C/2025/5052

17.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5052)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Aceite del Bajo Aragón«

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Aceite del Bajo Aragón«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Generaldirektoratet for fødevarer – ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der er beskrevet og forklaret nedenfor, indebærer ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af dette navn, risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen og medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet. De er derfor »standardændringer«, jf. artikel 24, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændring af ordlyden vedrørende produktets egenskaber*

De ønskede ændringer vedrører definitionen i afsnit B), »Beskrivelse af produktet«, hvilket svarer til punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Disse ændringer anses for at være ikkevæsentlige, og definitionerne er bragt i overensstemmelse med de gældende forordninger.

BESKRIVELSE

Følgende udgår:

»Udseende: Klar, uden antydning af film, grums eller snavs, som ville forringe oliens gennemsigtighed

Farve: Gul, med nuancer fra gyldengul til gammelt guld

Smag: Frugtagtig i begyndelsen af sæsonen med en let mandelagtig smag; ikke bitter med et anstrøg af sødme og en let skarp smag.

Minimumsvurdering påkrævet af smagspanelet: Klassificering som »ekstra jomfruolie««

Den ændrede tekst har nu følgende ordlyd:

»Organoleptiske egenskaber:

Farve: Grøn eller gulgrøn i starten af høstsæsonen og gul i slutningen af høstsæsonen, når olivenolien er mere moden.

Profil: Alt efter høsttidspunktet kan de frugtagtige olier variere fra lette til intense, mens de bitre og skarpe olier kan variere fra lette til moderate. Med noter, der leder tankerne hen på tørret frugt, navnlig valnødder og mandler.

Median for mangler (Md): = 0

Median for egenskaben frugtagtig (Mf): > 2

Median for egenskaben bitter: < 6

Median for egenskaben skarp: < 6

Fysiske og kemiske egenskaber:

Syreindhold (% oliesyre): højst 0,80

Peroxidtal (mEq O2/kg): højst 20

K270 (n.m.): højst 0,15

K232 (n.m.): højst 2,00

Vandindhold og flygtige stoffer (%): højst 0,15

Urenheder (%): højst 0,10«

FORKLARING

De egenskaber, der er fastsat i den nuværende produktspecifikation, definerer en forældet organoleptisk profil. Udtrykket »ikke bitter med et anstrøg af sødme og en let skarp smag« henviser til en tid, hvor ekstra jomfruolier først og fremmest forventedes at have ringe bitterhed eller skarphed. Forbrugerne brød sig ikke om olier, der ikke var søde, og forbandt dem med olivensorterne. Dette begreb har nu ændret sig, og i dag defineres olier som lette, moderate og intense.

Markedet tilbyder ekstra jomfruolier, der produceres i starten af høståret, og som har både bitre og skarpe noter, der er mere udtalte, samt mere modne olier, som er sødere. Disse noter er forbundet med oliens farve: De tidlige ekstra jomfruolier har en grønnere farve på grund af deres klorofylindhold end de olier, der produceres senere, og som har en mere gul farve, fordi klorofylet er nedbrudt, og carotenindholdet er steget. Hvad angår de fysiske og kemiske parametre, er der ingen ændring i kravene. Kun ordlyden af disse parametre er blevet ændret for at ajourføre formatet.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af ordlyden vedrørende det geografiske område*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit C), »Geografisk område«, i afsnittet »Dyrket areal«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende afsnit udgår:

»Olivendyrkningen dækker 36 600 hektar, hvoraf der på 31 560 hektar dyrkes sorten Empeltre, på 2 200 hektar dyrkes sorten Arbequina, og på 1 000 hektar dyrkes sorten Royal. Disse tre sorter udgør 95 % af det samlede areal med denne afgrøde i området, hvilket viser både dens økonomiske betydning og dens tilknytning til området.«

FORKLARING

Produktspecifikationen blev godkendt i 2000, og de angivne hektar vedrører dette tidspunkt. Der er gået 24 år, og dyrkningsarealet har ændret sig betydeligt og vil fortsat ændre sig over tid. Ved at lade denne beskrivelse udgå er produktspecifikationen blevet ajourført og er ikke længere forældet, uden at det berører tilknytningen til området. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

3. *Rettelse af en skrivefejl vedrørende det geografiske område*

BESKRIVELSE

Dette berører afsnittet »Geografisk område« i produktspecifikationen og i enhedsdokumentet. Medtagelse af kommunen Codo i det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite del Bajo Aragón«.

