Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5052

17.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5052)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

Aceite del Bajo Aragón

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Aceite del Bajo Aragón

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων — Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και επεξηγούνται κατωτέρω δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή της χρήσης της εν λόγω ονομασίας· δεν ενέχουν τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού ούτε συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Ως εκ τούτου, είναι «συνήθεις τροποποιήσεις» κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024 σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση της διατύπωσης που αφορά τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Οι αιτούμενες τροποποιήσεις αντιστοιχούν στον ορισμό της ενότητας Β) Περιγραφή του προϊόντος, η οποία είναι ισοδύναμη με την ενότητα 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Οι τροποποιήσεις αυτές θεωρούνται μη ουσιώδεις και οι ορισμοί έχουν ευθυγραμμιστεί με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφονται τα ακόλουθα:

«Όψη: Διαυγής, χωρίς αιωρήματα, θολότητα ή ακαθαρσίες που θα επηρέαζαν τη διαφάνεια του λαδιού.

Χρώμα: Κίτρινο με χρυσοκίτρινες έως χρυσοκάστανες αποχρώσεις.

Γεύση: Φρουτώδης στην αρχή της εποχής, ελαφριά γεύση αμυγδάλου, όχι πικρή, ελαφρώς γλυκιά και πικάντικη.

Ελάχιστη βαθμολογία της επιτροπής γευσιγνωσίας: κατάταξη ως “εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο”»

Το τροποποιημένο κείμενο πλέον έχει ως εξής:

«Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο ή κιτρινοπράσινο στην αρχή της περιόδου συγκομιδής· κίτρινο στο τέλος της περιόδου συγκομιδής, όταν το ελαιόλαδο είναι πιο ώριμο.

Προφίλ: Ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής, τα φρουτώδη ελαιόλαδα μπορεί να ποικίλλουν από ελαφρά έως έντονα, ενώ τα πικρά και πικάντικα ελαιόλαδα μπορεί να ποικίλλουν από ελαφρά έως μέτρια. Με νότες που θυμίζουν ιδίως αποξηραμένα φρούτα, καρύδια και αμύγδαλο.

Διάμεση τιμή ελαττώματος (Md): = 0

Διάμεση τιμή φρουτώδους (Mf): > 2

Διάμεση τιμή πικρού: < 6

Διάμεση τιμή πικάντικου: < 6

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Οξύτητα (% ελαϊκό οξύ): μέγιστο 0,80

Αριθμός υπεροξειδίων (mEq O2/kg): μέγιστο 20

K270 (n.m.): μέγιστο 0,15

K232 (n.m.): μέγιστο 2,00

Υγρασία και πτητικά (%): μέγιστο 0,15

Προσμείξεις (%): μέγιστο 0,10»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος καθορίζουν ένα παρωχημένο οργανοληπτικό προφίλ· η ένδειξη «όχι πικρή, ελαφρώς γλυκιά και πικάντικη» αναφέρεται σε μια περίοδο κατά την οποία τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα αναμενόταν κυρίως να έχουν ελαφρώς πικρή ή πικάντικη γεύση. Οι καταναλωτές απέρριψαν τα ελαιόλαδα που δεν ήταν γλυκά και τα συνέδεσαν με ποικιλίες ελιάς. Η αντίληψη αυτή έχει πλέον αλλάξει και σήμερα τα έλαια ορίζονται ως ελαφρά, μέτρια και έντονα.

Η αγορά προσφέρει εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που παράγονται στην αρχή του έτους συγκομιδής, τα οποία έχουν πικρές και πικάντικες νότες που είναι πιο έντονες, καθώς και πιο ώριμα ελαιόλαδα, τα οποία είναι πιο γλυκά. Οι νότες αυτές σχετίζονται με το χρώμα του ελαιολάδου: τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που παράγονται νωρίτερα έχουν πιο πράσινο χρώμα λόγω της χλωροφύλλης τους σε σχέση με εκείνα που παράγονται αργότερα, τα οποία έχουν πιο κίτρινο χρώμα λόγω της μείωσης των επιπέδων χλωροφύλλης και της αύξησης των επιπέδων καροτενίου. Όσον αφορά τις φυσικές και χημικές παραμέτρους, δεν υπάρχει καμία αλλαγή στις απαιτήσεις. Μόνο η διατύπωση αυτών των παραμέτρων έχει αλλάξει προκειμένου να επικαιροποιηθεί ο μορφότυπος.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση της διατύπωσης που αφορά τη γεωγραφική περιοχή*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Γ) Γεωγραφική περιοχή στην παράγραφο «Καλλιεργούμενη έκταση». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Η ελαιοκαλλιέργεια καλύπτει 36 600 εκτάρια, εκ των οποίων 31 560 εκτάρια αντιστοιχούν στην ποικιλία Empeltre, 2 200 στην ποικιλία Arbequina και 1 000 στην ποικιλία Royal, αντιπροσωπεύοντας το 95 % των εκτάσεων της εν λόγω καλλιέργειας στην περιοχή, γεγονός που καταδεικνύει τόσο την οικονομική της σημασία όσο και τον δεσμό της με την περιοχή.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Οι προδιαγραφές προϊόντος εγκρίθηκαν το 2000 και τα αναφερόμενα εκτάρια αφορούν τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Έχουν παρέλθει είκοσι τέσσερα έτη και η καλλιεργούμενη έκταση έχει αλλάξει σημαντικά και θα συνεχίσει να αλλάζει με την πάροδο του χρόνου. Με την απαλοιφή της εν λόγω περιγραφής, οι προδιαγραφές προϊόντος επικαιροποιήθηκαν και δεν είναι πλέον παρωχημένες, χωρίς να υπάρχουν επιπτώσεις στον δεσμό με την περιοχή. Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

3. *Διόρθωση εκ παραδρομής σφάλματος που αφορά τη γεωγραφική περιοχή*

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αυτό επηρεάζει την ενότητα «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου. Ένταξη του δήμου Codo στη γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Aceite del Bajo Aragón».

