Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/5052

17.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5052)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die nachstehend beschriebenen und erläuterten Änderungen beinhalten keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der Verwendung dieses Namens, bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Es handelt sich daher um „Standardänderungen“ im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung der Beschreibung der Erzeugniseigenschaften*

Die beantragten Änderungen betreffen die Beschreibung in Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“, der Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments entspricht.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Diese Änderungen gelten als nicht wesentlich, und die Beschreibungen wurden an die geltenden Verordnungen angepasst.

BESCHREIBUNG

Der folgende Wortlaut wurde gestrichen:

„‚Aussehen: klar, ohne die Transparenz beeinträchtigende Anzeichen von einem Film, von Trübung oder von Verschmutzung'

Farbe: gelb, das im Farbspektrum zwischen goldgelb und altgold liegen kann

Geschmack: fruchtig zu Beginn des Erntejahrs, mit leichtem Mandelgeschmack, nicht bitter, mit einem Hauch Süße und sanfter Schärfe

Erforderliche Mindestbewertung durch die Verkostungskommission: Einstufung als ‚natives Olivenöl extra'"

Der geänderte Text lautet nun wie folgt:

„Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: grün oder gelblich-grün zu Beginn der Erntesaison; gelb am Ende der Erntesaison, wenn das Olivenöl reifer ist.

Profil: Je nach Erntezeit kann die Fruchtigkeit der Öle leicht bis intensiv sein, während die Bitterkeit und Schärfe der Öle von leicht bis mittel reichen kann. Sie weisen Noten mit Anklängen an getrocknete Früchte, insbesondere Walnüsse und Mandeln, auf.

Fehlermedian (Md): = 0

Fruchtigkeitsmedian (Mf) > 2

Median des Attributs ‚bitter': < 6

Median des Attributs ‚scharf': < 6

Physikalische und chemische Eigenschaften:

Säuregehalt (% Ölsäure): höchstens 0,80

Peroxidzahl (mEq O2/kg): höchstens 20

K270 (n.m.): höchstens 0,15

K232 (n.m.): höchstens 2,00

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile (%): höchstens 0,15

Verunreinigungen (%): höchstens 0,10"

ERLÄUTERUNG

Das organoleptische Profil, das durch die Merkmale in der geltenden Produktspezifikation bestimmt wird, ist inzwischen überholt; die Beschreibung „nicht bitter, mit einem Hauch Süße und sanfter Schärfe" stammt aus einer Zeit, in der von nativen Olivenölen extra vor allem eine geringe Bitterkeit oder Schärfe erwartet wurde. Die Verbraucher lehnten Öle ab, die nicht süß waren, und brachten sie mit bestimmten Olivensorten in Zusammenhang. Diese Sichtweise hat sich inzwischen geändert, und Öle werden heute als leicht, mittel und intensiv eingestuft.

Auf dem Markt werden zu Beginn des Erntejahres erzeugte native Olivenöle extra angeboten, die ausgeprägtere bittere und scharfe Noten aufweisen, sowie reifere Öle, die süßer sind. Diese Noten spiegeln sich auch in der Farbe des Öls wider: Die früher erzeugten nativen Olivenöle extra sind aufgrund ihres Chlorophyllgehalts grüner als die später erzeugten Öle, die gelber sind, da das Chlorophyll abgebaut wurde und sie einen höheren Carotingehalt aufweisen. In Bezug auf die physikalischen und chemischen Parameter haben sich die Anforderungen nicht geändert. Lediglich der Wortlaut dieser Parameter wurde geändert, um die Darstellungsform zu aktualisieren.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Änderung der Beschreibung des geografischen Gebiets*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt C „Geografisches Gebiet" im Absatz „Anbaufläche". Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Der Olivenanbau erfolgt auf 36 600 Hektar, davon 31 560 Hektar für die Sorte Empeltre, 2 200 Hektar für die Sorte Arbequina und 1 000 Hektar für die Sorte Royal, was 95 % der Olivenanbaufläche in dem Gebiet entspricht. Dies verdeutlicht sowohl seine wirtschaftliche Bedeutung als auch seinen Zusammenhang mit dem Gebiet."