Ikkevæsentlig ændring.

FORKLARING

Efter en skrivefejl i forbindelse med de kommuner, der indgår i det geografiske område, er Codo blevet tilføjet. Dette udvider ikke den ydre grænse for det omfattede område, da Codo ligger inden for det beskyttede geografiske område. Der er tale om rettelsen af en fejl i beskrivelsen af det geografiske område.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

4. *Ændring af ordlyden vedrørende det geografiske område*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit C, »Geografisk område«, »Områdets beliggenhed«.

Følgende afsnit udgår:

»Områdets beliggenhed. – Produktionsområdet for olierne, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite del Bajo Aragón«, er et naturligt afgrænset område beliggende i den vestlige del af den selvstyrende region Aragonien mellem provinserne Zaragoza og Teruel.«

Følgende tekst er blevet tilføjet:

»Beliggenhed — Det geografiske område er det naturligt afgrænsede område, der er beliggende i den vestlige del af den selvstyrende region Aragonien mellem provinserne Zaragoza og Teruel. Det har en omkreds på 469,4 km og et samlet areal på 6 380 km^2.

Produktionen af oliven, udvindingen af produktet og emballeringen af den olie, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, finder sted i det geografiske område.«

FORKLARING

Der er tale om en ajourføring af definitionen af områdets status, hvor det beskyttede områdes areal tilføjes. Det er også blevet præciseret, at den olie, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite del Bajo Aragón«, udvindes og emballeres i dette beskyttede område.

5. *Redaktionelle ændringer*

Den ønskede ændring vedrører andet afsnit i afsnit D), »Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende sætning udgår:

»valgt inspektion.«

Følgende ord er blevet tilføjet:

»valgt kvalitetsvurdering.«

Begrundelse

FORKLARING

Der er tale om en ændring i nomenklaturen på grund af ændringer i kvalitetssystemerne.

6. *Redaktionelle ændringer*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit E), »Produktionsmetode«, i det første afsnit, »Kilde«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende ord udgår:

»Plantager«

Følgende ord er blevet tilføjet:

»Bedrifter«

FORKLARING

Der er tale om en ændring i nomenklaturen på grund af ændringer i kvalitetssystemerne.

7. *Redaktionelle ændringer*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit E), »Produktionsmetode«, i det første afsnit, »Kilde«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende sætning udgår:

»kontrolleres af kontrolorganet og forsynes med det tilsvarende overensstemmelsescertifikat.«

FORKLARING

Certificeringsprocedurerne omfatter ikke dette dokument for primære erhvervsdrivende.

8. *Tilpasning af produktionsmetoden*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit E), »Produktionsmetode«, i afsnittet »Dyrkningsmetode«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Hele afsnittet udgår:

»Dyrkningsmetode: Med henblik på jordvedligeholdelse foretages der lav jordbearbejdning om foråret og sommeren. Gødskning omfatter doser på højst 1 kg N2/træ, med ammoniakbehandling hen imod slutningen af vinteren. Beskæringen er let i unge plantager, med en vis udtynding af grene fra det fjerde år og fremefter for at fremme lysindfaldet i kronen og væksten af nye skud. I modne plantager skal kraftig beskæring, der svækker træet, undgås, således at forholdet mellem blade og træ kan opretholdes. Der foretages foryngelsesbeskæring for at fremme væksten af nye skud og plante nye træstrukturer.«

Følgende afsnit er blevet tilføjet:

»Dyrkningsmetode og jordvedligeholdelse afhænger af beplantningsafstandene, hvorvidt træerne kunstvandes eller ej samt af sorterne. I dag findes der mange systemer til plantageforvaltning alt efter skråningernes hældning, oliventræernes masse og sorterne. Beskæringen afhænger også af beplantningsafstandene og af, hvordan høsten foretages. Den kan klassificeres som foryngelsesbeskæring, beskæring og opbinding eller sporebeskæring.«

Begrundelse

FORKLARING

Den landbruger, der er registreret med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite del Bajo Aragón«, kan ikke være underlagt allerede fastsatte generelle regler for landbrugspraksis. Der er nemlig sket en ændring af kunstvandingssystemet for plantagerne og dermed også af beskæringen.

9. *Ændring af produktionsmetoden*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit E), »Produktionsmetode«, under afsnittet »Høst«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende afsnit udgår:

»Den foretages fra midten af november, når der ikke længere er grønne frugter på træet, ved håndplukning eller ved at ryste grenene.«

Følgende afsnit er blevet tilføjet:

»Olivenfrugterne høstes udelukkende fra træerne og plukkes direkte fra træerne enten ved traditionel håndplukning, manuel nedslåning med stok eller ved at ryste grenene.«

FORKLARING

Kvalitetsbegreberne og høsttidspunkterne har udviklet sig i de senere år. Ekstra jomfruolier med noter af grøn frugt er ikke kun meget efterspurgte blandt forbrugerne – deres kemiske sammensætning er også rigere på polyfenoler og andre forbindelser i den uforsæbelige fraktion, hvilket giver større sundhedsmæssige fordele for forbrugerne og en længere holdbarhed af olien. Blandt de anerkendte sorter i produktspecifikationen høstes Arbequina tidligere og modner på en mere uregelmæssig måde. Denne ændring vil styrke kvaliteten af den certificerede olie og salget af den på både nationalt og internationalt plan.

10. *Modernisering af produktionsmetoden*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit E), »Produktionsmetode«, i afsnittet med overskriften »Presning«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Afsnittet om presning udgår:

»Presning indebærer en nedbrydning af pulpvævet for at udvinde olien i en emulsion. Oliven fra Bajo Aragón kræver ikke finknusning, eftersom den høstede frugt allerede er moden. Følgende typer presse kan anvendes: – En knuser: anvendes ved den traditionelle metode. For at opnå en optimal emulgering skal olivenerne knuses i 10-15 minutter ved stuetemperatur. –

En mekanisk mølle: anvendes ved den kontinuerlige metode. Dette gør det muligt at nedbryde frugtcellerne yderligere.«

Afsnittet er ændret som følger:

»Presningen af oliven er det første skridt i olieproduktionsprocessen. Målet er at nedbryde frugten, så den derefter kan frigive olien i sine celler. Ved den kontinuerlige metode omfatter møllerne systemer til forberedelse af massen. Olivenerne kommer automatisk ind i møllerne med eller uden sten, og de knuses for at forberede massen til det næste trin.«

FORKLARING

Det afsnit, der udgår, henviser til den traditionelle produktionsmetode, som ikke bliver medtaget i den nye produktspecifikation. Det henviser også til, at olivenerne altid vil være modne, samt til presningstiden og temperaturen. Disse parametre anvendes i øjeblikket ikke på en specifik måde, da de afhænger af mange andre faktorer, som kan ændre de generelle betingelser. Olivenerne kan være grønne eller modne, og tiden og temperaturen vil variere alt efter olivenernes tilstand.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

11. *Modernisering af produktionsmetoden*

Modernisering af produktionsmetoden

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit E), »Produktionsmetode«, i afsnittet med overskriften »Ældtning af massen«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Afsnittet »Ældtning af massen« udgår:

»Oliedråberne samles for at danne en oliedispersionsfase, som fremmes af en stigning i massens temperatur (30-35 °C).«

Afsnittet er ændret som følger:

»Når massen er fremstillet ved presning, er den næste fase ældtning, hvis funktion er at fjerne olien fra cellerne, så den danner større dråber ved aggregering. Blandeapparaterne har vinger eller et andet system, som langsomt, men kontinuerligt rører rundt i massen i halvcylindriske beholdere. De bør bruges ved en temperatur på under 30 °C, og ældtningstiden afhænger af massens tilstand.«

FORKLARING

Eftersom kvaliteten er i højsædet, er der ingen temperaturintervaller i de moderne teknikker. Det afhænger af sorten og af høsttidspunktet. Tidligere havde de høje ældtningstemperaturer til formål at fremskynde udvindingen og bindingen af olie i den kærnede masse. Kvaliteten var ikke en prioritet, og udbyttet var det vigtigste aspekt. I dag anbefales det at arbejde ved lave temperaturer på under 30 °C uden angivelse af et bestemt interval.

12. *Modernisering af produktionsmetoden*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit E), »Produktionsmetode«, i afsnittet med overskriften »Adskillelse af faserne«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Afsnittet »Adskillelse af faserne« udgår:

»Efter presningen opnås der en fast fraktion (presserester), som trækker en vis mængde olie ud, og en flydende fraktion (grøntsagsvand og olie) med suspenderede faste stoffer. Der anvendes to faser til adskillelsen af disse faste og flydende faser: – Traditionel fase. Den indebærer adskillelse af faserne ved hjælp af presning, udskillelse af faste stoffer og dekantering. Presningen er en batchproces, der udføres i presser med pressemåtter. De faste stoffer udskilles ved hjælp af rystesigter. Dekanteringsprocessen, som omfatter adskillelse af olien fra grøntsagsvandet i en række beholdere og er baseret på densitetsforskellen, sker i rum med en temperatur på ca. 20 °C.«

Afsnittet er ændret som følger:

»Efter ældtningen centrifugeres massen. På grund af væskernes densitet adskilles det ekstraherede produkt i lag, hvor de tungeste elementer (vand og presserester) samler sig i centrifugens yderste del, mens det letteste element (olien) samler sig i midten.

I dette centrifugesystem skelnes der mellem:

— ▒ et mere traditionelt trefasesystem (olie, grøntsagsvand og presserester). I dette system tilsættes der vand til den blanding, der er opnået ved ældtning, og derefter centrifugeres den, hvorved der opnås olie, grøntsagsvand og presserester.

— ▒ et tofasesystem: I dette system centrifugeres den blanding, der er opnået ved ældtning af de pressede oliven, direkte, hvilket resulterer i faste og flydende rester fra presningen, som danner et biprodukt kaldet »alperujo« (tofasede presserester), og olie, der kan centrifugeres igen i en vertikal centrifuge for at fjerne de sidste rester eller ved dekantering.«

FORKLARING

Batchsystemet eller det traditionelle system anvendes ikke længere, da det har nogle ulemper: Processen med at nedbryde olivenerne er langsom og diskontinuerlig, eftersom olivenerne skal hældes ind i presningsmekanismen. Det er således en tidskrævende proces, der normalt gør det nødvendigt at oplagre olivenerne under forarbejdningen, hvor de kan begynde at gære, hvilket forringer oliens kvalitet. Dekantering holder olien i kontakt med grøntsagsvandet, hvilket forurener olien og forringer dens kvalitet, jo længere den er i kontakt med vandet. Afslutningsvis skal det understreges, at de traditionelle systemer i øjeblikket har mange problemer med at opnå den kvalitet, der kræves i henhold til parametrene i produktspecifikationen for ekstra jomfruolie.