Μη ουσιώδης τροποποίηση.

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Έπειτα από εκ παραδρομής σφάλμα σε σχέση με τους δήμους που αποτελούν μέρος της γεωγραφικής περιοχής, προστίθεται ο δήμος Codo. Η προσθήκη αυτή δεν έχει ως αποτέλεσμα την επέκταση του εξωτερικού ορίου της καλυπτόμενης περιοχής: Ο δήμος Codo βρίσκεται εντός της προστατευόμενης γεωγραφικής περιοχής. Πρόκειται για διόρθωση σφάλματος στην περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση της διατύπωσης που αφορά τη γεωγραφική περιοχή*

Η αιτούμενη τροποποίηση αναφέρεται στον ορισμό της ενότητας Γ «Γεωγραφική περιοχή», «Κατάσταση της περιοχής».

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Κατάσταση της περιοχής. — Η περιοχή παραγωγής των ελαιόλαδων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης “Aceite del Bajo Aragón” είναι η φυσική περιοχή που βρίσκεται στα δυτικά της αυτόνομης κοινότητας της Αραγονίας και περιλαμβάνει τις επαρχίες Zaragoza και Teruel.»

Προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«Κατάσταση — Η γεωγραφική περιοχή είναι η φυσική περιοχή που βρίσκεται στα δυτικά της αυτόνομης κοινότητας της Αραγονίας και περιλαμβάνει τις επαρχίες Zaragoza και Teruel. Έχει περίμετρο 469,4 χιλιόμετρα και συνολική έκταση επιφάνειας 6 380 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

Η παραγωγή των ελιών, η εκχύλιση του προϊόντος και η συσκευασία των ελαιόλαδων που φέρουν την ονομασία προέλευσης πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Πρόκειται για επικαιροποίηση του ορισμού της κατάστασης της περιοχής, με την προσθήκη της έκτασης που καλύπτεται από την προστατευόμενη ονομασία. Διευκρινίζεται επίσης ότι το ελαιόλαδο που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Aceite del Bajo Aragón» παράγεται και συσκευάζεται στην εν λόγω προστατευόμενη περιοχή.

5. *Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τη δεύτερη παράγραφο της ενότητας Δ) «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη φράση:

«επιλεγμένος έλεγχος.»

Προστίθεται η ακόλουθη πρόταση:

«επιλεγμένη αξιολόγηση ποιότητας»

Αιτιολόγηση

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Πρόκειται για αλλαγή στην ονοματολογία λόγω των αλλαγών στα συστήματα ποιότητας.

6. *Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ε) «Μέθοδος παραγωγής», στην πρώτη παράγραφο, «Πηγή». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη λέξη:

«φυτείες»

Προστίθεται η ακόλουθη λέξη:

«εκμεταλλεύσεις»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Πρόκειται για αλλαγή στην ονοματολογία λόγω των αλλαγών στα συστήματα ποιότητας.

7. *Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ε) «Μέθοδος παραγωγής», στην πρώτη παράγραφο, «Πηγή». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη φράση:

«ελέγχεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο και συνοδεύεται από το αντίστοιχο πιστοποιητικό συμμόρφωσης.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Οι διαδικασίες πιστοποίησης δεν περιλαμβάνουν το εν λόγω έγγραφο για τους πρωτογενείς φορείς εκμετάλλευσης.

8. *Προσαρμογή της μεθόδου παραγωγής.*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ε) «Μέθοδος παραγωγής», στην παράγραφο «Καλλιεργητικές πρακτικές». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται ολόκληρη η παράγραφος:

«Καλλιεργητικές πρακτικές: Για τη συντήρηση του εδάφους, η επιφανειακή κατεργασία του εδάφους θα πραγματοποιείται την άνοιξη και το καλοκαίρι. Η λίπανση δεν θα περιλαμβάνει δόσεις υψηλότερες από 1 kg N2/δέντρο, με επεξεργασία με αμμωνία προς το τέλος του χειμώνα. Το κλάδεμα θα είναι ελαφρό σε νεαρές φυτείες, με κάποιο αραίωμα των κλαδιών από το 4ο έτος και μετά ώστε να καθίσταται δυνατή η είσοδος φωτός στη συγκόμωση και η ανάπτυξη νέων βλαστών. Στις ώριμες φυτείες, πρέπει να αποφεύγεται το αυστηρό κλάδεμα που αποδυναμώνει το δένδρο ώστε να διατηρείται η αναλογία φύλλων/ξύλου. Το κλάδεμα ανανέωσης θα πραγματοποιείται ώστε να ευνοείται η ανάπτυξη νέων βλαστών και η φύτευση νέων δομών δέντρου.»

Προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Οι καλλιεργητικές πρακτικές και η συντήρηση του εδάφους θα εξαρτώνται από τις αποστάσεις φύτευσης, από το αν τα δένδρα είναι αρδευόμενα ή μη αρδευόμενα και από τις ποικιλίες. Σήμερα υπάρχουν πολλά συστήματα διαχείρισης των φυτειών, ανάλογα με τις πλαγιές, τη μάζα των ελαιοδένδρων και τις ποικιλίες. Το κλάδεμα εξαρτάται επίσης από τις αποστάσεις φύτευσης και από τον τρόπο με τον οποίο πραγματοποιείται η συγκομιδή. Μπορεί να ταξινομηθεί στις ακόλουθες κατηγορίες: κλάδεμα ανανέωσης, κλάδεμα μόρφωσης ή μικτό κλάδεμα.»

