C/2025/5052

17.9.2025

Teate avaldamine geograafilise tähisega seotud tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikele 4

(C/2025/5052)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

1. **Toote nimetus**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeeriumi toiduainete peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Allpool kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse ega selle kasutamise muutmist; nendega ei kaasne seose kehtetuks muutumise riski ega uusi piiranguid toote turustamisele. Seetõttu loetakse nimetatud muudatused standardmuudatusteks vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012) artikli 24 lõikele 4.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Organoleptilisi omadusi puudutava sõnastuse muutmine*

Taotletud muudatused puudutavad määratlust tootespetsifikaadi punktis B „Toote kirjeldus“, mis vastab koonddokumendi punktile 3.2.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Need muudatused loetakse mitteoluliseks ja määratlusi ajakohastatakse vastavalt kehtivatele määrustele.

KIRJELDUS

Välja on jäetud järgmine tekst:

„Välimus: selge, ilma kirmetise, hägu või mustusvarjundita, mis võiks kahjustada õli läbipaistvust.

Värvus: kollane, kuldkollase kuni vana kuldse varjundiga.

Maitse: hooaja alguses puuviljaline, kergelt mandlimaitseline; ilma mõruduseta, magusa varjundiga ja kergelt terav.

Nõutud on minimaalne hindamine degusteerimiskomisjonilt: liigitamine väärisoliiviõliks."

Muudetud teksti sõnastus on järgmine.

„Organoleptilised omadused:

Värvus: hooaja alguses roheline või kollakasroheline; hooaja lõpus, kui õli on küpsem, kollane.

Profiil: tegemist on õlidega, mille puhul olenevalt koristusajast võivad puuviljased maitsenoodid varieeruda kergest kuni intensiivseni ning mõrud ja vürtsikad nüansid kergest kuni keskmiseni; nüanssidega, mis võivad meenutada pähkleid, eriti kreeka pähklit ja mandlit.

Veamediaan (Md): = 0

Puuviljasuse mediaan (Mf): > 2

Mõruduse mediaan: < 6

Terava maitse mediaan: < 6

Füüsikalis-keemilised omadused

Happesus (oleiinhape %) maksimaalselt 0,80

Peroksiidarv (mEq O_2/kg): maksimaalselt 20

Neeldumistegur K270 (nm): maksimaalselt 0,15

Neeldumistegur K232 (nm): maksimaalselt 2,00

Niiskus ja lenduvad ained (%): maksimaalselt 0,15

Ebapuhtused (%): maksimaalselt 0,10"

PÕHJENDUS

Praeguses tootespetsifikaadis määratletud organoleptilised omadused on vananenud profiiliga, kirjeldus „ilma mõruduseta, magusapoolne ja kergelt vürtsikas" kajastab ajastut, mil ekstra-väärisoliiviõlid pidid olema eelkõige vähemõrkjad ja vürtsikad. Tarbijad ei tahtnud õlisid, mis ei olnud magusad, ja seostasid neid teatavate oliivisortidega. See arusaam on nüüdseks muutunud ning õlid jaotatakse kergeteks, keskmisteks ja intensiivseteks.

Turul leidub ekstra-väärisoliiviõlisid, mis on toodetud hooaja alguses ning millel on tugevamad mõrkjad ja vürtsikad noodid, ning samuti õlisid, mis on valmistatud küpsematest oliividest ja on magusamad. See on seotud õli värvusega. Varem toodetud ekstra-väärisoliiviõlid on tänu klorofüllile rohelisema tooniga, samas kui hiljem toodetud õlides domineerib kollane värvus, sest klorofüll laguneb ja karotenoidide sisaldus suureneb. Füüsikalis-keemiliste näitajate nõuetes pole muudatusi tehtud, muudetud on vaid nende näitajate sõnastust formaadi ajakohastamiseks.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

2. *Geograafilise piirkonna määratlust käsitleva osa sõnastuse muutmine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti C „Geograafiline piirkond" punktis „Kasvatuspiirkond". See muudatus loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud järgmine lõik:

„Oliivikasvatus hõlmab 36 600 hektarit, millest 31 560 hektaril kasvatatakse sorti 'Empeltre', 2 200 hektaril sorti 'Arbequina' ja 1 000 hektaril sorti 'Royal', mis moodustavad kokku 95 % selle piirkonna kogu kasvatusaluse maa pindalast, mis näitab selle majanduslikku tähtsust ja seotust piirkonnaga.“

PÕHJENDUS

Tingimuste kirjeldus kinnitati 2000. aastal ja selles märgitud hektarid vastavad sellele ajale. Möödunud on 24 aastat ning kasvatuse pindala on märkimisväärselt muutunud ja muutub ka edaspidi. Tootespetsifikaati on uuendatud selle kirjelduse eelmaldamisega, et vältida selle aegumist. See ei mõjuta seotust piirkonnaga ja seda muudatust ei loeta oluliseks.