13. *Redaktionelle ændringer*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit F), »Tilknytning til det geografiske miljø«, i afsnittet »Dyrkningsteknikker«. Ændringen anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende afsnit udgår:

»a) Beplantningstæthed: Dyrkning foretages både med og uden kunstvanding. Beplantningstætheden for arealer, der ikke kunstvandes, er 60-100 træer pr. hektar for sorterne Empeltre og Royal og 80-150 træer for sorten Arbequina. Ved kunstvanding er den maksimale beplantningstæthed for sorterne Empeltre og Royal 200 træer pr. hektar og 1 000 for sorten Arbequina.«

Afsnittet er ændret som følger:

»Dyrkning foretages både med og uden kunstvanding. Beplantningstætheden for arealer, der ikke kunstvandes, er 60-100 træer pr. hektar for sorterne Empeltre og Royal og 80-150 træer for sorten Arbequina. Ved kunstvanding er beplantningstætheden for sorterne Empeltre og Royal normalt 200 træer pr. hektar og 1 000 træer pr. hektar for sorten Arbequina.«

Redaktionelle ændringer

14. *Ændring vedrørende tilknytningen til miljøet*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit F), »Tilknytning til det geografiske miljø«, i litra b) »Brug af kunstvanding«, c) »Jordvedligeholdelse«, d) »Gødskning«, e) »Plantebeskyttelse« og f) »Beskæring«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende afsnit udgår:

»b) Brug af kunstvanding: Hvis vand er tilgængeligt, foretages der kunstvanding i følgende perioder: Fra april til maj omkring blomstringstiden, midt i juli i fasen med endokarpens hærdning og i august-september i frugtens hurtige vækstfase.

c) Jordvedligeholdelse: I månederne april, juni og september løsnes det øverste lag af jorden med en fræser ved tre forskellige lejligheder. I oktober bruges der en knivrulle til at forberede jorden til høst.

d) Gødskning: Den maksimale årlige kvælstofdosis overstiger ikke 1 kg pr. træ, og den første udbringning finder sted i slutningen af vinteren. Der tilføres fosfor og kalium om efteråret.

e) Plantebeskyttelse: Landbrugeren foretager passende plantesundhedsbehandlinger for at forhindre skadedyrs- og sygdomsangreb. De mest almindelige skadegørere og sygdomme i området er følgende: – Skadegørere: olivenflue (*Bactrocera oleae* Gmel), olivenmøl (*Prays oleae*), olivenbarkbille (*Phloeotribus scarabaeoides*), sort olivenskjoldlus (*Saissetia oleae*), jasminmøl (*Margaronia unionalis*) og askebarkhalvmøl (*Euzophera pinguis*). – Svampesygdomme: olivenbladplet (*Cycloconium oleaginum*) og sodskimmel på oliventræet (*Capnodium elaeophilum*): svamp, der vokser på den honningdug, som den sorte olivenskjoldlus udskiller.

f) Beskæring: Der foretages en let beskæring i beskærings- og opbindingsperioden for at undgå forsinkelser i starten af blomstringssæsonen. Ved gobeletbeskæring efterlades to eller tre hovedgrene en meter over jorden, og der foretages en vis udtynding af grenene fra det fjerde år og fremefter for at muliggøre lysindfaldet i trækronen. I modne plantager skal forholdet mellem blade og træ opretholdes på samme niveau som i plantagens unge periode.

g) Olieudbytte: Det maksimale olieudbytte pr. hektar er 1 250 kg pr. hektar på arealer, der ikke kunstvandes, og 2 000 kg pr. hektar på kunstvandede arealer.«

FORKLARING

Dyrkningsteknikker, beskæring og olieudbytte er ikke parametre, der er forbundet med tilknytningen, men snarere universelle metoder, som ikke medfører særlige kendetegn ved det endelige produkt.

Det geografiske område, klimaet, jordbunden og frem for alt olivensorterne er de faktorer, som får »Aceite del Bajo Aragón« til at skille sig ud. Dyrknings-, kunstvandings- og jordbehandlingsteknikkerne har ændret sig siden 2000. Beplantningsafstandene var traditionelt afhængige af nedbørsmængden, kunstvandingssystemerne og andre miljøfaktorer.