Αιτιολόγηση

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Ο γεωργός που είναι εγγεγραμμένος στο σύστημα πιστοποίησης της ΠΟΠ «Aceite del Bajo Aragón» δεν μπορεί να υπόκειται σε ήδη θεσπισμένους γενικούς κανόνες σχετικά με τις γεωργικές πρακτικές: έχουν σημειωθεί αλλαγές στις φυτείες όσον αφορά το σύστημα άρδευσης και, κατά συνέπεια, το κλάδεμα.

9. *Τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής.*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ε) «Μέθοδος παραγωγής», στην παράγραφο «Συγκομιδή». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Πραγματοποιείται από τα μέσα Νοεμβρίου, όταν δεν υπάρχουν πλέον πράσινοι καρποί στο δέντρο, με χειρωνακτική συγκομιδή ή δόνηση των κλαδιών.»

Προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Οι ελιές θα συγκομίζονται αποκλειστικά και απευθείας από τα δένδρα είτε με την παραδοσιακή μέθοδο, δηλαδή χειρωνακτικά, είτε με ράβδισμα με το χέρι είτε με δόνηση των κλαδιών.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Οι έννοιες της ποιότητας και των χρόνων συγκομιδής έχουν εξελιχθεί κατά τα τελευταία έτη. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα με νότες πράσινων φρούτων δεν παρουσιάζουν μόνο υψηλή ζήτηση από τους καταναλωτές — η χημική τους σύνθεση είναι επίσης πλουσιότερη σε πολυφαινόλες και άλλες ενώσεις του ασαπωνοποίητου κλάσματος, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα μεγαλύτερο όφελος για την υγεία των καταναλωτών και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής για το ελαιόλαδο. Μεταξύ των αναγνωρισμένων ποικιλιών των προδιαγραφών προϊόντος, η ποικιλία Arbequina συγκομίζεται νωρίτερα και ωριμάζει με πιο ακανόνιστο τρόπο. Η τροποποίηση αυτή θα βελτιώσει την ποιότητα του πιστοποιημένου ελαιολάδου και την πώλησή του τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

10. *Εκσυγχρονισμός της μεθόδου παραγωγής.*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ε) «Μέθοδος παραγωγής», στην παράγραφο με τίτλο «Έκθλιψη». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η παράγραφος σχετικά με την έκθλιψη:

«Η έκθλιψη περιλαμβάνει διάσπαση του ιστού του πολτού για την εξαγωγή του ελαίου σε μορφή γαλακτώματος. Οι ελιές της περιοχής Bajo Aragón δεν απαιτούν λεπτή έκθλιψη, δεδομένου ότι οι καρποί που συγκομίζονται είναι ήδη ώριμοι. Πρέπει να χρησιμοποιούνται τουλάχιστον οι ακόλουθοι τύποι μύλου: — Μύλος λειοτρίβησης: χρησιμοποιείται στο παραδοσιακό σύστημα. Για να επιτευχθεί η βέλτιστη γαλακτωματοποίηση, οι ελιές πρέπει να συνθλίβονται επί 10 έως 15 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. — Μηχανικός μύλος: χρησιμοποιείται σε συστήματα συνεχούς λειτουργίας. Αυτό επιτρέπει την περαιτέρω διάσπαση των κυττάρων των καρπών.»

Αντικαθίσταται ως εξής:

«Η έκθλιψη των ελιών αποτελεί το πρώτο στάδιο της διαδικασίας παραγωγής ελαιολάδου. Στόχος είναι να διασπαστεί ο καρπός ώστε να μπορέσει στη συνέχεια να απελευθερώσει το έλαιο που περιέχεται στα κύτταρα του. Στα συστήματα συνεχούς λειτουργίας, οι μύλοι διαθέτουν συστήματα παρασκευής πολτού. Οι ελιές εισάγονται στους μύλους με αυτοματοποιημένο τρόπο, με ή χωρίς τα κουκούτσια, και συνθλίβονται έτσι ώστε να παρασκευαστεί ο πολτός για το επόμενο στάδιο.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Η παράγραφος που θα απαλειφθεί αναφέρεται στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής, η οποία δεν θα συμπεριληφθεί στις νέες προδιαγραφές προϊόντος. Αναφέρεται επίσης στο γεγονός ότι οι ελιές θα είναι πάντα ώριμες, καθώς και στον χρόνο έκθλιψης και στη θερμοκρασία. Οι παράμετροι αυτές δεν εφαρμόζονται επί του παρόντος με συγκεκριμένο τρόπο, διότι θα εξαρτηθούν από πολλούς άλλους παράγοντες που μπορούν να επιφέρουν αλλαγές στους γενικούς όρους. Οι ελιές μπορεί να είναι πράσινες ή ώριμες και ο χρόνος και η θερμοκρασία θα ποικίλλουν ανάλογα με την κατάσταση των ελιών.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Εκσυγχρονισμός της μεθόδου παραγωγής*

Εκσυγχρονισμός της μεθόδου παραγωγής

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ε) «Μέθοδος παραγωγής», στην παράγραφο με τίτλο «Μάλαξη πολτού». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλοιφή της παραγράφου «Μάλαξη πολτού»:

«Τα σταγονίδια ελαίου συγκεντρώνονται για να σχηματίσουν μια φάση διασποράς ελαίου, η οποία διευκολύνεται από την αύξηση της θερμοκρασίας του πολτού (30-35 °C).»

