasti“.

Vypouští se tento odstavec:

„v oblasti. – Oblast produkce olejů s označením původu ‚Aceite del Bajo Aragón‘ je přírodní oblast nacházející se západně od autonomní oblasti Aragón mezi provinciemi Zaragoza a Teruel.“

Doplňuje se následující text:

„Vymezení Zeměpisná oblast je přírodní oblast nacházející se západně od autonomní oblasti Aragón mezi provinciemi Zaragoza a Teruel. Má obvod 469,4 km a celkovou plochu 6 380 km^2.“

Produkce oliv, extrakce produktu a balení

oleje, na které se vztahuje označení původu, probíhá v zeměpisné oblasti.

VYSVĚTLENÍ

Jedná se o aktualizaci definice vymezení území, do níž se doplňuje plocha chráněné oblasti. Upřesňuje se rovněž, že olej s CHOP „Aceite del Bajo Aragón“ se vyrábí a balí v této chráněné oblasti.

5. *Redakční změny*

Požadovaná změna se týká druhého odstavce oddílu D) „Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se text:

„vybraného kontrolního orgánu.“

Doplňuje se tento text:

„vybraného orgánu pro hodnocení kvality“

Odůvodnění

VYSVĚTLENÍ

Jedná se o změnu nomenklatury v důsledku změn v systémech kvality.

6. *Redakční změny*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle E) „Metoda produkce“,

v prvním odstavci „Původ“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se výraz

„plantáže.“

Doplňuje se výraz

„hospodářství.“

VYSVĚTLENÍ

Jedná se o změnu nomenklatury v důsledku změn v systémech kvality.

7. *Redakční změny*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle E) „Metoda produkce“,

v prvním odstavci „Původ“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se text:

„kontrolované regulační radou a opatřené příslušným osvědčením o shodě.“

VYSVĚTLENÍ

Certifikační postupy tento dokument pro primární provozovatele neobsahují.

8. *Úprava metody produkce.*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle E) „Metoda produkce“,

v odstavci „Pěstební postupy“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se celý odstavec:

„Pěstební postupy: Pro údržbu půdy se na jaře a v létě provádí mělké zpracování půdy. Při hnojení se nepoužívají dávky vyšší než 1 kg N2/strom, přičemž koncem zimy se provádí ošetření amoniakem. U mladých výsadeb se provádí lehký řez, od čtvrtého roku se větve prořezávají, aby se podpořil přístup světla do koruny a růst nových výhonů. Ve vzrostlých výsadbách je třeba se vyvarovat silného řezu, který by strom oslabil, a je nutné zachovat poměr mezi listy a dřevem. Provádí se zmlazovací řez za účelem podpory tvorby nových výhonů a vytvoření nové stromové struktury.“

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

„Pěstební postupy a údržba půdy závisí na výsadbové vzdálenosti, na tom, zda jsou stromy zavlažovány, nebo ne, a na odrůdách. V současné době existuje mnoho systémů řízení výsadby v závislosti na svazích, množství olivovníků a odrůdách. Řez závisí také na výsadbové vzdálenosti a na způsobu sklizně. Lze jej klasifikovat jako: omlazování, tvarování nebo produktivní prořezávání.“

Odůvodnění

VYSVĚTLENÍ

Na zemědělce, který má registrované CHOP „Aceite del Bajo Aragón“, se nemohou vztahovat již zavedená obecná pravidla zemědělských postupů: výsadby prošly změnou závlahových systémů a následně i způsobu prořezávání.

9. *Změna metody produkce*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle E) „Metoda produkce“ v odstavci „Sklizeň“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se tento odstavec:

Provádí se od poloviny listopadu, kdy již na stromě nejsou zelené plody, a to „ručním sběrem nebo třesením větvemi.“

„Doplňuje se nový odstavec, který zní: Olivy se sbírají výhradně ze stromů, a to buď tradičním ručním sběrem, klácením tyčemi nebo třesením větvemi.“

VYSVĚTLENÍ

Pojetí kvality a období sklizně se v posledních letech posunuly směrem kupředu. Extra panenské olivové oleje s tóny zeleného ovoce jsou nejen velmi žádané spotřebiteli, ale jejich chemické složení je také bohatší na polyfenoly a další sloučeniny nezmýdelnitelné frakce, což zvyšuje jejich přínos pro zdraví spotřebitelů a prodlužuje trvanlivost oleje. Z odrůd uznaných v rámci specifikace produktu se Arbequina sklízí dříve a dozrává nepravidelněji. Tato změna zvýší kvalitu certifikovaného oleje a jeho prodej na celostátní i mezinárodní úrovni.