3. *Geograafilise piirkonna sõnastusvea parandamine*

KIRJELDUS

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi ja koonddokumendi punkti „Geograafiline piirkond“. Codo omavalitsus-piirkonna lisamine kaitstud päritolunimetusega oliiviõli „Aceite del Bajo Aragón“ kaitstud piirkonda.

Muudatust ei loeta oluliseks.

PÕHJENDUS

Geograafilise piirkonna moodustavate omavalitsuste nimekirjas oleva vea tõttu lisatakse Codo. Tegemist ei ole kaitsealase piirkonna laiendamisega, sest Codo asub kaitstud geograafilise piirkonna sees. Tegemist on geograafilise piirkonna kirjelduses oleva vea parandusega.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

4. *Geograafilise piirkonna määratlust käsitleva osa sõnastuse muutmine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punktis C „Geograafiline piirkond“, mis käsitleb piirkonna asukohta.

Välja on jäetud järgmine lõik:

„Piirkonna asukoht. Kaitstud päritolunimetusega oliiviõli „Aceite del Bajo Aragón“ tootmispiirkond on looduslik ala, mis asub Aragóni autonoomse piirkonna lääneosas Zaragoza ja Terueli provintsis.“

Lisatud on järgmine lause. „Asukoht. Geograafiline piirkond on looduslik ala, mis asub Aragóni autonoomse piirkonna lääneosas Zaragoza ja Terueli provintsi vahel. Selle ümbermõõt on 469,4 kilomeetrit ja kogupindala 6 380 ruutkilomeetrit.

Nii oliivide kasvatamine kui ka kaitstud päritolunimetusega õli pressimine ja pakendamine toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

PÕHJENDUS

Ajakohastatud on piirkonna asukoha määratlust, millesse on lisatud kaitstud piirkonna pindala. Samuti on täpsustatud, et just selles kaitstud piirkonnas toimub kaitstud päritolunimetusega oliiviõli „Aceite del Bajo Aragón“ tootmine, pressimine ja pakendamine.

5. *Redaktsiooniline muudatus*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti D „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“ teises lõigus. Need muudatused loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud fraas

„valikuline kontroll“

Lisatud on fraas

„valikuline kvaliteedi hindamine“

Põhjendus(ed)

PÕHJENDUS

Tegemist on kvaliteedisüsteemi muudatusest tuleneva terminoloogilise muudatusega.

6. *Redaktsiooniline muudatus*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti E „Toote valmistamine“ esimeses punktis „Päritolu“. Need muudatused loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud sõna

„istandused“

Lisatud on sõna

„põllumajandusüksused“

PÕHJENDUS

Tegemist on kvaliteedisüsteemi muudatusest tuleneva terminoloogilise muudatusega.

7. *Redaktsiooniline muudatus*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti E „Toote

valmistamine“ esimeses punktis „Päritolu“. Need muudatused loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

„Välja on jäetud lause“

„Asutuse järelevalve all ja varustatud nõuetekohase vastavussertifikaadiga.“

PÕHJENDUS

Sertifitseerimismenetluses ei ole seda dokumenti esmatootjatele ette nähtud.