Tendensen er i øjeblikket at bruge drypvanding, hvor jord- og plantebeskyttelsesmidler tilføres gennem drypvandingssystemet. Behovene med hensyn til dyrkningsteknikker ændrer sig i tråd med de seneste tendenser inden for olivendyrkning. På samme måde har træets morfologi ændret sig i tråd med høstmetoden og olivensorten.

Jordvedligeholdelse kan variere alt efter bedriftstype, beplantningsafstande og vandingssystem. I de senere år har man efterladt flere lag af vegetation for at forhindre erosion. Det giver ingen mening at diktere jordvedligeholdelsessystemet.

Der har i de senere år været en stigende erkendelse af betydningen af at indføre bæredygtige landbrugsmetoder, der minimerer miljøpåvirkningen. Traditionelle landbrugsmetoder kan have medført overdreven brug af kemikalier og gødning, hvilket kan have en negativ indvirkning på oliekvaliteten, biodiversiteten og vandkvaliteten. En ændring af olivendyrkningsmetoderne til fordel for mere bæredygtige metoder kan bidrage til at beskytte miljøet og sikre produktionen på lang sigt.

Det er vigtigt at påpege, at videnskabelige og teknologiske fremskridt samt miljømæssige udfordringer og markedskrav fortsat giver behov for at forbedre og tilpasse landbrugsmetoderne med tiden.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

15. *Ændring vedrørende kontrolorganet*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit G), »Kontrolorgan«. Denne ændring anses ikke for at være væsentlig. Følgende afsnit udgår:

»Ansvaret for at kontrollere overholdelsen af denne produktspecifikation ligger hos:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tlf.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu«

Afsnittet er ændret som følger:

»Kontrollen af denne produktspecifikations overholdelse foretages af det certificeringsorgan, der er udvalgt af kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite del Bajo Aragón« og godkendt af Aragoniens regerings landbrugsministerium.«

FORKLARING

Det kontrolorgan, der kontrollerer produktspecifikationens overholdelse, er et eksternt organ. Kontrolorganet kan ændre sig fra år til år eller ændre sit firmanavn eller sin adresse. Det bør nævnes i produktspecifikationen, at der er tale om et eksternt organ, og at dets udpegelse vil blive opført i registrene hos Aragoniens regerings landbrugsministerium.

16. *Ændring af ordlyden i afsnittet om mærkning*

Den ønskede ændring vedrører definitionen i afsnit H), »Mærkning«.

Denne ændring anses ikke for at være væsentlig.

BESKRIVELSE

Følgende afsnit udgår:

»Før etiketterne tages i brug, skal de godkendes af kontrolorganet til de formål, der er angivet i denne produktspecifikation. Godkendelsen kan også trækkes tilbage for etiketter, der tidligere er godkendt, hvis de omstændigheder, der lå til grund for godkendelsen, har ændret sig, efter høring af den berørte part.«

Afsnittet er ændret som følger:

»Før etiketterne tages i brug, skal kontrolorganet kontrollere, at etiketterne er korrekte til de formål, der er angivet i denne produktspecifikation.«

FORKLARING

Ordet »godkendes«, der henviser til brugen af etiketterne, udgår. Kontrolorganet gennemgår etiketten og informerer emballeringsvirksomheden om, at etiketten er korrekt, og at de kan begynde at bruge den.

ENHEDSDOKUMENT

»Aceite del Bajo Aragón«

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Aceite del Bajo Aragón«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

15 — ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

1509 — Olivenolie og fraktioner deraf, også raffinerede, men ikke kemisk modificerede

1509 20 — Ekstra jomfruolie

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Aceite del Bajo Aragón« er betegnelsen for ekstra jomfruolie fremstillet af oliven af sorterne Empeltre, Arbequina og Royal, som er dyrket, forarbejdet og emballeret i det produktions-, forarbejdnings- og emballeringsområde, der er fastsat i produktspecifikationen.