10. *Modernizace metody produkce.*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle E) „Metoda produkce“ v odstavci nazvaném „Drcení“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Odstavec o drcení se vypouští:

„Drcení spočívá v rozmělnění dužiny za účelem získání oleje v emulzi. Olivy Bajo Aragón nevyžadují jemné drcení, protože se plody sklízejí již zralé. Mohou být použity tyto drtiče: – Drtič: používaný v tradičních systémech. Pro dosažení optimálního stavu emulze je zapotřebí 10 až 15 minut drcení při pokojové teplotě. –

Mechanický mlýn: používaný v kontinuálních systémech. Umožňuje větší narušení buněk dužiny plodu.“

Odstavec se nahrazuje tímto:

„Drcení oliv je prvním krokem při výrobě oleje. Cílem je plody rozmělnit, aby se z jejich buněk mohl uvolnit olej. V kontinuálních systémech jsou drtiče vybaveny systémy pro přípravu olivové kaše. Olivy se do drtičů dostávají automatizovaně, s peckou nebo bez ní, a drtí se tak, aby se připravila olivová kaše pro další krok.“

VYSVĚTLENÍ

Odstavec, který má být vypuštěn, se týká tradiční metody produkce, která nebude zahrnuta do nové specifikace produktu. Rovněž se zde uvádí, že olivy budou vždy zralé, a stanovuje se doba a teplota drcení. V současnosti se tyto parametry neuplatňují pevně, protože závisejí na mnoha dalších faktorech, které mohou obecné podmínky změnit. Olivy mohou být zelené nebo zralé a doba a teplota se upravují podle jejich stavu.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

11. *Modernizace metody produkce*

Modernizace metody produkce

Požadovaná změna se týká definice v oddíle E) „Metoda produkce“ v odstavci nazvaném „Hnětení olivové kaše“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypuštění odstavce „Hnětení olivové kaše“:

„Kapky oleje se spojí a vytvoří olejovou dispergovanou fázi, což usnadňuje i zvýšení teploty kaše (30–35 °C).“

Odstavec se nahrazuje tímto:

„Jakmile je drcením získána olivová kaše, je další fází hnětení, jejímž úkolem je extrahovat z buněk olej a díky agregaci vytvářet větší kapky. Hnětače mají lopatky nebo jiný systém, který pomalu, avšak plynule pohybuje olivovou kaší v poloválcových nádobách. Doporučuje se pracovat při teplotě nižší než 30 °C, přičemž doba hnětení bude záviset na stavu kaše.“

VYSVĚTLENÍ

Vzhledem k tomu, že nejdůležitější je kvalita, nestanovují se při používání moderních technik žádné pevné teplotní rozsahy: ty závisí na odrůdě a době sklizně. Dříve se vysoké teploty při hnětení používaly k urychlení extrakce a vázání oleje ve zpracované kaši. Kvalita nebyla prioritou a nejdůležitějším cílem byl výnos. Dnes se doporučuje pracovat při nízkých teplotách do 30 °C, aniž je stanoven konkrétní rozsah.

12. *Modernizace metody produkce*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle E) „Metoda produkce“ v odstavci nazvaném „Oddělení fází“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

„Vypuštění odstavce ‚Oddělení fází‘: Po rozdrcení se získá pevná frakce (výlisky), která obsahuje určité množství oleje, a kapalná frakce (šťáva z plodů a olej) s nerozpuštěnými pevnými látkami. Pro oddělení této pevné a kapalné fáze se používají dvě fáze: – Tradiční. Ta spočívá v oddělení fází lisováním, oddělením pevných látek a dekantací. Lisování bude probíhat dávkovým postupem v lisech s lisovacími rohožemi. Pevné látky se oddělují pomocí vibračních sít. Proces dekantace, který spočívá v oddělení oleje od šťávy z plodů v soustavě nádob s využitím rozdílu hustoty, se provádí v místnostech s teplotou přibližně 20“