8. *Toote tootmisprotsessi kohandamine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti E „Toote

„valmistamine“ esimeses punktis „Viljelustavad“. Need muudatused loetakse mitteoluliseks.“

KIRJELDUS

„Välja on jäetud järgmine lõik:“

„Viljelustavad. – Pinnase hoolduseks tehakse kevadel ja suvel pinnase madalharimistöid. Väetamisel ei kasutata talve lõpus ammooniumväetisena suuremaid annuseid kui 1 kg lämmastikku (N_2) ühe puu kohta. Lõikus nooremates istandustes on kerge, alates neljandast aastast eemaldatakse mõned oksad, et soodustada valguse ligipääsu puuvõrasse ja uute võrsete kasvu. Täiskasvanud istandustes välditakse puud nõrgestavat tugevat lõikust, et säilitada lehe ja puidu suhe. Noorendav lõikus tehakse uute võrsete soodustamiseks ja uute puuvõrade kujundamiseks.“

Lisatud on järgmine lõik:

„Kasvatus- ja pinnasehooldustööd tehakse vastavalt istutusskeemidele, kastmissüsteemile ning sordile. Tänapäeval haritakse istandusi eri meetoditel, võttes arvesse maapinna kallet, oliivipuude istutusaluseid ja sorte. Lõikustehnikad sõltuvad samuti istutusskeemist ja sellest, kuidas soovitakse korje läbi viia. Kasutatakse järgmist tüüpi lõikusi: noorendus-, kujundav ja viljumist soodustav lõikus.“

Põhjendus(ed)

PÕHJENDUS

Kaitstud päritolunimetuse „Aceite del Bajo Aragón“ all registreeritud põllumajandustootjale ei saa kohaldada üldiselt sätestatud põllumajandustavade reegleid, sest istandustes on muutunud nii istutus- kui ka niisutussüsteemid ning seega ka lõikusmeetodid.

9. *Toote tootmisprotsessi kohandamine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti E „Toote valmistamine“ punktis „Korje“. Need muudatused loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud järgmine lõik:

„Koristus toimub alates novembri keskpaigast, kui puul pole enam rohelisi oliive, kasutades käsitsi korjamist nn lüpsmismeetodil või okste raputamist.“

Lisatud on järgmine lõik:

„Korjatakse üksnes puu otsas olevaid oliive, kasutades traditsioonilisi meetodeid, nagu käsitsi korjamine nn lüpsmismeetodil, kepiga rappimine või okste raputamine.“

PÕHJENDUS

Viimastel aastatel on arusaamad kvaliteedist muutunud ja koristusajad varasemaks nihkunud. Rohelistest viljadest tehtud ekstra-väärisoliiviõli on tarbijate seas nõutud ning kuna selle keemilises koostises on rohkem polüfenoole ja muid seebistumatuid aineid, on see lisaks tervisele kasulikum ja säilib kauem. Tootespetsifikaadis tunnustatud sortidest toimub sordi 'Alberquina' korje kõige varem ja selle viljade küpsemine on ebaühtlasem. See muudatus parandab sertifitseeritud õli kvaliteeti ja soodustab selle müüki nii riiklikul kui ka rahvusvahelisel tasandil.

10. *Tootmismeetodi ajakohastamine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti E „Toote valmistamine“ punktis „Purustamine“. See muudatus loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud purustamist käsitlev lõik: „Tegemist on viljaliha kudede purustamisega, et eraldada õli emulsioonina. Bajo Aragóni oliive ei ole tarvis peeneks purustada, sest koristatakse juba küpsed viljad. Lubatud on kasutada järgmisi purustusmeetodeid. – Purustusveski: kasutusel traditsioonilise meetodi puhul. Optimaalse emulsiooni saamiseks tuleb purustada 10 kuni 15 minutit toatemperatuuril. –

Mehhaaniline purustaja: kasutatakse pidevalt töötava süsteemi puhul. Tagab viljaliha parema lõhustumise.“

See on asendatud järgmise lõiguga:

„Oliivide purustamine on õlitootmise esimene etapp, milles oliive töödeldakse. See protsess seisneb viljade purustamises, et õli saaks hiljem viljalihast kergemini eralduda. Pidevtoimelistes süsteemides on õliveskid varustatud oliivimassi ettevalmistamise süsteemidega. Nende süsteemide puhul sisestatakse kividega või kivideta oliivid veskisse purustamiseks automaatselt, et oliivimass järgmiseks etapiks ette valmistada.“

PÕHJENDUS

Väljajäetud lõigus on kirjeldatud traditsioonilist tootmismeetodit, mis on uuest tootespetsifikaadist eemaldatud. Samuti on mainitud, et oliivid purustatakse alati küpsena, ja viidatud temperatuurile. Tänapäeval neid parameetreid üheselt ei kohaldata, sest need sõltuvad eri teguritest, mis võivad üldtingimusi mõjutada. Oliivid võivad olla kas rohelised või küpsed ning nende töötlusaeg ja temperatuur varieeruvad olenevalt nende seisundist.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