Αντικαθίσταται ως εξής:

«Αφού ληφθεί ο πολτός με έκθλιψη, η επόμενη φάση είναι η μάλαξη, η λειτουργία της οποίας είναι η απομάκρυνση του ελαίου από τα κύτταρα, ώστε να δημιουργηθούν μεγαλύτερα σταγονίδια μέσω της συγκέντρωσης. Οι αναμείκτες έχουν πτερύγια ή άλλο σύστημα για τη βραδεία αλλά συνεχή μετακίνηση του πολτού σε ημικυλινδρικούς περιέκτες. Θα πρέπει να λειτουργούν σε θερμοκρασία κάτω των 30 °C και ο χρόνος μάλαξης εξαρτάται από την κατάσταση του πολτού.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Με πρωταρχικό μέλημα την ποιότητα, δεν υπάρχουν εύρη θερμοκρασίας στις σύγχρονες τεχνικές: η θερμοκρασία θα εξαρτάται από την ποικιλία και τον χρόνο συγκομιδής. Παλαιότερα, οι υψηλές θερμοκρασίες μάλαξης αποσκοπούσαν στην επιτάχυνση της εξαγωγής και της δέσμευσης του ελαίου στον πολτό που αναδεύεται. Η ποιότητα δεν αποτελούσε προτεραιότητα και η απόδοση ήταν η σημαντικότερη πτυχή. Σήμερα, η σύσταση είναι οι εργασίες να εκτελούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες κάτω των 30 °C, χωρίς προσδιορισμό συγκεκριμένου εύρους.

12. *Εκσυγχρονισμός της μεθόδου παραγωγής*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ε) «Μέθοδος παραγωγής», στην παράγραφο με τίτλο «Διαχωρισμός φάσεων». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλοιφή της παραγράφου «Διαχωρισμός φάσεων»:

«Μετά την άλεση, λαμβάνεται ένα στερεό κλάσμα (πυρήνας) από το οποίο λαμβάνεται ορισμένη ποσότητα ελαίου και ένα υγρό κλάσμα (φυτικό νερό και έλαιο) με αιωρούμενα στερεά. Ο διαχωρισμός της στερεής και της υγρής φάσης θα πραγματοποιείται σε δύο στάδια: — Παραδοσιακό. Το στάδιο αυτό περιλαμβάνει τον διαχωρισμό των φάσεων με συμπίεση, διαχωρισμό στερεών και μετάγγιση. Η συμπίεση θα είναι μια διεργασία κατά παρτίδες που πραγματοποιείται σε πιεστήρια με σάκους. Τα στερεά διαχωρίζονται με δονούμενα κόσκινα. Η διαδικασία μετάγγισης, η οποία συνίσταται στον διαχωρισμό του ελαίου από το φυτικό νερό σε ένα σύνολο περιεκτών, με βάση τη διαφορά πυκνότητας, θα πραγματοποιείται σε αίθουσες θερμοκρασίας περίπου 20 °C.»

Αντικαθίσταται ως εξής:

«Μετά τη μάλαξη, ο πολτός φυγοκεντρείται. Λόγω της πυκνότητας των υγρών, το εκχύλισμα διαχωρίζεται σε επίπεδα και τα βαρύτερα στοιχεία (νερό και πυρήνας) παραμένουν στο εξωτερικό τμήμα της φυγόκεντρου και τα λιγότερο βαριά (το έλαιο) μετακινούνται περισσότερο προς το κέντρο.

Σε αυτό το σύστημα φυγοκέντρησης γίνεται διάκριση μεταξύ:

— ενός πιο παραδοσιακού συστήματος τριών φάσεων (έλαιο, φυτικό νερό και πυρήνας). Στο σύστημα αυτό προστίθεται νερό στο μείγμα που λαμβάνεται από τη μάλαξη, το οποίο στη συνέχεια φυγοκεντρείται, με αποτέλεσμα να λαμβάνονται: έλαιο, φυτικό νερό και πυρήνας.

— ενός συστήματος δύο φάσεων: Στο σύστημα αυτό, το μείγμα που λαμβάνεται από τη μάλαξη των αλεσμένων ελιών φυγοκεντρείται απευθείας, με αποτέλεσμα να προκύπτουν στερεά και υγρά υπολείμματα από την έκθλιψη, τα οποία σχηματίζουν ένα υποπροϊόν που ονομάζεται “alperujo” (πυρήνας δύο φάσεων), και το έλαιο, το οποίο μπορεί να φυγοκεντρηθεί εκ νέου σε κατακόρυφη φυγόκεντρο για να αφαιρεθούν τα τελευταία εναπομείναντα υπολείμματα, ή με μετάγγιση.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Το σύστημα παρτίδας ή το παραδοσιακό σύστημα δεν χρησιμοποιείται πλέον επειδή παρουσιάζει μειονεκτήματα: η διαδικασία διάσπασης των ελιών είναι αργή και ασυνεχής, δεδομένου ότι οι ελιές πρέπει να διοχετεύονται στον μηχανισμό έκθλιψης. Ως εκ τούτου, πρόκειται για χρονοβόρα διαδικασία, η οποία απαιτεί συνήθως την αποθήκευση των ελιών κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κατά τη διάρκεια της οποίας μπορεί να αρχίσει η ζύμωσή τους, με αποτέλεσμα της μείωση της ποιότητας του ελαίου. Κατά τη μετάγγιση το έλαιο διατηρείται σε επαφή με το φυτικό νερό, το οποίο μολύνει το ελαιόλαδο και μειώνει την ποιότητά του όσο περισσότερο βρίσκεται σε επαφή με το έλαιο. Συμπερασματικά, μπορούμε να υποστηρίξουμε ότι τα παραδοσιακά συστήματα αντιμετωπίζουν σήμερα πολλά προβλήματα όσον αφορά την επίτευξη της ποιότητας που απαιτείται από τις παραμέτρους των προδιαγραφών προϊόντος για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.