ERLÄUTERUNG

Die Produktspezifikation wurde im Jahr 2000 genehmigt, und die angegebenen Hektarflächen beziehen sich auf diese Zeit. Seither sind vierundzwanzig Jahre vergangen, und die Anbaufläche hat sich erheblich verändert und wird sich im Laufe der Zeit weiter verändern. Durch die Streichung dieser Beschreibung wurde die Produktspezifikation aktualisiert und ist nicht mehr überholt. Diese Streichung wirkt sich nicht auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aus. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

3. *Berichtigung eines sachlichen Fehlers in Bezug auf das geografische Gebiet.*

BESCHREIBUNG

Dies betrifft den Abschnitt „Geografisches Gebiet" der Produktspezifikation und das Einzige Dokument. Aufnahme der Gemeinde Codo in das geografische Gebiet der g.U. „Aceite del Bajo Aragón".

Nicht wesentliche Änderung.

ERLÄUTERUNG

Zur Berichtigung eines sachlichen Fehlers bei den Gemeinden, die Teil des geografischen Gebiets sind, wird Codo hinzugefügt. Dadurch wird die Außengrenze des erfassten Gebiets nicht verschoben: Codo liegt innerhalb des Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung. Hierbei handelt es sich um eine Berichtigung eines Fehlers in der Beschreibung des geografischen Gebiets.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Änderung der Beschreibung des geografischen Gebiets*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt C „Geografisches Gebiet", „Lage des Gebiets".

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Lage des Gebiets. Das Erzeugungsgebiet der Öle mit der Ursprungsbezeichnung ‚Aceite del Bajo Aragón' umfasst die Naturlandschaft im Westen der Autonomen Gemeinschaft Aragonien und liegt in den Provinzen Saragossa und Teruel."

Folgender Wortlaut wird aufgenommen:

„Lage: Das geografische Gebiet umfasst die Naturlandschaft im Westen der Autonomen Gemeinschaft Aragonien und liegt in den Provinzen Saragossa und Teruel. Es hat einen Umfang von 469,4 km und eine Gesamtfläche von 6 380 Quadratkilometern."

Die Erzeugung der Oliven, die Gewinnung des Erzeugnisses und die Abfüllung der Öle, die unter die Ursprungsbezeichnung fallen, finden ausschließlich in dem geografischen Gebiet statt.

ERLÄUTERUNG

Die Beschreibung der Lage des Gebiets wird aktualisiert, indem die unter die g.U. fallende Fläche hinzugefügt wird. Außerdem wird präzisiert, dass das Öl mit der g.U. „Aceite del Bajo Aragón" in diesem Gebiet der g.U. gewonnen und abgefüllt wird.

5. *Redaktionelle Änderungen*

Die beantragte Änderung betrifft den zweiten Absatz von Abschnitt D „Nachweise, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt". Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Die folgenden Wörter werden gestrichen:

„ausgewählte Kontrolle."

Die folgenden Wörter werden eingefügt:

„ausgewählte Qualitätsbewertung“

Begründung

ERLÄUTERUNG

Es handelt sich um eine Änderung der Nomenklatur aufgrund von Änderungen der Qualitätssysteme.

6. *Redaktionelle Änderungen*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ im ersten Absatz „Ursprung“. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Das folgende Wort wird gestrichen:

„.Anpflanzungen“

Das folgende Wort wird hinzugefügt:

„Betriebe“

ERLÄUTERUNG

Es handelt sich um eine Änderung der Nomenklatur aufgrund von Änderungen der Qualitätssysteme.

7. *Redaktionelle Änderungen*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ im ersten Absatz „Ursprung“. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der folgende Teilsatz wird gestrichen:

„von der Aufsichtsbehörde kontrolliert und mit der entsprechenden Konformitätsbescheinigung versehen.“

ERLÄUTERUNG

„In den Zertifizierungsverfahren für Primärerzeuger ist dieses Dokument nicht vorgesehen.“

8. *Änderung des Herstellungsverfahrens*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ im Absatz „Anbauverfahren“. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der gesamte Absatz wird gestrichen:

„Anbauverfahren: Zur Bodenpflege wird im Frühjahr und Sommer eine flache Bodenbearbeitung durchgeführt. Bei der Düngung dürfen keine Dosen von mehr als 1 kg N2/Baum verwendet werden, wobei gegen Ende des Winters eine Behandlung mit Ammoniak erfolgt. Bei jungen Anpflanzungen erfolgt ein leichter Schnitt, wobei ab dem vierten Jahr einige Zweige ausgedünnt werden, damit mehr Licht durch das Blätterdach einfallen kann und das Wachstum neuer Triebe gefördert wird. Bei älteren Anpflanzungen ist ein radikaler, den Baum schwächender Schnitt zu vermeiden, um das Verhältnis zwischen Blattwerk und Holz zu erhalten. Ein Verjüngungsschnitt wird durchgeführt, um das Wachstum neuer Triebe zu fördern und neue Baumstrukturen zu schaffen.“