11. *Tootmismeetodi ajakohastamine*

Tootmismeetodi ajakohastamine

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti E „Toote valmistamine“ punktis „Oliivimassi segamine“. Need muudatused loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud lõik „Oliivimassi segamine“:

„See ühendab õlitilgad terviklikuks emulsiooniks, mille teket soodustab massi temperatuuri tõus (30–35 °C).“

See on asendatud järgmise lõiguga:

„Seejärel purustamisel saadud oliivimass segatakse, et eraldada õli viljalihast ja võimaldada õlitilkadel koonduda suurematekstilkadeks. Segamisseadmetel on labad või muu mehhanism, mis hoiab massi poolsilindrilistes mahutites pidevalt aeglases liikumises. Soovitatav töötlemistemperatuur on alla 30 °C ja töötlemisaeg sõltub massi omadustest.“

PÕHJENDUS

Tänapäeva meetodite puhul puuduvad kvaliteedist lähtudes kindlad temperatuurivahemikud, sest need sõltuvad sordist ja korjeajast. Varem kasutati segamisel kõrget temperatuuri, et kiirendada õli eraldumist ja massi kokkukleepumist. Kvaliteet ei olnud esmatähtis, olulisem oli saagikus. Tänapäeval soovitatakse töötlemist madalal temperatuuril, alla 30 °C, kuid ilma kindla temperatuurivahemikuta.

12. *Tootmismeetodi ajakohastamine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti E „Toote valmistamine“ punktis „Komponentide eraldamine“. Need muudatused loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud lõik „Komponentide eraldamine“:

„Purustamise tagajärjel saadakse tahke mass (purustusjäägid), mis sisaldab teataval määral õli, ning vedel mass (jääkmass ja õli), milles on tahked osakesed suspensioonina. Tahke ja vedela osa eraldamiseks kasutatakse kahte meetodit: – Traditsiooniline meetod. See seisneb osade eraldamises pressimise, tahkete osakeste lahutamise ja settimise teel. Pressimine on partiipõhine protsess, mida tehakse korvikpressiga. Tahked osakesed eraldatakse vibreeriva sõela abil. Settimine, mis põhineb õli ja oliivijääkmassi eraldumisel tiheduse erinevuse tõttu, toimub settimispaakides temperatuuril ligikaudu 20 °C.“

See on asendatud järgmise lõiguga:

„Segatud mass tsentrifuugitakse. Vedelike tiheduse erinevuse tõttu eralduvad ekstraheeritud komponendid kihiti, kus tsentrifuugi ja kõige välimisse ossa kogunevad raskemad komponendid (vesi ja purustusjäägid) ning keskossa kergemad komponendid (õli).

Tsentrifuugisüsteemis eristatakse järgmisi viise:

— Traditsioonilisem kolme etapiga meetod (õli, oliivijääkmass ja purustusjäägid). Selle meetodi puhul lisatakse segamisel saadud massile vett ning pärast tsentrifuugitakse, saades sel viisil õli, jääkmassi ja purustusjäägid.

— Kahe etapiga meetod. Selle meetodi puhul tsentrifuugitakse purustamisel saadud mass otse, mille käigus tekkivad tahked ja vedelad jäägid ehk nn *alperujo*. Samuti tekib õli, mida saab viimaste jääkide eraldamiseks uuesti vertikaaltsentrifuugis tsentrifuugida või setitada.“

PÕHJENDUS

Traditsioonilist ehk partiipõhist süsteemi enam ei kasutata, kuna sellega kaasneb mitu puudust: oliivide purustamine on aeglane ja katkendlik, kuna oliive tuleb purustusmasinasse käsitsi lisada. See on aeganõudev protsess ning kuna tavaliselt hoitakse oliive enne töötlemist ajutiselt laos, võib see põhjustada käärimist ja seeläbi halvendada õli kvaliteeti. Dekanteerimise käigus puutub õli kokku viljadest pärineva veega, mis saastab õli ja halvendab selle kvaliteeti olenevalt sellest, kui kaua kokkupuude kestab. Kokkuvõttes võib öelda, et traditsioonilistel tootmismeetoditel on palju puudusi, mis ei võimalda tänapäeval saavutada sellist ekstra-väärisoliiviõli kvaliteeti, mis on nõutud tootespetsifikaadis.