13. *Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα ΣΤ) «Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον», στην παράγραφο «Καλλιεργητικές τεχνικές». Η τροποποίηση δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«α) Πυκνότητα φύτευσης: Η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε μη αρδευόμενη και αρδευόμενη μορφή. Η πυκνότητα της μη αρδευόμενης φύτευσης θα είναι 60 έως 100 δένδρα ανά εκτάριο για τις ποικιλίες Empeltre και Royal, και 80 έως 150 δένδρα για την ποικιλία Arbequina. Όταν η φύτευση αρδεύεται, η μέγιστη πυκνότητα για τις ποικιλίες Empeltre και Royal θα είναι 200 δένδρα ανά εκτάριο και 1 000 για την ποικιλία Arbequina.»

Αντικαθίσταται ως εξής:

«Η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε μη αρδευόμενη και αρδευόμενη μορφή. Η πυκνότητα της μη αρδευόμενης φύτευσης θα είναι 60 έως 100 δένδρα ανά εκτάριο για τις ποικιλίες Empeltre και Royal, και 80 έως 150 δένδρα για την ποικιλία Arbequina. Όταν η φύτευση αρδεύεται, η πυκνότητα για τις ποικιλίες Empeltre και Royal είναι συνήθως 200 δένδρα ανά εκτάριο και 1 000 δέντρα ανά εκτάριο για την ποικιλία Arbequina.»

Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα

14. *Τροποποίηση του δεσμού με το περιβάλλον*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα ΣΤ) «Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον», στα στοιχεία β) «Χρήση άρδευσης» γ) «Συντήρηση του εδάφους» δ) «Λίπανση» ε) «Φυτοπροστασία» στ) «Κλάδεμα». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«β) Χρήση άρδευσης: Όταν υπάρχει διαθέσιμο νερό, η άρδευση πραγματοποιείται κατά τις ακόλουθες περιόδους: από τον Απρίλιο έως τον Μάιο, κοντά στην περίοδο της ανθοφορίας· στα μέσα Ιουλίου, περίοδος που συμπίπτει με τη φάση της σκλήρυνσης του ενδοκαρπίου· και από τον Αύγουστο έως τον Σεπτέμβριο, κατά τη φάση ταχείας ανάπτυξης των καρπών.

γ) Συντήρηση του εδάφους: Κατά τους μήνες του Απριλίου, του Ιουνίου και του Σεπτεμβρίου, το ανώτερο στρώμα του εδάφους διασπάται με τη χρήση ενός σκαπτικού μηχανήματος σε τρεις διαφορετικές περιπτώσεις. Τον Οκτώβριο χρησιμοποιείται μια κυλινδρική κοπτική μηχανή για την προετοιμασία του εδάφους για τη συγκομιδή.

δ) Λίπανση: Η μέγιστη ετήσια δόση αζώτου δεν υπερβαίνει το ένα χιλιόγραμμο ανά δέντρο και η πρώτη εφαρμογή πραγματοποιείται στο τέλος του χειμώνα. Ο φωσφόρος και το κάλιο εφαρμόζονται το φθινόπωρο.

ε) Φυτοπροστασία: Ο γεωργός εφαρμόζει τις κατάλληλες φυτοϋγειονομικές θεραπείες για την πρόληψη επιθέσεων από επιβλαβείς οργανισμούς και ασθένειες. Τα συνηθέστερα στην περιοχή είναι τα εξής: — Επιβλαβείς οργανισμοί: Δάκος της ελιάς (*Bactrocera oleae* Gmel), πυρηνοτρυτής της ελιάς (*Prays oleae*), φλοιοτρίβης της ελιάς (*Phloeotribus scarabaeoides*), μεσογειακό χελωνάκι της ελιάς (*Saissetia oleae*), μαργαρόνια της ελιάς (*margaronia unionalis*), πυραλίδες της ελιάς (*Euzophera pinguis*). — Μυκητολογικές ασθένειες: Κυκλοκόνιο της ελιάς (*Cycloconium oleaginum*), καπνιά του ελαιόδεντρου (*Capnodium elaeophilum*): μύκητες που αναπτύσσονται στο μελίτωμα που εκκρίνεται από το μεσογειακό χελωνάκι της ελιάς.

στ) Κλάδεμα: Το ελαφρύ κλάδεμα πραγματοποιείται κατά την περίοδο μόρφωσης προκειμένου να αποφευχθούν καθυστερήσεις στην έναρξη της περιόδου ανθοφορίας. Στην περίπτωση της κυπελλοειδούς μόρφωσης, δύο ή τρία κύρια κλαδιά αφήνονται από το έδαφος κατά ένα μέτρο και κάποιο αραίωμα των κλαδιών πραγματοποιείται από το 4ο έτος και μετά ώστε να καταστεί δυνατή η είσοδος φωτός στη συγκόμωση του δένδρου. Στις ώριμες φυτείες, η αναλογία φύλλων/ξύλου πρέπει να διατηρείται στο ίδιο επίπεδο με τη νεαρή περίοδο.

ζ) Απόδοση ελαιολάδου: Η μέγιστη απόδοση ελαιολάδου ανά εκτάριο είναι 1 250 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο σε μη αρδευόμενες εκτάσεις και 2 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο σε αρδευόμενες εκτάσεις.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Οι καλλιεργητικές τεχνικές, το κλάδεμα και η απόδοση ελαιολάδου δεν αποτελούν παραμέτρους που συνδέονται με τον δεσμό, αλλά αποτελούν καθολικές πρακτικές που δεν οδηγούν σε διακριτικά χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν.