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Anbauverfahren und die Bodenpflege hängen von den Pflanzabständen, davon, ob bewässert wird oder nicht, und von den Sorten ab. Heutzutage gibt es viele Bewirtschaftungssysteme je nach Hangneigung, der Basis der Olivenbäume und den Sorten. Der Schnitt hängt zudem von den Pflanzabständen und der Art und Weise der Ernte ab. Dabei wird unterschieden zwischen Verjüngungsschnitt, Erziehungsschnitt und Ertragsschnitt.“

Begründung

ERLÄUTERUNG

Für Landwirte, die Olivenöl mit der g.U. „Aceite del Bajo Aragón“ erzeugen, können nicht die bisherigen allgemeinen Regeln für landwirtschaftliche Praktiken gelten, da sich bei den Anpflanzungen die Bewässerungssysteme und folglich die Schnitte geändert haben.

9. *Änderung bezüglich des Herstellungsverfahrens*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ im Absatz „Ernte“. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Sie wird ab Mitte November durchgeführt, wenn keine grünen Früchte mehr auf dem Baum vorhanden sind, und zwar durch Handlese oder Schütteln der Zweige.“

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

„Die Oliven werden ausschließlich vom Baum geerntet und entweder durch traditionelle Handlese, Abschlagen mit Stöcken von Hand oder Schütteln direkt von den Bäumen geerntet.“

ERLÄUTERUNG

Qualitätsansprüche und Erntezeiten haben sich in den letzten Jahren geändert. Native Olivenöle extra mit Noten von grünen Früchten werden nicht nur von den Verbrauchern stark nachgefragt, sondern weisen auch einen höheren Gehalt an Polyphenolen und anderen Verbindungen des unverseifbaren Anteils auf, was einen größeren Nutzen für die Gesundheit der Verbraucher und eine längere Haltbarkeit des Öls mit sich bringt. Unter den gemäß der Produktspezifikation zugelassenen Sorten wird Arbequina früher geerntet und reift unregelmäßiger. Durch diese Änderung wird die Qualität des zertifizierten Öls verbessert und sein Verkauf national wie auch international angekurbelt.

10. *Aktualisierung des Abschnitts „Herstellungsverfahren“*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ im Absatz „Mahlen“. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der Absatz über das Mahlen wird gestrichen:

„. Beim Mahlen wird das Gewebe des Fruchtfleischs aufgebrochen, um das Öl in einer Emulsion zu extrahieren. Die Oliven von Bajo Aragón brauchen nicht fein gemahlen zu werden, da die geernteten Früchte bereits reif sind. Es sind nachfolgende Mühlenarten zulässig: – Kollergang: im traditionellen System verwendet. Um eine optimale Emulgierung zu erreichen, müssen die Oliven 10 bis 15 Minuten lang bei Raumtemperatur zerkleinert werden. –

Mechanische Mühle: in kontinuierlichen Systemen verwendet. Dadurch können die Fruchtzellen stärker aufgebrochen werden.“

Dieser Absatz erhält folgende Fassung:

„Das Mahlen der Oliven ist der erste Schritt der Ölerzeugung. Ziel ist es, die Früchte aufzubrechen, damit das Öl aus den Zellen austreten kann. Bei kontinuierlichen Systemen verfügen die Mühlen über Olivenbrei-Aufbereitungssysteme. Die Oliven gelangen automatisiert mit oder ohne Kern in die Mühlen und werden zerkleinert, um den Olivenbrei für den nächsten Schritt vorzubereiten.“

ERLÄUTERUNG

Der gestrichene Absatz bezieht sich auf das traditionelle Herstellungsverfahren, das nicht Bestandteil der neuen Produktspezifikation ist. Zudem hieß es darin, dass die Oliven immer reif sind, und es wurden Mahldauer und Temperatur genannt. Diese Parameter finden heute keine konkrete Anwendung mehr, da viele andere Faktoren einfließen, durch die sich die allgemeinen Bedingungen ändern können. Die Oliven können grün oder reif sein, und Mahldauer und Temperatur variieren je nach Zustand der Oliven.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

11. *Aktualisierung des Abschnitts „Herstellungsverfahren“*

Aktualisierung des Abschnitts „Herstellungsverfahren“

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ im Absatz „Kneten des Olivenbreis“. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Streichung des Absatzes „Kneten des Olivenbreis“:

„Die Öltropfen werden zu einer kontinuierlichen Ölphase zusammengeführt, was durch eine Erhöhung der Olivenbreitemperatur (30-35 °C) erleichtert wird.“

Der Absatz erhält folgende Fassung:

„Sobald durch Mahlen der Olivenbrei gewonnen wurde, besteht die nächste Phase im Kneten, wodurch das Öl aus den Zellen gelöst wird, sodass durch Aggregation größere Tropfen entstehen. Die Mischer verfügen über Schaufeln oder ein anderes System, um den Olivenbrei langsam, aber kontinuierlich in halbzylindrischen Behältern zu vermengen. Sie sollten bei einer Temperatur unter 30 °C betrieben werden, und die Knetzeit hängt vom Zustand des Olivenbreis ab.“

ERLÄUTERUNG

Da es vorrangig immer um die Qualität geht, gibt es bei den modernen Techniken keine Temperaturvorgaben. Die Temperatur hängt immer von der Sorte und vom Erntezeitpunkt ab. Früher dienten hohe Temperaturen beim Kneten dazu, die Extraktion des Öls aus dem Olivenbrei und die Bindung des Öls zu beschleunigen. Qualität hatte keine Priorität, der Ertrag stand an oberster Stelle. Heute wird empfohlen, bei niedrigen Temperaturen unter 30 °C zu arbeiten, wobei kein bestimmter Bereich angegeben wird.

12. *Aktualisierung des Abschnitts „Herstellungsverfahren“*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ im Absatz „Phasentrennung“. Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

„Streichung des Absatzes ‚Phasentrennung‘: Nach dem Mahlen entsteht eine feste Fraktion (Trester), die noch eine bestimmte Menge Öl enthält, und eine flüssige Fraktion (Vegetationswasser und Öl) mit suspendierten Feststoffen. Die Trennung dieser festen und flüssigen Phase erfolgt mithilfe von zwei Verfahren: – Traditionelles Verfahren: Dies beinhaltet die Trennung der Phasen durch Pressen, das Trennen der Feststoffe und das Dekantieren. Das Pressen erfolgt im Chargenbetrieb in Pressen mit Pressmatten. Feststoffe werden mithilfe von Vibrationssieben getrennt. Das Dekantieren, bei dem das Öl unter Nutzung der unterschiedlichen Dichte in einer Reihe von Behältern vom Vegetationswasser getrennt wird, wird in Räumen mit einer Temperatur von etwa 20 ° durchgeführt.“

Dieser Absatz erhält folgende Fassung:

„Nach dem Kneten wird der Olivenbrei zentrifugiert. Dabei lagern sich die Flüssigkeiten aufgrund ihrer Dichte auf verschiedenen Ebenen ab, die schwersten Elemente (Wasser und Trester) im äußeren Teil der Zentrifuge und die leichtesten Elemente (Öl) zur Mitte hin.

Bei diesem Zentrifugensystem kann unterschieden werden zwischen:

— * einem traditionelleren Dreiphasensystem (Öl, Vegetationswasser und Trester). Bei diesem System wird der durch Kneten gewonnenen Mischung Wasser zugegeben; danach wird die Mischung zentrifugiert, wodurch Folgendes entsteht: Öl, Vegetationswasser und Trester.“

— * einem Zweiphasensystem: Bei diesem System wird die durch Kneten der gemahlenen Oliven gewonnene Mischung direkt zentrifugiert, was zu festen und flüssigen Mahlrückständen führt, einem Nebenprodukt namens „alperujo“ (Zweiphasentrester) und dem Öl, das in einer vertikalen Zentrifuge erneut zentrifugiert werden kann, um die letzten Rückstände zu entfernen; dies kann auch durch Dekantieren erfolgen.

ERLÄUTERUNG

Der Chargenbetrieb bzw. das traditionelle System wird aufgrund mehrerer Nachteile nicht mehr genutzt: Das Aufbrechen der Oliven erfolgt langsam und diskontinuierlich, da die Oliven in den Mahlmechanismus geschüttet werden müssen. Es handelt sich daher um ein zeitaufwändiges Verfahren, bei dem die Oliven normalerweise während der Verarbeitung gelagert werden müssen und dabei zu gären beginnen können, wodurch die Qualität des Öls beeinträchtigt wird. Beim Dekantieren bleibt das Öl mit dem Vegetationswasser in Berührung, welches das Öl kontaminiert und seine Qualität verringert, je länger es mit dem Öl in Berührung bleibt. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass es mit den traditionellen Systemen derzeit sehr schwierig ist, die Qualität zu erreichen, die gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Parametern für native Olivenöle extra verlangt wird.