13. *Redaktsiooniline muudatus*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti F „Seos geograafilise keskkonnaga“ punktis „Viljelustavad“. See muudatus loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud järgmine lõik:

„a) Istutustihedus. – Kasvatamine toimub nii kuiv- kui ka niisutusviljelusena. Kuivviljeluses on istutustihedus sortide „Empeltre“ ja „Royal“ puhul 60–100 puud hektari kohta ning sordi „Arbequina“ puhul 80–150 puud hektari kohta. Niisutusviljeluses on sortide „Empeltre“ ja „Royal“ maksimaalne istutustihedus 200 puud hektari kohta ning sordi „Arbequina“ puhul 1 000 puud hektari kohta.“

See on asendatud järgmise lõiguga:

„Kasvatamine toimub nii kuiv- kui ka niisutusviljelusena. Kuivviljeluses on istutustihedus sortide 'Empeltre' ja 'Royal' puhul tavaliselt 60–100 puud hektari kohta ning sordi 'Arbequina' puhul 80–150 puud hektari kohta. Niisutusviljeluses on sortide 'Empeltre' ja 'Royal' maksimaalne istutustihedus tavaliselt 200 puud hektari kohta ning sordi 'Arbequina' puhul 1 000 puud hektari kohta.“

Redaktsiooniline muudatus

14. *Muudatus seoses keskkonnaga*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punkti F „Seos geograafilise keskkonnaga“ punktides B) Kastmine, C) Pinnase hooldus, D) Väetamine, E) Taimekaitse, F) Lõikus. See muudatus loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud järgmine lõik:

„b) Kastmine. – Kui on tagatud piisav veevaru, toimub kastmine järgmistel perioodidel: aprillis-mais, õitsemise paiku; juuli keskel, viljakestade kõvenemise faasis; augustis-septembris, viljade kiire kasvu faasis.

c) Pinnase hooldus. – Aprillis, juunis ja septembris tehakse kolm pinnase töötlust kultivaatoriga. Oktoobris tehakse töötlus põllurulliga, et pinnas saagikoristuseks ette valmistada.

d) Väetamine. – Aastane lämmastiku maksimumkogus ei ületa ühte kilogrammi puu kohta ja esimene väetamine tehakse talve lõpus. Fosforit ja kaaliumit kasutatakse sügisel.

e) Taimekaitse. – Põllumajandustootja teeb vajalikud taimekaitsetööd, et ennetada haigusi ja kahjurite rünnakuid. Selles piirkonnas on levinud peamiselt järgmised haigused ja kahjurid. – Kahjurid: oliivikärbes (*Bactrocera oleae gmel*), oliivikoi (*Prays oleae*), oliiviürask (*Fhloeotribus scarabeoides*), oliivi-lehetäi (*Saissetia oleae*), luikleedik (*Margaronia unionalis*), *Europhera pingüis*. – Seenhaigused: *Cycloconium oleaginum*, *Capnodium elaeophilum*: Oliivi-lehetäi eritise peal kasvav seen.

f) Lõikus. – Kasvuperioodil tehakse kerge lõikus, et õitsemine ei hilineks. Vaasikujulise lõikuse korral jäetakse kaks-kolm oksa maapinnast meetri kõrgusele ja nelja aasta pärast lõigatakse oksad kergelt tagasi, et valgus pääseks paremini puuvõrasse. Täiskasvanud istandustes tuleb lehe ja puidu vahekord hoida sama mis nooremas kasvufaasis.

g) Õlisaagikus. – Maksimaalne õlisaagikus on kuivviljeluse korral 1 250 kilogrammi hektari kohta ja niisutusviljeluse korral 2 000 kilogrammi hektari kohta.“

PÕHJENDUS

Viljelustehnikad, lõikus ja õlisaagikus ei ole näitajad, mis seostuksid geograafilise seosega. Need on universaalsed tavad ega loo lõpptootes mingeid eristavaid omadusi.

Oliiviõli „Aceite del Bajo Aragón“ eripära määravad geograafiline asukoht, kliima ja mullastik ning eelkõige kasutatavad oliivisordid. Niisutussüsteemide rajamise ja mulla hooldamise meetodid on pärast 2000. aastat muutunud. Traditsioonilised istutuskeemid sõltusid sademetest, niisutusmeetoditest ja muudest keskkonnateguritest.