Η γεωγραφική περιοχή, το κλίμα, το έδαφος και κυρίως οι ποικιλίες ελιάς είναι οι παράγοντες που διαφοροποιούν την ποικιλία Aceite del Bajo Aragón. Οι τεχνικές καλλιέργειας, άρδευσης και επεξεργασίας του εδάφους έχουν αλλάξει από το 2000. Παραδοσιακά, οι αποστάσεις φύτευσης εξαρτώνται από τις βροχοπτώσεις, τα συστήματα άρδευσης και άλλους περιβαλλοντικούς παράγοντες.

Η τάση επί του παρόντος είναι η χρήση στάγδην άρδευσης, με την εφαρμογή θεραπειών για την προστασία του εδάφους και των φυτών μέσω της τεχνικής. Οι ανάγκες όσον αφορά τις καλλιεργητικές τεχνικές αλλάζουν ανάλογα με τις τελευταίες τάσεις στον τομέα της ελαιοκαλλιέργειας. Ομοίως, η μορφολογία του δένδρου έχει αλλάξει ανάλογα με το είδος της συγκομιδής και την ποικιλία της ελιάς.

Η συντήρηση του εδάφους μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το είδος της εκμετάλλευσης, τις αποστάσεις φύτευσης και το σύστημα άρδευσης. Πρόσφατα άρχισαν να αφήνονται στρώματα βλάστησης για την πρόληψη της διάβρωσης. Δεν έχει νόημα να υπαγορεύεται το σύστημα συντήρησης του εδάφους.

Κατά τα τελευταία έτη αναγνωρίζεται όλο και περισσότερο η σημασία της υιοθέτησης βιώσιμων γεωργικών πρακτικών που ελαχιστοποιούν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Οι παραδοσιακές γεωργικές πρακτικές μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα την υπερβολική χρήση χημικών ουσιών και λιπασμάτων, κάτι που μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα του ελαίου, στη βιοποικιλότητα και στην ποιότητα των υδάτων. Η αλλαγή των πρακτικών ελαιοκαλλιέργειας υπέρ πιο βιώσιμων μεθόδων μπορεί να συμβάλει στη διατήρηση του περιβάλλοντος και στη διασφάλιση της παραγωγής μακροπρόθεσμα.

Είναι σημαντικό να επισημανθεί ότι η επιστημονική και τεχνολογική πρόοδος, καθώς και οι περιβαλλοντικές προκλήσεις και οι απαιτήσεις της αγοράς εξακολουθούν να αποτελούν τον παράγοντα που προσδιορίζει την ανάγκη βελτίωσης και προσαρμογής των γεωργικών πρακτικών καθώς εξελισσόμαστε.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Τροποποίηση που αφορά τον οργανισμό ελέγχου*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Ζ) «Οργανισμός ελέγχου». Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης. Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελεί ευθύνη της:

PREMIUMLAB S.L.

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

Τηλ.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu»

Αντικαθίσταται ως εξής:

«Η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος θα διενεργείται από τον οργανισμό πιστοποίησης που επιλέγεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο της ΠΟΠ “Aceite del Bajo Aragón” και εγκρίνεται από το Υπουργείο Γεωργίας της κυβέρνησης της Αραγονίας.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Ο οργανισμός ελέγχου που επαληθεύει την τήρηση των προδιαγραφών προϊόντος είναι εξωτερικός. Ο οργανισμός ελέγχου μπορεί να αλλάζει από έτος σε έτος ή να αλλάξει την εταιρική του επωνυμία ή τη διεύθυνσή του. Είναι προτιμότερο οι προδιαγραφές του προϊόντος να αναφέρουν ότι πρόκειται για εξωτερικό φορέα και ότι ο διορισμός του θα καταγράφεται στα αρχεία του Υπουργείου Γεωργίας της κυβέρνησης της Αραγονίας.

16. *Αλλαγή στη διατύπωση της ενότητας σχετικά με την επισήμανση*

Η αιτούμενη τροποποίηση αφορά τον ορισμό στην ενότητα Η) «Επισήμανση».

Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ουσιώδης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Πριν από τη χρήση τους, οι ετικέτες πρέπει να έχουν εγκριθεί από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για τους σκοπούς που απαριθμούνται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος. Η έγκριση μπορεί επίσης να ανακληθεί από τις ετικέτες που είχαν εγκριθεί προηγουμένως, όταν έχουν μεταβληθεί οι περιστάσεις που οδήγησαν στην έγκριση, μετά από ακρόαση του ενδιαφερόμενου μέρους.»

Αντικαθίσταται ως εξής:

«Πριν από τη χρήση των ετικετών, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο πρέπει να ελέγχει την ορθότητα των ετικετών για τους σκοπούς που απαριθμούνται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.»

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Απαλείφεται η λέξη «εγκριθεί» που αναφέρεται στη χρήση των ετικετών. Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο ελέγχει την ετικέτα και ενημερώνει τον συσκευαστή ότι η ετικέτα είναι ορθή και ότι μπορεί να αρχίσει να τη χρησιμοποιεί.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Aceite del Bajo Aragón

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Aceite del Bajo Aragon

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

15 — ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ. ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1509 — Ελαιόλαδο και τα κλάσματά του, έστω και εξευγενισμένα, αλλά όχι χημικώς μετασχηματισμένα

1509 20 — Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

«Aceite del Bajo Aragón» είναι η ονομασία του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου που παράγεται από ελιές των ποικιλιών Empeltre, Arbequina και Royal, οι οποίες καλλιεργούνται, μεταποιούνται και συσκευάζονται στην περιοχή παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας που ορίζεται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Οι ελιές που χρησιμοποιούνται πρέπει να ανήκουν αποκλειστικά στις ποικιλίες Empeltre, Arbequina και Royal. Η ποικιλία Empeltre πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 80 % των ελιών που χρησιμοποιούνται, λόγω της επικράτησής της στην περιοχή παραγωγής και των παραδοσιακών χαρακτηριστικών του προϊόντος. Οι υπόλοιπες ποικιλίες δεν μπορούν να αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 20 % των ελιών που χρησιμοποιούνται.