De oliven, der anvendes, skal udelukkende være af sorterne Empeltre, Arbequina og Royal. Empeltresorten skal udgøre mindst 80 % af de oliven, der anvendes, på grund af dens dominerende position i produktionsområdet og produktets traditionelle egenskaber. De øvrige sorter må højst udgøre 20 % af de anvendte oliven.

De olier, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Aceite del Bajo Aragón«, skal tilhøre kategorien »ekstra jomfruolie« og have følgende kendetegn:

Farve: Grøn eller gulgrøn i starten af høstsæsonen og gul i slutningen af høstsæsonen, når olivenolien er mere moden.

Profil: Alt efter høsttidspunktet kan de frugtagtige olier variere fra lette til intense, mens de bitre og skarpe olier kan variere fra lette til moderate. Med noter, der leder tankerne hen på tørret frugt, navnlig valnødder og mandler.

Median for mangler (Md): = 0

Median for egenskaben frugtagtig (Mf): > 2

Median for egenskaben bitter: < 6

Median for egenskaben skarp: < 6

Fysiske og kemiske egenskaber:

Syreindhold (% oliesyre): højst 0,80

Peroxidtal (mEq O2/kg): højst 20

K270 (n.m.): højst 0,15

K232 (n.m.): højst 2,00

Vandindhold og flygtige stoffer (%): højst 0,15

Urenheder (%): højst 0,10

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Oliven af sorterne Empeltre, Arbequina og Royal, der dyrkes i det geografiske område, der er defineret i punkt 4, er den råvare, som anvendes til fremstilling af »Aceite del Bajo Aragón«.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Olivenerne må kun dyrkes, og olien må kun produceres, inden for det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

De oliven, der skal anvendes til udvinding af olie, der er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen, skal hidrøre fra registrerede plantager beliggende i det afgrænsede geografiske område. De skal være de godkendte sorter og være dyrket efter de metoder, der er fastsat i produktspecifikationen.

Olien skal udvindes på registrerede møller, der er beliggende i produktionsområdet, og som opfylder de fastsatte betingelser.

Olien skal udvindes senest 48 timer efter høsten. Processen omfatter følgende trin:

— Vask af olivenerne.

— Presning. Der anvendes en mekanisk mølle (kontinuerlig metode) i presningsprocessen.

— Æltning af massen.

— Adskillelse af faserne. Der anvendes centrifuger til den kontinuerlige metode.

— Opbevaring.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Olie, der er omfattet af denne oprindelsesbetegnelse, skal emballeres i de kommuner, der er en del af produktionsområdet. Olien skal emballeres i beholdere af glas, keramisk materiale, polyethylen (PE) eller metal med en kapacitet på højst fem liter.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

De anlæg, der emballerer olien, skal besidde et overensstemmelsescertifikat fra det kontrolorgan, der er udvalgt af kontrolinstansen, og forsyne etiketterne med betegnelsen Denominación de Origen Protegida »Aceite del Bajo Aragón« (beskyttet oprindelsesbetegnelse »Aceite del Bajo Aragón«) sammen med den nummererede etiket, der er udstedt af kontrolinstansen, og som gør det muligt at spore produktet, når det markedsføres.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for olierne, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite del Bajo Aragón«, er et »naturligt afgrænset område« beliggende i den vestlige del af den selvstyrende region Aragonien mellem provinserne Zaragoza og Teruel.

Det geografiske område omfatter følgende kommuner: 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 og Vinaceite.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

De sorter, der kan anvendes til produktion af »Aceite del Bajo Aragón«, er dem, der traditionelt dyrkes i produktionsområdet. Empeltre og Royal kan på grundlag af eksisterende dokumentreferencer betragtes som hjemmehørende sorter, mens Arbequina blev indført i det 19. århundrede fra det nærliggende Catalonien. Den tidligst kendte henvisning til olie fra området findes i *Ora maritima* [havkysten], der i det fjerde århundrede blev skrevet af den latinske poet Rufus Festus Avienius, og som selv er baseret på en tekst, der går tilbage til 550 f.Kr. *Ora maritima* beskriver, hvordan søfolk rejste opstrøms langs Ebro for at handle med de mennesker, der boede langs dens bredder, og på samme tid indhentede forsyninger af olie, vin og hvede. I *Ora maritima* omtales Ebro som Oleum flumen eller »oliefloden«. Ignacio de Asso, der i 1798 skrev *Historia de la Economía Política de Aragón* [Den politiske økonomis historie i Aragonien], henviste ofte til oliventræer i Bajo Aragón.