Tänapäeval on levinud tilkkastmine ning mulla- ja taimekaitsetööd tehakse tilkkastmissüsteemi teel. Oliivikasvatuses kohandatakse viljelusvõtteid kooskõlas uusimate arengusuundadega. Samuti on puuvõrade kujundus muutunud vastavalt koristusviisile ja oliivisordile.

Mulla hooldus võib varieeruda olenevalt majandamistüübist, istutusskeemist ja niisutussüsteemist. Viimasel ajal on mullapinnale jäetud taimkate, et vältida erosiooni. Pinnasehooldusmeetodi täpne määratlemine ei ole mõistlik.

Viimastel aastatel on üha enam kasvanud teadlikkus sellest, kui tähtis on rakendada keskkonnamõju vähendavaid, säästvaid põllumajandustavasid. Traditsioonilises põllumajanduses võidi sageli liiga palju kasutada kemikaale ja väetisi, mis võisid kahjustada pinnase ja vee kvaliteeti ning elurikkust. Oliivikasvatustavade kestlikumaks muutmine võib aidata kaitsta keskkonda ja tagada pikaajalise tootmise.

Oluline on rõhutada, et nii teaduslikud ja tehnoloogilised arengusuunad kui ka keskkonda puudutavad katsumused ja turunõuded suurendavad pidevalt vajadust täiustada ja kohandada põllumajandustavasid tulevikku vaatavalt.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

15. *Kontrolliasutuse andmete muutmine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punktis G „Kontrolliasutus“. See muudatus loetakse mitteoluliseks.

„Välja on jäetud järgmine lõik: „Selle tootespetsifikaadi nõuetele vastavuse kontrollimise eest vastutab:

PREMIUMLAB S.L.

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

Telefoninumber: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu“

See on asendatud järgmise lõiguga:

„Selle tootespetsifikaadi nõuetele vastavuse kontrollimise eest vastutab see asutus, mille kaitstud päritolunimetusega oliiviõli „Aceite del Bajo Aragón“ kontrollkomisjon on valinud ja mille Aragóni valitsuse põllumajandusamet on heaks kiitnud.“

PÕHJENDUS

Tootespetsifikaadis sätestatud nõuete täitmist kontrollib väline kontrolliasutus. Kontrolliasutus võib igal aastal vahetuda või muuta oma ärinime ja/või aadressi. Parem on tootespetsifikaati märkida, et tegemist on välise kontrolliasutusega ning selle nimi kantakse Aragóni valitsuse põllumajandusameti registritesse.

16. *Märgistamist käsitleva punkti sõnastuse muutmine*

Taotletud muudatus puudutab määratlust punktis H „Märgistus“.

Need muudatused loetakse mitteoluliseks.

KIRJELDUS

Välja on jäetud järgmine lõik: „Etiketid peavad enne ringlusse laskmist olema saanud kontrollkomisjonilt käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud eesmärkidel kasutamiseks heakskiidu. Samuti võib varem antud load pärast huvipoole ärakuulamist kehtetuks tunnistada, kui on muutunud asjaolud, mis olid loa andmise aluseks.“

See on asendatud järgmise lõiguga:

„Enne etikettide ringlusse laskmist peab kontrollkomisjon kontrollima, kas need sobivad käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud eesmärkidel kasutamiseks.“

PÕHJENDUS

Märgistuse osas on välja jäetud sõnad „saanud heakskiidu“. Kontrollkomisjon kontrollib etiketti ning teatab pakendajale, et see vastab nõuetele ja seda võib kasutama hakata.

KOONDDOKUMENT

„Aceite del Bajo Aragon“

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus**

„Aceite del Bajo Aragon“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

15 – LOOMSED, TAIMSED VÕI MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

1509 – Oliiviõli ja selle fraktsioonid, rafineeritud või mitte, kuid keemiliselt modifitseerimata

1509 20 – Ekstra-väärisoliiviõli

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Aceite del Bajo Aragón“ on väärisoliiviõli, mida toodetakse sortide „Empeltre“, „Arbequina“ ja „Royal“ oliividest, mis on kasvatatud, töödeldud ja pakendatud tootespetsifikaadis sätestatud tootmis-, töötlemis- ja pakendamispiirkonnas.