13. *Redaktionelle Änderungen*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt F „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" im Absatz „Anbautechniken". Die Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„a) Pflanzdichte Der Anbau kann mit und ohne Bewässerung erfolgen. Die Dichte bei nicht bewässerten Anpflanzungen beträgt bei den Sorten Empeltre und Royal 60 bis 100 Bäume pro Hektar und bei der Sorte Arbequina 80 bis 150 Bäume. Bei Bewässerung beträgt die maximale Dichte bei den Sorten Empeltre und Royal 200 Bäume pro Hektar und bei der Sorte Arbequina 1 000 Bäume."

Dieser Absatz erhält folgende Fassung:

„Der Anbau kann mit und ohne Bewässerung erfolgen. Die Dichte bei nicht bewässerten Anpflanzungen beträgt bei den Sorten Empeltre und Royal 60 bis 100 Bäume pro Hektar und bei der Sorte Arbequina 80 bis 150 Bäume. Bei Bewässerung beträgt die Dichte bei den Sorten Empeltre und Royal in der Regel 200 Bäume pro Hektar und bei der Sorte Arbequina 1 000 Bäume pro Hektar."

Redaktionelle Änderungen

14. *Änderung bezüglich des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt F „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" unter den Buchstaben b „Bewässerung", c „Bodenpflege", d „Düngung", e „Pflanzenschutz" und f „Schnitt". Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„b) Bewässerung: Sofern Wasser verfügbar ist, erfolgt die Bewässerung in den folgenden Zeiträumen: April bis Mai, etwa zur Blütezeit; Mitte Juli, zur Phase der Endocarp-Härtung, und von August bis September in der Phase des schnellen Wachstums der Früchte.

c) Bodenpflege: In den Monaten April, Juni und September wird die obere Schicht des Bodens dreimal mittels Grubber aufgebrochen. Im Oktober wird der Boden mit einer Messerwalze für die Ernte vorbereitet.

d) Düngung: Die maximale jährliche Stickstoffdosis beträgt höchstens ein Kilogramm pro Baum, und die erste Ausbringung findet am Ende des Winters statt. Phosphor und Kalium werden im Herbst ausgebracht.

e) Pflanzenschutz: Der Landwirt führt geeignete Pflanzenschutzbehandlungen durch, um Schädlingsbefall und Krankheiten zu verhindern. Am häufigsten treten in diesem Gebiet auf: – Pflanzenschädlinge: Olivenfruchtfliege (*Bactrocera oleae* Gmel), Olivenmotte (*Prays oleae*), Ölbaumborkenkäfer (*Phloeotribus scarabaeoides*), Schwarze Olivenschildlaus (*Saissetia oleae*), Jasminzünsler (*Margaronia unionalis*), *Euzophera pinguis*. – Pilzkrankheiten: Pfauenaugenkrankheit (*Cycloconium oleaginum*), *Capnodium elaeophilum*: Pilz, der auf dem Honigtau wächst, der von der Schwarzen Olivenschildlaus abgesondert wird.

f) Schnitt: In der Erziehungsphase wird ein leichter Schnitt durchgeführt, um Verzögerungen beim Beginn der Blüte zu vermeiden. Bei Gobelet-Erziehung werden zwei oder drei Hauptzweige einen Meter über dem Boden belassen, und ab dem vierten Jahr werden die Zweige leicht ausgedünnt, damit Licht durch das Blätterdach einfallen kann. Bei älteren Anpflanzungen muss das Verhältnis zwischen Blattwerk und Holz auf demselben Niveau gehalten werden wie bei jungen Anpflanzungen.

g) Ölertrag: Der maximale Ölertrag pro Hektar beträgt 1 250 kg/ha auf unbewässerten Flächen und 2 000 kg/ha auf bewässerten Flächen."

ERLÄUTERUNG

Die Anbautechniken, der Schnitt und der Ölertrag sind keine Parameter, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begründen, sondern universelle Praktiken, die nicht zu besonderen Merkmalen des Enderzeugnisses führen.

Was Aceite del Bajo Aragón von anderen Olivenölen unterscheidet, sind das geografische Gebiet, das Klima, der Boden und vor allem die Olivensorten. Die Anbau-, Bewässerungs- und Bodenbehandlungstechniken haben sich seit 2000 geändert. Traditionell wurden die Pflanzabstände durch Niederschläge, Bewässerungssysteme und andere Umweltfaktoren bestimmt.