„°C.“

Odstavec se nahrazuje tímto:

„Po hnětení se olivová kaše odstředí. Vzhledem k rozdílné hustotě kapalin se extrahovaný produkt odděluje ve vrstvách, přičemž nejtěžší prvky (voda a výlisky) zůstanou ve vnější části odstředivky a nejlehčí (olej) více u středu.“

V tomto odstřeďovacím systému se rozlišuje mezi těmito systémy:

— tradičnější třífázový systém (olej, šťáva z plodů a výlisky). V tomto systému se ke směsi získané hnětením přidává voda, která se následně odstředí, čímž se získá: olej, šťáva z plodů a výlisky.

— dvoufázový systém: V tomto systému se směs získaná hnětením rozemletých oliv odstřeďuje přímo, čímž se získají pevné a tekuté zbytky z mletí, které tvoří vedlejší produkt zvaný „alperujo“ (dvoufázové výlisky), a olej, který lze opět odstředit ve vertikální odstředivce pro odstranění posledních zbytků, nebo oddělit dekantací.

VYSVĚTLENÍ

Dávkový neboli tradiční systém se již nepoužívá, protože má řadu nevýhod: proces rozmělňování oliv je pomalý a přerušovaný, protože olivy se musí ručně doplňovat do drticího mechanismu. Jedná se tedy o časově náročný proces, který obvykle vyžaduje skladování oliv během zpracování, kdy mohou začít kvasit, což by snížilo kvalitu oleje. Dekantací se olej udržuje v kontaktu se šťávou z plodů, která olej kontaminuje a snižuje jeho kvalitu, čím déle tento kontakt trvá. Závěrem lze říci, že tradiční systémy mají v současné době mnoho problémů při dosahování kvality požadované parametry specifikace produktu pro extra panenské olivové oleje.

13. *Redakční změny*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle F) „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ v odstavci „Pěstební postupy“. Změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se tento odstavec:

„a) Hustota výsadby Pěstování probíhá na nezavlažované i zavlažované půdě. Hustota výsadby bez zavlažování bude 60 až 100 stromů na hektar u odrůd Empeltre a Royal a 80 až 150 stromů u odrůdy Arbequina. Při zavlažování bude maximální hustota výsadby u odrůd Empeltre a Royal 200 stromů na hektar a u odrůdy Arbequina 1 000 stromů na hektar.“

Odstavec se nahrazuje tímto:

„Pěstování probíhá na nezavlažované i zavlažované půdě. Hustota výsadby bez zavlažování bude 60 až 100 stromů na hektar u odrůd Empeltre a Royal a 80 až 150 stromů u odrůdy Arbequina. Při zavlažování je hustota výsadby odrůd Empeltre a Royal obvykle 200 stromů na hektar a 1 000 stromů na hektar u odrůdy Arbequina.“

Redakční změny

14. *Změna týkající se souvislosti se zeměpisnou oblastí*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle F) „Souvislost se zeměpisnou oblastí“, v odstavcích b) „Používání zavlažování“ c) „Údržba půdy“ d) „Hnojení“ e) „Ochrana rostlin“ f) „Prořezávání“. Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se tento odstavec:

„b) Používání zavlažování: Pokud jsou k dispozici vodní zdroje, závlaha se provádí v následujících obdobích: duben až květen, v období květu; v polovině července, což se shoduje s fází tuhnutí endokarpu; a v srpnu až září, ve fázi rychlého růstu plodů.

c) Způsob obhospodařovávání půdy V dubnu, červnu a září se pomocí kypřiče třikrát rozruší vrchní vrstva půdy. V říjnu se k přípravě půdy na sklizeň používá nožový válec.

d) Hnojení: Maximální roční dávka dusíku nepřesahuje jeden kilogram na strom a první aplikace se provádí na konci zimy. Fosfor a draslík se aplikují na podzim.

e) Ochrana rostlin Zemědělec provádí příslušná fytosanitární ošetření, aby zabránil napadení škůdci a chorobami. Nejčastěji se v oblasti vyskytují: – Škůdci: *Bactrocera oleae* Gmel (vrtule olivníková), *Prays oleae* (předivka olivníková), *Phloeotribus scarabaeoides, Saissetia oleae, Margaronia unionalis, Euzophera pinguis*. – Houbové choroby: *Cycloconium oleaginum, Capnodium elaeophilum*: houba rostoucí na medovici, kterou vylučuje *Saissetia oleae*.