Kasutada tohib ainult sortide „Empeltre“, „Arbequina“ ja „Royal“ oliive. Võttes arvesse sordi „Empeltre“ suurt osakaalu tootmispiirkonnas ja toote traditsioonilisi omadusi, peab vähemalt 80 % kasutatavatest oliividest olema just sellest sordist. Muude oliivisortide osakaal ei tohi ületada 20 %.

Päritolunimetusega „Aceite del Bajo Aragón“ hõlmatud õlid peavad kuuluma väärisoliiviõli kategooriasse ja neil peavad olema järgmised omadused.

Värvus: hooaja alguses roheline või kollakasroheline; hooaja lõpus, kui õli on küpsem, kollane.

Profiil: tegemist on õlidega, mille puhul olenevalt koristusajast võivad puuviljased maitsenoodid varieeruda kergest kuni intensiivseni ning mõrkjad ja vürtsikad nüansid kergest kuni keskmiseni; nüanssidega, mis võivad meenutada pähkleid, eriti kreeka pähklit ja mandlit.

Veamediaan (Md): = 0

Puuviljasuse mediaan (Mf): > 2

Mõruduse mediaan: < 6

Terava maitse mediaan: < 6

Füüsikalis-keemilised omadused

Happesus (oleiinhape %) maksimaalselt 0,80

Peroksiidarv (mEq O_2/kg): maksimaalselt 20

Neeldumistegur K270 (nm): maksimaalselt 0,15

Neeldumistegur K232 (nm): maksimaalselt 2,00

Niiskus ja lenduvad ained (%): maksimaalselt 0,15

Ebapuhtused (%): maksimaalselt 0,10

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Aceite del Bajo Aragón“ tooraine on punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud oliivid sortidest „Empeltre“, „Arbequina“ ja „Royal“.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Oliivid peavad olema kasvatatud ja õli toodetud ainult punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

Päritolunimetusega kaitstud õli ekstraheerimiseks kasutatavad oliivid peavad olema korjatud määratletud geograafilises piirkonnas asuvatest registreeritud istandustest. Oliivid peavad olema heakskiidetud sortidest ja kasvatatud tootespetsifikaadis sätestatud viisil.

Õli toodetakse tootmispiirkonnas asuvates registreeritud pressimisettevõtetes, mis vastavad sätestatud nõuetele.

Õli tuleb ekstraheerida 48 tunni jooksul pärast oliivide koristamist. Protsess koosneb järgmistest etappidest:

— oliivide pesemine;

— pressimine; pressimisel kasutatakse mehaanilist pressi (pidevtoimeline süsteem);

— oliivimassi kloppimine;

— komponentide eraldamine – kasutatakse pidevtoimelist süsteemi, kus eraldamine toimub tsentrifuugidega;

— säilitamine.

3.5. *Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise ja pakendamise jm erieeskirjad*

Selle päritolunimetusega õlid tuleb pakendada tootmispiirkonda kuuluvates omavalitsusüksustes. Õli tuleb pakendada keraamilisse või klaas-, polüetüleen- või metalltaarasse mahuga kuni viis liitrit.

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Õli pakendaval üksusel peab olema reguleeriva asutuse valitud kontrolliasutuse poolt väljastatud vastavussertifikaat. Lisaks reguleeriva asutuse väljastatud nummerdatud etiketile, mis võimaldab toodet turustamise käigus jälgida, tuleb pakendi etiketile lisada sõnad „Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón““ (kaitstud päritolunimetus „Aceite del Bajo Aragón“).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Päritolunimetusega „Aceite del Bajo Aragón“ hõlmatud õlide tootmispiirkond on Aragóni autonoomse piirkonna lääneosas asuv looduslik piirkond Zaragoza ja Terueli provintside piiril.