Derzeit geht der Trend zur Tröpfchenbewässerung, wobei auch Boden- und Pflanzenschutzmittel über die Tröpfchenzufuhr ausgebracht werden. Die Anforderungen an die Anbautechniken ändern sich je nach den neuesten Trends im Olivenanbau. Ebenso hat sich die Morphologie der Bäume je nach Ernteart und Olivensorte verändert.

Die Bodenpflege kann je nach Betriebsart, Pflanzabständen und Bewässerungssystem variieren. In jüngster Zeit wurden Vegetationsschichten belassen, um Erosion zu verhindern. Es ist nicht sinnvoll, ein bestimmtes Bodenpflegesystem vorzuschreiben.

In den letzten Jahren wurde zunehmend erkannt, wie wichtig es ist, nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken anzuwenden, die die Auswirkungen auf die Umwelt minimieren. Bei traditionellen landwirtschaftlichen Praktiken kann ein übermäßiger Einsatz von Chemikalien und Düngemitteln erfolgt sein, was sich möglicherweise negativ auf die Ölqualität, die biologische Vielfalt und die Wasserqualität auswirkt. Die Umstellung der Olivenanbaumethoden auf nachhaltigere Methoden kann dazu beitragen, die Umwelt zu schützen und die Erzeugung langfristig zu sichern.

Hier sei darauf hingewiesen, dass der wissenschaftliche und technologische Fortschritt sowie ökologische Herausforderungen und Marktanforderungen auch weiterhin dazu führen werden, dass die landwirtschaftlichen Praktiken verbessert und angepasst werden müssen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

15. *Änderung der Prüfstelle*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt C „Kontrollstruktur". Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

„Der folgende Absatz wird gestrichen: Die Überprüfung der Einhaltung dieser Produktspezifikation obliegt:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tel. +34 902 102 358

www.premiumlab.eu"

Dieser Absatz erhält folgende Fassung:

„Die Kontrolle der Einhaltung dieser Produktspezifikation erfolgt durch die von der Aufsichtsbehörde für die g.U. ‚Aceite del Bajo Aragón' ausgewählte und vom Landwirtschaftsministerium der Regierung von Aragonien zugelassene Zertifizierungsstelle."

ERLÄUTERUNG

Bei der Prüfstelle, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüft, handelt es sich um eine externe Stelle. Die Prüfstelle kann von Jahr zu Jahr wechseln, oder ihr Unternehmensname oder ihre Anschrift können sich ändern. Es ist besser, in der Produktspezifikation darauf hinzuweisen, dass es sich um eine externe Stelle handelt und dass ihre Benennung in den Unterlagen des Landwirtschaftsministeriums der Regierung von Aragonien festgehalten wird.

16. *Änderung des Wortlauts im Abschnitt „Kennzeichnung"*

Die beantragte Änderung betrifft die Beschreibung in Abschnitt H „Kennzeichnung".

Diese Änderung wird nicht als wesentlich erachtet.

BESCHREIBUNG

Der folgende Absatz wird gestrichen:

„Bevor die Etiketten verwendet werden, müssen sie von der Aufsichtsbehörde für die in dieser Produktspezifikation aufgeführten Zwecke genehmigt werden. Die Genehmigung kann auch zuvor genehmigten Etiketten entzogen werden, wenn sich die Umstände, die zur Genehmigung geführt haben, geändert haben, wobei die betroffene Partei anzuhören ist."

Dieser Absatz erhält folgende Fassung:

„Bevor die Etiketten verwendet werden dürfen, muss die Aufsichtsbehörde prüfen, ob die Etiketten für die in der Produktspezifikation aufgeführten Zwecke korrekt sind."

ERLÄUTERUNG

Das Wort „genehmigt" für die Verwendung der Etiketten wurde gestrichen. Die Aufsichtsbehörde prüft das Etikett und teilt dem Verpacker mit, dass das Etikett korrekt ist und er es verwenden darf.

EINZIGES DOKUMENT

„Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Aceite del Bajo Aragón"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIESSBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN ODER PFLANZLICHEN URSPRUNGS

1509 — Olivenöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch modifiziert

1509 20 — Natives Olivenöl extra

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Name „Aceite del Bajo Aragón" bezeichnet natives Olivenöl extra, das aus Oliven der Sorten Empeltre, Arbequina und Royal hergestellt wird, deren Anbau, Verarbeitung und Verpackung in dem durch die Produktspezifikation für Produktion, Verarbeitung und Verpackung ausgewiesenen Gebiet durchgeführt wird.