f) Prořezávání: V období tvarování se provádí lehký řez, aby se zabránilo zpoždění nástupu kvetení. Při řezu do tvaru pohárů se ponechávají dvě nebo tři hlavní větve ve výšce jednoho metru nad zemí a od čtvrtého roku se provádí mírné prosvětlování koruny, aby do ní pronikalo světlo. U dospělých stromů je třeba udržovat poměr mezi listy a dřevem na stejné úrovni jako v mladém období.

g) Výnos oleje Maximální výnos oleje z hektaru je 1 250 kilogramů na hektar na nezavlažované půdě a 2 000 kilogramů na hektar na zavlažované půdě.“

VYSVĚTLENÍ

Pěstební techniky, prořezávání a výnos oleje nejsou parametry spojené se souvislostí se zeměpisnou oblastí, jedná se o univerzální postupy, které nevedou k žádnému specifickému odlišení konečného produktu.

Faktory, které určují odlišnost oleje Aceite del Bajo Aragón, jsou zeměpisná oblast, podnebí, půda a především odrůdy oliv. Postupy pěstování, zavlažování a ošetřování půdy se od roku 2000 změnily. Výsadbová vzdálenost tradičně závisela na srážkách, zavlažovacích systémech a dalších environmentálních faktorech.

V současné době se používá kapková závlaha a ošetření půdy i fytosanitární aplikace se provádějí prostřednictvím tohoto systému. Potřeby v oblasti pěstitelských technik se mění v závislosti na nejnovějších trendech v pěstování oliv. Stejně tak se morfologie stromu mění v závislosti na způsobu sklizně a odrůdě oliv.

Způsob obhospodařovávání půdy se může lišit v závislosti na typu hospodaření, výsadbové vzdálenosti a zavlažovacím systému. V současné době se ponechávají vrstvy vegetace, aby se zabránilo erozi. Nemá smysl striktně předepisovat způsob obhospodařovávání půdy.

V posledních letech se stále více uznává význam zavádění udržitelných zemědělských postupů, které minimalizují dopad na životní prostředí. Tradiční zemědělské postupy mohly zahrnovat nadměrné používání chemických látek a hnojiv, což může mít negativní dopad na kvalitu půdy, biologickou rozmanitost a kvalitu vody. Přechod k udržitelnějším metodám pěstování oliv může přispět k ochraně životního prostředí a dlouhodobě zajistit produkci.

Je třeba zdůraznit, že vědecký a technologický pokrok, stejně jako environmentální výzvy a požadavky trhu, i nadále vedou k potřebě zlepšovat a přizpůsobovat zemědělské postupy.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

15. *Změna týkající se kontrolního subjektu*

„Požadovaná změna se týká definice v oddíle G) „Kontrolní subjekt“. Tato změna není považována za zásadní. Vypouští se tento odstavec:

„Za ověření shody s touto specifikací produktu odpovídá:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tel. (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu“

Odstavec se nahrazuje tímto:

„Ověření souladu s touto specifikací produktu provádí subjekt odpovědný za certifikaci vybraný regulační radou CHOP ‚Aceite del Bajo Aragón‘ a schválený ministerstvem zemědělství vlády Aragonie.“

VYSVĚTLENÍ

Kontrolní subjekt, který ověřuje shodu se specifikací produktu, je externí. Kontrolní subjekt se může mezi jednotlivými roky měnit, případně může změnit název nebo adresu společnosti. Je vhodné, aby specifikace produktu uváděla, že se jedná o externí subjekt a že jeho jmenování bude zaznamenáno v evidenci ministerstva zemědělství vlády Aragonie.

16. *Změna znění oddílu „Označování“*

Požadovaná změna se týká definice v oddíle H) „Označování“.

Tato změna není považována za zásadní.