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi haldusüksusi: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Aceite del Bajo Aragón“ valmistamiseks võib kasutada tootmispiirkonnas traditsiooniliselt kasvatatud sorte. Sorte „Empeltre“ ja „Royal“ võib olemasolevate dokumentide põhjal pidada kohalikeks sortideks, samas kui „Arbequina“ toodi 19. sajandil sisse Katalooniast. Kõige varasem teadaolev viide piirkonnast pärinevale õlile on leitud teosest „Ora maritima“, mille autor on neljandal sajandil elanud luuletaja Rufus Festus Avienius ja mis põhineb 550 aastat eKr kirja pandud tekstil. Teoses „Ora maritima“ kirjeldatakse, kuidas meremehed sõitsid mööda Ebrot ülesvoolu, et teha kaubandustehinguid selle kallastel elavate inimestega ning osta õli, veini ja nisu. Teoses nimetatakse Ebrot „Oleum Flumen“ ehk õlijõeks. Ignacio de Asso, kes kirjutas 1798. aastal Aragóni majandusajalugu käsitleva teose „Historia de la Economía Política de Aragón“, osutas sageli oliivipuudele Alam-Aragónis (Bajo Aragón).

Toote „Aceite del Bajo Aragón“ praegune maine hakkas välja kujunema 19. sajandi lõpus, kui edukas Tortosa linn, kus Alam-Aragónist pärit õli enamasti turustati, meelitas ligi suurettevõtteid, kes soovisid kohaliku kvaliteetse õli pealt kasu lõigata. Varsti pärast seda loodi mitu äriühingut Alcañizis, et hankida õli otse Alam-Aragónist ning minna mööda Tortosast ja vältida sealset tihedat konkurentsi. Teine oluline dokumenteeritud viide, milles osutatakse toote „Aceite del Bajo Aragón“ mainele, pärineb 20. sajandi algusest. See on Isidro Aguiló y Cortési 1918. aastal kirjutatud raamat „Elaboración del Aceite de Oliva“ (oliiviõli tootmine). Kuni 20. sajandi kolmekümnendate aastate lõpuni seisid toote „Aceite del Bajo Aragón“ maine eest sellised tuntud gurmaanid nagu Teodoro Bardají ja Dionisio Pérez. Aastate jooksul kasvas toote „Aceite del Bajo Aragón“ tuntus väljaspool piirkonda ning toodet nimetati maailma parimaks oliiviõliks. Seda kajastab Daniel Magrané oma raamatus „El aceite de oliva en España“ (Espaso Calpe, 1961).

Õli tootmispiirkond asub Alam-Aragónis, Ebro jõe kaguosas ning hõlmab peamiselt Aguavivase, Martíni, Regallo, Guadalope ja Matarraña jõgede orgusid. Piirkonna kliima on kuiv, sademete hulk vähene ja ebakorrapärane ning temperatuurid äärmuslikud. Selle põhjuseks on asjaolu, et maastik kaitseb piirkonda nii Vahemere kui ka Atlandi ookeani merelise mõju eest, kujundades mandrilise kliima. Lisaks suurendab kuivust *cierzo* – valdavalt puhuv tugev kirdetuul. Piirkond on tasane kuni kergelt künklik, pinnakõrgus ulatub 122 meetrist Caspes kuni 632 meetrini Alcorisas. Mullad on lubjarikkad, pinnas sisaldab kipsi ja karbonaatide kihte, mis on kuuma ja kuiva kliimaga miotseeni ajastikule iseloomulikud järvesetted.

Keskmine sademete hulk aastas on Caspes 327,9 mm ja Alcañizis 367,9 mm. Aasta keskmine temperatuur on Alcañizis ligikaudu 14,3 °C ja Caspes 15 °C. Keskmine maksimumtemperatuur on Alcañizis 19,9 °C ja Caspes 20,6 °C ning keskmine miinimumtemperatuur vastavalt 8,8 °C ja 9,3 °C. See näitab, et temperatuurikõikumine on suur: üle 18 °C. Märtsist oktoobrini on maksimaalne temperatuur üle 25 °C. Suvekuudel on keskmine maksimumtemperatuur üle 35 °C. Üheks piirkonna kliima eripäraks on temperatuuriinversioon. Talvel laskub külm õhk antitsüklonite perioodil madalamatesse piirkondadesse, tekitades pikaajalisi külmi uduperioode, mille kestel maksimaalsed temperatuurid jäävad alla 6 °C, samas kui kõrgemal, kus udu puudub, võivad maksimaalsed temperatuurid ületada 15 °C.

Põllumajanduse teadus- ja tehnoloogiavaldkonna arengusuunad koos keskkonna- ja turunõuetega muudavad põllumajandustavade parendamise tulevikus esmatähtsaks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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