Es dürfen ausschließlich Oliven der Sorten Empeltre, Arbequina und Royal verwendet werden. Der Anteil von Oliven der Sorte Empeltre muss mindestens 80 % der verwendeten Oliven ausmachen, da diese Sorte im Herstellungsgebiet am häufigsten vorkommt und für die traditionellen Eigenschaften des Erzeugnisses verantwortlich ist. Der Anteil der übrigen Sorten darf 20 % nicht überschreiten.

Unter die Ursprungsbezeichnung „Aceite del Bajo Aragón“ fallen ausschließlich native Olivenöle extra, die die folgenden Eigenschaften aufweisen:

Farbe: grün oder gelblich-grün zu Beginn der Erntesaison; gelb am Ende der Erntesaison, wenn das Olivenöl reifer ist.

Profil: Je nach Erntezeit kann die Fruchtigkeit der Öle leicht bis intensiv sein, während die Bitterkeit und Schärfe der Öle von leicht bis mittel reichen kann. Mit Noten mit Anklängen an getrocknete Früchte, insbesondere Walnüsse und Mandeln.

Fehlermedian (Md): = 0

Fruchtigkeitsmedian (Mf) > 2

Median des Attributs „bitter“: < 6

Median des Attributs „scharf“ < 6

Physikalische und chemische Eigenschaften:

Säuregehalt (% Ölsäure): höchstens 0,80

Peroxidzahl (mEq O2/kg): höchstens 20

K270 (n.m.): höchstens 0,15

K232 (n.m.): höchstens 2,00

Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile (%): höchstens 0,15

Verunreinigungen (in %): höchstens 0,10

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Oliven der Sorten Empeltre, Arbequina und Royal, die in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet angebaut werden, sind die Rohstoffe für die Herstellung von „Aceite del Bajo Aragón“.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau der Oliven sowie die Herstellung des Öls erfolgen ausschließlich in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet.

Die für die Gewinnung der durch die Ursprungsbezeichnung geschützten Öle zu verwendenden Oliven werden aus registrierten Plantagen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet bezogen. Es werden nur Oliven der zulässigen Sorten verwendet, die gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Verfahren angebaut wurden.

Das Öl wird in registrierten Ölmühlen hergestellt, die im Erzeugungsgebiet liegen und die die vorgegebenen Bedingungen erfüllen.

Nach der Ernte wird das Öl binnen 48 Stunden gewonnen. Das Verfahren umfasst die folgenden Schritte:

— Waschen der Oliven

— Mahlen – Für den Mahlvorgang werden mechanische Mühlen verwendet.

— Kneten des Olivenbreis

— Phasentrennung — Für das kontinuierliche System werden Zentrifugen eingesetzt.

— Lagerung

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Öle mit dieser Ursprungsbezeichnung werden in den Gemeinden des Erzeugungsgebiets abgefüllt. Die Öle werden in Glas-, Keramik-, Polyethylen- (PE) oder Metallbehältnisse abgefüllt, die ein Fassungsvermögen von 5 Litern nicht überschreiten dürfen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Anlagen zur Abfüllung des Öls, die im Besitz einer Konformitätsbescheinigung sein müssen, die von der durch die Aufsichtsbehörde gewählten Prüfstelle ausgestellt wird, müssen für die Anbringung der Kennzeichnung Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón“ („Aceite del Bajo Aragón“ geschützte Ursprungsbezeichnung) auf dem Etikett sowie des von der Aufsichtsbehörde zur Rückverfolgbarkeit des Produkts ausgestellten nummerierten Etiketts auf der Verpackung Sorge tragen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Ursprungsbezeichnung „Aceite del Bajo Aragón“ umfasst die Naturlandschaft im Westen der Autonomen Gemeinschaft Aragonien und liegt in den Provinzen Saragossa und Teruel.