»Aceite del Bajo Aragón« begyndte at skabe sit nuværende omdømme mod slutningen af det 19. århundrede, hvor et blomstrende Tortosa, som er det vigtigste marked for olie fra Nedre-Aragonien, tiltrak store virksomheder, som ville udnytte den lokale olies kvaliteter. Kort tid efter blev der oprettet en række virksomheder i Alcañiz med det formål at skaffe deres olie direkte fra Nedre-Aragonien for at omgå Tortosa og den hårde konkurrence der. En vigtig bibliografisk reference fra starten af århundredet viser omdømmet af »Aceite del Bajo Aragón« på det tidspunkt, nemlig bogen *Elaboración del Aceite de Oliva* [Produktion af olivenolie], der blev skrevet i 1918 af Isidro Aguiló y Cortés. I den første tredjedel af det 20. århundrede var »Aceite del Bajo Aragón« højt værdsat af gastronomer som Teodoro Bardají og Dionisio Pérez Det er med tiden blevet almindeligt at høre uden for regionen, at »Aceite del Bajo Aragón« er den bedste olivenolie i verden, et synspunkt, som Daniel Magrané har gentaget i sin bog *El aceite de oliva en España* [Olivenolie i Spanien] (Espaso Calpe, 1961).

Produktionsområdet ligger i Nedre-Aragonien, dvs. den sydøstlige del af Ebrosafvandingsområdet, et område, der i det væsentlige ligner dalene med floderne Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope og Matarraña. Det er kendetegnet ved sin tørhed, sparsomme og uregelmæssige regnskyl og ekstreme temperaturer, som skyldes, at terrænet beskytter området mod havpåvirkninger fra både Middelhavet og Atlanterhavet, hvilket skaber et kontinentalt klima. Desuden medvirker cierzo, som er den mest fremherskende, stærke nordøstlige vind, til at forstærke tørheden. Området er fladt eller let bakket med højder, der går fra 122 meter i Caspe til 632 meter i Alcorisa. Jordbunden er kalkholdig og har lag af karbonater og gips, der er kendetegnende for søaflejringer i det varme og tørre klima i Miocæn-tiden.

Den årlige gennemsnitsnedbør ligger mellem 327,9 mm i Caspe og 367,9 mm i Alcañiz. Den årlige gennemsnitstemperatur ligger omkring 14,3 °C i Alcañiz og 15 °C i Caspe. Den gennemsnitlige maksimumstemperatur er 19,9 °C i Alcañiz og 20,6 °C i Caspe, og den gennemsnitlige minimumstemperatur er henholdsvis 8,8 °C og 9,3 °C. Dette viser, at der er omfattende temperaturforskelle: over 18 °C. Fra marts til oktober overstiger maksimumstemperaturen 25 °C. I sommermånederne overstiger den gennemsnitlige maksimumstemperatur 35 °C. Et andet kendetegn ved klimaet i området er »termisk inversion«. I højtryksperioder om vinteren lægger den kolde luft sig på de laveste steder, hvilket giver anledning til langvarig tågedannelse og maksimale temperaturer på under 6 °C, mens de maksimale temperaturer i højere beliggende områder, hvor der ikke er nogen tåge, kan nå op over 15 °C.

Dyrkningsteknikker med videnskabelige og teknologiske fremskridt samt miljømæssige udfordringer og markedskrav gør behovet for at forbedre landbrugsmetoderne til en prioritet for fremtiden.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen:

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