POPIS

Vypouští se tento odstavec:

„Etikety musí před použitím schválit regulační rada pro účely uvedené v této specifikaci produktu. Schválení dříve udělených označení (etiket) může být zrušeno, pokud se změnily okolnosti, které vedly k jejich schválení, a to po vyslechnutí dotčené strany.“

Odstavec se nahrazuje tímto:

„Před použitím etiket musí regulační rada zkontrolovat, zda odpovídají účelům uvedeným v této specifikaci produktu.“

VYSVĚTLENÍ

Slovo „schválit“, které se vztahuje k používání etiket, se vypouští. Regulační rada etiketu přezkoumá a informuje subjekt zajišťující balení, že etiketa je správná a že ji může začít používat.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 – 11.06.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (Názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

1509 – Olivový olej a jeho frakce, též rafinovaný, ale chemicky neupravený

1509 20 – Extra panenský olivový olej

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Aceite del Bajo Aragón“ je název extra panenského olivového oleje vyprodukovaného z oliv odrůd Empeltre, Arbequina a Royal, které byly vypěstovány, zpracovány a zabaleny v oblasti produkce, zpracování a balení stanovené ve specifikaci produktu.

Olivy k jeho výrobě musí pocházet výhradně z odrůd Empeltre, Arbequina a Royal. Odrůda Empeltre musí představovat nejméně 80 % použitých oliv vzhledem k jejímu převažujícímu zastoupení v oblasti produkce a tradičním vlastnostem produktu. Ostatní odrůdy mohou představovat nejvýše 20 % používaných oliv.

Olej s označením původu „Aceite del Bajo Aragón“ musí spadat do kategorie „extra panenský“ a vykazovat tyto vlastnosti:

Barva: zelená nebo žlutozelená na začátku sezóny; žlutá na konci sklizňové sezóny, kdy je olivový olej vyzrálejší.

Profil: V závislosti na době sklizně se chuť ovocných olejů může pohybovat od lehké po intenzivní a hořkých a štiplavých olejů od lehké po střední. S tóny, které mohou připomínat suché plody, zejména vlašské ořechy a mandle.

Medián vad (Md): = 0

Medián ovocnosti (Mf): >2

Medián hořkosti: < 6

Medián štiplavosti: < 6

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Kyselost (% kyseliny olejové): nejvýše 0,80

Peroxidové číslo (mEq O2/kg): nejvýše 20

K270 (nm): nejvýše 0,15

K232 (nm): nejvýše 2,00

Vlhkost a těkavé látky (%): nejvýše 0,15

Nečistoty (%): nejvýše 0,10

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Surovinou pro výrobu „Aceite del Bajo Aragón“ jsou olivy odrůd Empeltre, Arbequina a Royal pěstované v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce oliv a zpracování produktu probíhá výhradně v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

Olivy určené k extrakci oleje chráněného označení původu musí pocházet z registrovaných plantáží nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti. Musí se jednat o schválené odrůdy, jež musí být pěstovány podle postupů stanovených ve specifikaci produktu.

Olej se vyrábí v zapsaných lisovnách nacházejících se v oblasti produkce, jež splňují stanovené podmínky.

Olej musí být extrahován do 48 hodin po sklizni. Proces zahrnuje tyto fáze:

— praní oliv,

— drcení: při drcení se použije mechanický mlýn (kontinuální systém),

— hnětení olivové kaše,

— oddělení fází – u kontinuálního systému budou použity odstředivky,

— skladování.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Oleje nesoucí toto označení původu musí být baleny v obcích, které leží v oblasti produkce. Oleje musí být baleny do skleněných, keramických, polyethylenových (PE) nebo kovových nádob o objemu nejvýše pěti litrů.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Provozovny, v nichž se olej balí a které musí mít osvědčení o shodě od kontrolního orgánu vybraného regulační radou, musí na etiketě obalu uvádět označení Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón“ („Aceite del Bajo Aragón chráněné označení původu“) spolu s očíslovanou etiketou vydanou regulační radou, která při uvádění na trh umožňuje vysledovatelnost produktu.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce olejů s označením původu „Aceite del Bajo Aragón“ je „přírodní oblast“ nacházející se západně od autonomní oblasti Aragón mezi provinciemi Zaragoza a Teruel.