Das geografische Gebiet umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Für die Herstellung von „Aceite del Bajo Aragón“ sind jene Olivensorten zugelassen, die traditionell im Erzeugungsgebiet angebaut werden. Die Sorten Empeltre und Royal sind alten Schriften zufolge heimische Sorten, während Arbequina im 19. Jahrhundert aus dem benachbarten Katalonien eingeführt wurde. Der älteste bekannte Hinweis auf Olivenöl aus diesem Gebiet findet sich in dem Werk „Ora maritima“ (Meeresküste) des lateinischen Dichters Rufus Festus Avienus aus dem 4. Jahrhundert, das wiederum auf einen Text aus dem Jahre 550 v. Chr. zurückgeht. In „Ora maritima“ wird beschrieben, wie Seefahrer den Ebro hinauffahren, um mit den Uferbewohnern Handel zu treiben und sich mit Öl, Wein und Weizen zu versorgen. In „Ora maritima“ wird der Ebro *Oleum flumen* – Ölfluss – genannt. Ignacio de Asso, Autor der 1798 veröffentlichten „Historia de la Economía Política de Aragón“ (Geschichte der politischen Wirtschaft Aragoniens), verweist an mehreren Stellen auf die Olivenbäume der Region Bajo Aragón.

„Aceite del Bajo Aragón“ gelangte gegen Ende des 19. Jahrhunderts zu seinem Ansehen, als sich im florierenden Tortosa, dem wichtigsten Markt für Öle aus Bajo Aragón, große Unternehmen ansiedelten, um Profit aus der Qualität des lokalen Öls zu schlagen. Kurz darauf gründeten sich in Alcañiz eine Reihe von Unternehmen, die darauf abzielten, ihr Öl direkt aus Bajo Aragón zu beziehen, um Tortosa und die harte Konkurrenz dort zu umgehen. Eine wichtige Quelle zu Beginn des Jahrhunderts, die das Ansehen von Aceite del Bajo Aragón zeigt, ist das Buch „Elaboración del Aceite de Oliva“ (Herstellung von Olivenöl) von Isidro Aguiló y Cortés von 1918. Im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts wurde „Aceite del Bajo Aragón“ von Gastronomen wie Teodoro Bardají und Dionisio Pérez sehr geschätzt. Im Laufe der Zeit war außerhalb der Region immer wieder zu hören, dass „Aceite del Bajo Aragón“ das weltweit beste Olivenöl sei. Diese Ansicht spiegelt sich u. a. in Daniel Magranés Werk „El aceite de oliva en España“ (Olivenöl in Spanien) (Espasa-Calpe, 1961) wider.

Das Erzeugungsgebiet liegt in Bajo Aragón und somit im südöstlichen Teil des Ebro-Beckens und deckt sich mit den Tälern der Flüsse Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadalope und Matarraña. Es zeichnet sich durch sein trockenes Klima mit geringen und unregelmäßigen Niederschlägen sowie extremen Temperaturen aus, die sich dadurch ergeben, dass das Gelände das Gebiet sowohl vor mediterranen als auch vor atlantischen Einflüssen schützt, wodurch ein kontinentales Klima entsteht. Die Trockenheit wird darüber hinaus durch den Cierzo, den dort vorherrschenden starken Nordostwind, verstärkt. Das Gebiet ist flach bis leicht hügelig und liegt zwischen 122 m über dem Meeresspiegel in Caspe und 632 m ü. d. M. in Alcorisa. Bei den Böden handelt es sich um Kalkböden mit Formationen aus Karbonat und Gipsschichten, was für die miozänen Seeablagerungen unter warmen, trockenen Witterungsbedingungen typisch ist.

Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge schwankt zwischen 327,9 mm in Caspe und 367,9 mm in Alcañiz. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei etwa 14,3 °C in Alcañiz und 15 °C in Caspe. Die durchschnittliche Höchsttemperatur beträgt 19,9 °C in Alcañiz und 20,6 °C in Caspe, der gemittelte niedrigste Wert liegt in den zwei Städten bei 8,8 °C bzw. 9,3 °C. Es lässt sich also ein großer Temperaturbereich von über 18 °C feststellen. Von März bis Oktober überschreiten die Höchsttemperaturen 25 °C. In den Sommermonaten liegt die durchschnittliche Höchsttemperatur bei über 35 °C. Eine weitere klimatische Besonderheit im Anbaugebiet ist die Inversionswetterlage. Im Winter sind bei Hochdruck die unteren Luftschichten kälter, was zu langanhaltendem kaltem Nebel mit Höchsttemperaturen unter 6 °C führt, während in höheren, nebelfreien Lagen Höchsttemperaturen von über 15 °C erreicht werden.

Die Anbautechniken entsprechend dem wissenschaftlichen und technologischen Fortschritt sowie ökologische Herausforderungen und Marktanforderungen machen die Notwendigkeit, die landwirtschaftlichen Verfahren zu verbessern, zu einer Priorität für die Zukunft.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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