Τα ελαιόλαδα που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης «Aceite del Bajo Aragón» πρέπει να ανήκουν στην κατηγορία εξαιρετικού παρθένου προϊόντος και να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα: πράσινο ή κιτρινοπράσινο στην αρχή της περιόδου συγκομιδής· Κίτρινο στο τέλος της περιόδου συγκομιδής, όταν το ελαιόλαδο είναι πιο ώριμο.

Προφίλ: Ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής, τα φρουτώδη έλαια μπορούν να ποικίλλουν από ελαφρά έως έντονα, ενώ τα πικρά και πικάντικα έλαια μπορούν να ποικίλλουν από ελαφρά έως μέτρια. Με νότες που θυμίζουν ιδίως αποξηραμένα φρούτα, καρύδια και αμύγδαλο.

Διάμεση τιμή ελαττώματος (Md): = 0

Διάμεση τιμή φρουτώδους (Mf): > 2

Διάμεση τιμή πικρού: < 6

Διάμεση τιμή πικάντικου: < 6

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Οξύτητα (% ελαϊκό οξύ): μέγιστο 0,80

Αριθμός υπεροξειδίων (mEq O2/kg): μέγιστο 20

K270 (n.m.): μέγιστο 0,15

K232 (n.m.): μέγιστο 2,00

Υγρασία και πτητικά (%): μέγιστο 0,15

Προσμείξεις (%): μέγιστο 0,10

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι ελιές των ποικιλιών Empeltre, Arbequina και Royal που καλλιεργούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής είναι η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Aceite del Bajo Aragón».

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του καρπού και η μεταποίηση του προϊόντος εκτελούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Οι ελιές που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την εξαγωγή ελαιόλαδου που προστατεύεται από την ονομασία προέλευσης πρέπει να προέρχονται από καταχωρισμένους ελαιώνες που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Πρέπει να ανήκουν στις επιτρεπόμενες ποικιλίες και να έχουν καλλιεργηθεί σύμφωνα με τις πρακτικές που ορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Το ελαιόλαδο παράγεται σε καταχωρισμένα ελαιοτριβεία που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής και πληρούν τις προβλεπόμενες προϋποθέσεις.

Το ελαιόλαδο πρέπει να εξάγεται εντός 48 ωρών από τη συγκομιδή του καρπού. Η διαδικασία περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

— Πλύσιμο των ελαιόκαρπων

— Έκθλιψη.

— Στη διαδικασία έκθλιψης θα χρησιμοποιηθεί ο μηχανικός μύλος (σύστημα συνεχούς λειτουργίας).

— Μάλαξη πολτού.

— Διαχωρισμός φάσεων — Θα χρησιμοποιηθούν φυγόκεντροι για το σύστημα συνεχούς λειτουργίας.

— Αποθήκευση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα ελαιόλαδα που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης πρέπει να συσκευάζονται εντός των δήμων που απαρτίζουν την περιοχή παραγωγής. Τα ελαιόλαδα πρέπει να συσκευάζονται σε γυάλινα, κεραμικά, πολυαιθυλενικά (PE) ή μεταλλικά δοχεία μέγιστης χωρητικότητας πέντε λίτρων.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εγκαταστάσεις συσκευασίας του ελαιόλαδου, οι οποίες πρέπει να έχουν λάβει πιστοποιητικό συμμόρφωσης από τον οργανισμό ελέγχου που έχει επιλέξει το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, πρέπει να περιλαμβάνουν στις ετικέτες της συσκευασίας την ένδειξη Denominación de Origen Protegida «Aceite del Bajo Aragón» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Aceite del Bajo Aragón»), μαζί με την αριθμημένη ετικέτα που εκδίδει το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, η οποία επιτρέπει την ιχνηλάτηση του προϊόντος κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής των ελαιόλαδων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης «Aceite del Bajo Aragón» είναι η «φυσική περιοχή» που βρίσκεται στα δυτικά της αυτόνομης κοινότητας της Αραγονίας και περιλαμβάνει τις επαρχίες Zaragoza και Teruel.

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το διοικητικό έδαφος των ακόλουθων δήμων: 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Οι ποικιλίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή του «Aceite del Bajo Aragón» είναι αυτές που καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή παραγωγής. Βάσει των υφιστάμενων βιβλιογραφικών αναφορών, οι ποικιλίες Empeltre και Royal μπορούν να θεωρηθούν αυτόχθονες, ενώ η Arbequina εισήχθη τον 19ο αιώνα από τη γειτονική Καταλονία. Η παλαιότερη γνωστή αναφορά στο ελαιόλαδο της περιοχής απαντά στο ποίημα *Ora maritima* (Θαλάσσια ακτή) του λατίνου ποιητή του τέταρτου αιώνα Rufus Festus Avienius, το οποίο βασίζεται κι αυτό σε κείμενο που χρονολογείται από το 550 π.Χ. Το *Ora maritima* περιγράφει πώς οι ναυτικοί ανέπλεαν τον ποταμό Ebro για να συναλλαχθούν με τους ανθρώπους που ζούσαν στις όχθες του και, παράλληλα, να προμηθευτούν ελαιόλαδο, κρασί και σιτάρι. Στο *Ora maritima*, ο ποταμός Ebro αναφέρεται ως Oleum Flumen ή «ποταμός του ελαιόλαδου». Ο Ignacio de Asso, ο οποίος το 1798 συνέταξε το βιβλίο *Historia de la Economía Política de Aragón* (Ιστορία πολιτικής οικονομίας της Αραγονίας), αναφέρεται συχνά στα ελαιόδεντρα της περιοχής Bajo Aragón.