Do zeměpisné oblasti patří tyto obce: 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

K výrobě oleje „Aceite del Bajo Aragón“ se mohou používat odrůdy, které se v oblasti produkce tradičně pěstují. Odrůdy Empeltre a Royal lze na základě existujících dokladů považovat za odrůdy původní, zatímco odrůda Arbequina byla dovezena v 19. století z nedalekého Katalánska. Nejstarší zmínku o oleji z této oblasti lze nalézt v knize „Ora maritima“ (Mořské pobřeží), kterou napsal latinský básník Rufus Festus Avienius ve 4. století a která sama vychází z textu datovaného do roku 550 před naším letopočtem. „Ora maritima“ popisuje, jak námořníci cestovali proti proudu řeky Ebro, aby obchodovali s lidmi žijícími na jejích březích, a získali tak zásoby oleje, vína a pšenice. V knize se o Ebru píše jako o Oleum Flumen neboli „řece z oleje“. Ignacio de Asso, který v roce 1798 napsal dílo „Historia de la Economía Política de Aragón“ (Dějiny politické ekonomie Aragónu), často zmiňuje olivovníky v oblasti Bajo Aragón.

Olej „Aceite del Bajo Aragón“ si začal budovat svou současnou pověst koncem 19. století, kdy prosperující Tortosa, hlavní trh s olejem v dolním Aragónu, přitahovala velké společnosti, které chtěly mít zisk z kvality místního oleje. Brzy poté vznikla v Alcañizu řada podniků, jejichž cílem bylo získávat olej přímo v dolním Aragónu, a obejít tak Tortosu a tamní tvrdou konkurenci. Dalším významným dokumentem, tentokrát o pověsti oleje „Aceite del Bajo Aragón“ na počátku 20. století, je kniha napsaná v roce 1918 Isidrem Aguiló y Cortésem s názvem „Elaboración del Aceite de Oliva“ (Výroba olivového oleje). V první třetině 20. století si oleje „Aceite del Bajo Aragón“ velmi cenili znalci v oblasti gastronomie jako Teodoro Bardají a Dionisio Pérez. Postupem času se i mimo region začalo říkat, že „Aceite del Bajo Aragón“ je nejlepší olivový olej na světě, což potvrdil i Daniel Magrané ve své knize „El aceite de oliva en España“ (Olivový olej ve Španělsku) (Espaso Calpe, 1961).

Oblast produkce se nachází v dolním Aragónu, tj. v jihovýchodní části povodí řeky Ebro, což je oblast, která se v podstatě shoduje s údolími řek Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope a Matarraña. Vyznačuje se suchým podnebím, nízkými a nepravidelnými srážkami a extrémními teplotami, které jsou způsobeny tím, že terén chrání oblast před středomořskými i atlantickými mořskými vlivy, což vytváří kontinentální typ podnebí. Navíc převládající silný severovýchodní vítr cierzo ještě suché podnebí zvýrazňuje. Oblast je rovinatá až mírně zvlněná, s nadmořskou výškou od 122 metrů v Caspe do 632 metrů v Alcorise. Půda je vápenitá, se sádrovcovými a uhličitými horizonty, což je charakteristické pro jezerní sedimentaci v horkém a suchém klimatu miocénu.

Průměrné roční srážky se pohybují od 327,9 mm v Caspe do 367,9 mm v Alcañizu. Průměrná roční teplota kolísá mezi zhruba 14,3 °C v Alcañizu a 15 °C v Caspe. Průměrná maximální teplota je 19,9 °C v Alcañizu a 20,6 °C v Caspe a průměrná minimální teplota je 8,8 °C, resp. 9,3 °C. Z toho je patrné, že zde panují velké teplotní rozdíly: více než 18 °C. Od března do října přesahují maximální teploty 25 °C. V letních měsících průměrná maximální teplota přesahuje 35 °C. Další typickou vlastností místního podnebí je „teplotní inverze“. V zimě, během období tlakové výše, se studený vzduch drží v nižších polohách a vytvářejí se zde dlouhotrvající studené mlhy s teplotami pod 6 °C, zatímco ve výše položených místech bez výskytu mlh mohou teploty přesáhnout 15 °C.

Pokročilé vědecké a technologické pěstitelské techniky, stejně jako environmentální výzvy a požadavky trhu činí z nutnosti zlepšovat zemědělské postupy prioritu pro budoucnost.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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