Το Aceite del Bajo Aragón άρχισε να αποκτά τη σημερινή φήμη του προς το τέλος του 19ου αιώνα, όταν η άνθηση της Tortosa, της κύριας αγοράς ελαιόλαδου από την περιοχή Bajo Aragón (Κάτω Αραγονία), προσέλκυσε μεγάλες επιχειρήσεις που θέλησαν να εκμεταλλευτούν τις ιδιότητες του τοπικού ελαιόλαδου. Λίγο αργότερα, εγκαταστάθηκαν στο Alcañiz διάφορες επιχειρήσεις, με σκοπό να αγοράζουν το ελαιόλαδο απευθείας από την Κάτω Αραγονία, παρακάμπτοντας εντελώς την Tortosa και τον αδυσώπητο ανταγωνισμό που επικρατούσε εκεί. Μια σημαντική βιβλιογραφική αναφορά στις αρχές του αιώνα μαρτυρά τη φήμη του Aceite del Bajo Aragón εκείνη την εποχή, και πιο συγκεκριμένα το βιβλίο *Elaboración del Aceite de Oliva* [*Παραγωγή ελαιολάδου*] των Isidro Aguiló και Cortés, με χρονολογία έκδοσης το 1918. Κατά το πρώτο τρίτο του 20ού αιώνα, το Aceite del Bajo Aragón έχαιρε μεγάλης εκτίμησης από γαστρονόμους όπως ο Teodoro Bardají και ο Dionisio Pérez. Με την πάροδο των χρόνων, ακούγεται πλέον συχνά και εκτός της περιοχής ότι το Aceite del Bajo Aragón είναι το καλύτερο ελαιόλαδο στον κόσμο, άποψη που εξέφρασε και ο Daniel Magrané στο βιβλίο του *El aceite de oliva en España* [Το ελαιόλαδο στην Ισπανία] (Espaso Calpe, 1961).

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στην Κάτω Αραγονία, δηλαδή στο νοτιοανατολικό τμήμα της λεκάνης του Ebro, και ουσιαστικά συμπίπτει με τις κοιλάδες των ποταμών Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope και Matarraña. Χαρακτηρίζεται από ξηρό κλίμα, χαμηλές και άνισα κατανεμημένες βροχοπτώσεις και ακραίες θερμοκρασίες, που οφείλονται στο γεγονός ότι το ανάγλυφο προστατεύει την περιοχή από τις θαλάσσιες επιρροές τόσο της Μεσογείου όσο και του Ατλαντικού, με αποτέλεσμα να επικρατεί κλίμα ηπειρωτικού τύπου. Επιπλέον, ο επικρατέστερος ισχυρός βορειοανατολικός άνεμος «cierzo» συμβάλλει στην ενίσχυση της ξηρασίας. Η περιοχή είναι επίπεδη έως ελαφρώς λοφώδης, με υψόμετρο που κυμαίνεται από 122 μέτρα στο Caspe έως 632 μέτρα στην Alcorisa. Τα εδάφη είναι ασβεστολιθικά και παρουσιάζουν στρώματα ανθρακικών αλάτων και γύψου, χαρακτηριστικά των λιμναίων αποθέσεων στο θερμό και ξηρό κλίμα της Μειοκαίνου.

Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 327,9 mm στο Caspe και 367,9 mm στο Alcañiz. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 14,3 °C στο Alcañiz και 15 °C στο Caspe. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία είναι 19,9 °C στο Alcañiz και 20,6 °C στο Caspe, ενώ η μέση ελάχιστη θερμοκρασία είναι 8,8 °C και 9,3 °C αντίστοιχα. Αυτό δείχνει ότι υπάρχει μεγάλο εύρος θερμοκρασιών, πάνω από 18 °C. Από τον Μάρτιο έως τον Οκτώβριο, οι μέγιστες θερμοκρασίες υπερβαίνουν τους 25 °C. Κατά τους θερινούς μήνες, η μέση μέγιστη θερμοκρασία υπερβαίνει τους 35 °C. Ένα άλλο χαρακτηριστικό φαινόμενο του κλίματος της περιοχής είναι η «θερμοκρασιακή αναστροφή». Τον χειμώνα, κατά τις περιόδους αντικυκλώνων, ο ψυχρός αέρας παγιδεύεται σε χαμηλό υψόμετρο, γεγονός που προκαλεί τον σχηματισμό παρατεταμένης ψυχρής ομίχλης και μέγιστες τιμές θερμοκρασίας μικρότερες από 6 °C, ενώ σε μεγαλύτερο υψόμετρο, όπου δεν υπάρχει ομίχλη, οι μέγιστες τιμές μπορούν να υπερβαίνουν τους 15 °C.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές με την επιστημονική και τεχνολογική πρόοδο, καθώς και οι περιβαλλοντικές προκλήσεις και οι απαιτήσεις της αγοράς καθιστούν προτεραιότητα για το μέλλον την ανάγκη βελτίωσης των γεωργικών πρακτικών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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