C/2025/5052

17.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5052)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Aceite del Bajo Aragón”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (elintarvikkeista vastaava pääosasto, maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Jäljempänä kuvatuilla ja selitetyillä muutoksilla ei muuteta suojatun maantieteellisen merkinnän nimeä tai kyseisen nimen käyttöä, ne eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Ne ovat näin ollen vakiomuutoksia, joita tarkoitetaan 24 artiklan 4 kohdassa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, 2019/787 ja 2019/1753 muuttamisesta ja asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Tuotteen ominaisuuksia koskevan sanamuodon muuttaminen*

Pyydetyt muutokset vastaavat määritelmää kohdassa B ”Tuotteen kuvaus”, joka vastaa yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Näitä muutoksia ei pidetä olennaisina, ja määritelmät on saatettu vastaamaan voimassa olevia asetuksia.

KUVAUS

Seuraava teksti on poistettu:

”Ulkonäkö: Puhdas; ei kalvonmuodostumista, sameutta tai epäpuhtautta, joka vähentäisi öljyn läpikuultavuutta

Väri: Keltaisen sävyt kirkkaasta kullankeltaisesta tummaan kullankeltaiseen.

Maku: Kauden alussa hedelmäinen, hieman mantelinmakuinen; makeahko ja hieman kirpeä, muttei kitkerä.

Arviointipaneelin vähimmäisarviointi: luokittelu ekstra-neitsytoliiviöljyksi”

Muutettu teksti kuuluu nyt seuraavasti:

”Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri: vihreä tai kellertävän vihreä sadonkorjuukauden alussa; keltainen sadonkorjuukauden lopussa, kun oliiviöljy on kypsempää.

Profiili: Sadonkorjuun ajankohdasta riippuen hedelmäiset öljyt voivat vaihdella kevyestä voimakkaaseen ja karvaat ja pistävät öljyt kevyestä keskitasoiseen. Niiden vivahteet voivat tuoda mieleen kuivatut hedelmät ja etenkin saksanpähkinät ja mantelit.

Virheiden mediaani (Md): = 0

Hedelmäisyyden mediaani (Mf): > 2

Karvauden mediaani: < 6

Pistävyyden mediaani: < 6

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Happamuus (öljyhappo %): enintään 0,80

Peroksidiluku (mEq O2/kg): enintään 20

K270 (nm): enintään 0,15

K232 (nm): enintään 2,00

Kosteus ja haihtuvat aineet (%): enintään 0,15

Epäpuhtaudet (%): enintään 0,10”

SELITYS

Nykyisessä tuote-eritelmässä esitetyt ominaisuudet määrittelevät vanhentuneen aistinvaraisen profiilin. Ilmaisut ”makeahko ja hieman kirpeä, muttei kitkerä” liittyvät aikaan, jolloin ekstra-neitsytoliiviöljyjen odotettiin olevan ennen kaikkea vain aavistuksen kitkeriä tai pistäviä. Kuluttajat hylkäsivät öljyt, jotka eivät olleet makeita, ja yhdistivät ne oliivilajikkeisiin. Tämä käsitys on nyt muuttunut, ja nykyään öljyt määritellään kevyiksi, keskivoimakkaiksi ja voimakkaiksi.

Markkinoilla on tarjolla sadonkorjuuvuoden alussa tuotettuja ekstra-neitsytoliiviöljyjä, joissa on voimakkaampia kirpeitä ja pistäviä vivahteita, sekä kypsempiä öljyjä, jotka ovat makeampia. Nämä vivahteet liittyvät öljyn väriin: aiemmin tuotetut ekstra-neitsytoliiviöljyt ovat sisältämänsä klorofyllin vuoksi väriltään vihreämpiä kuin myöhemmin tuotetut, jotka ovat väriltään keltaisempia, koska klorofylli on hajonnut ja karoteenipitoisuudet ovat nousseet. Fysikaalisten ja kemiallisten parametrien osalta vaatimukset eivät muutu. Vain näiden parametrien sanamuotoa on muutettu esitysmuodon päivittämiseksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Maantieteellisen alueen sanamuotoa koskeva muutos.*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdassa C ”Maantieteellinen alue” kappaleessa ”Viljelyala”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Seuraava kappale on poistettu:

”Oliivinviljely kattaa 36 600 hehtaaria, joista 31 560 hehtaaria vastaa Empeltre-lajiketta, 2 200 Arbequina-lajiketta ja 1 000 Royal-lajiketta, jotka muodostavat 95 prosenttia kyseisen viljelykasvin alasta alueella, mikä osoittaa sen taloudellisen merkityksen ja yhteyden alueeseen.”

SELITYS

Tuote-eritelmä hyväksyttiin vuonna 2000, ja ilmoitetut hehtaarit liittyvät kyseiseen ajankohtaan. Siitä on kulunut 24 vuotta, ja viljelyala on muuttunut merkittävästi ja muuttuu edelleen ajan kuluessa. Kun tämä kuvaus poistetaan, tuote-eritelmä on päivitetty niin, ettei se ole enää vanhentunut, eikä sillä ole vaikutusta tuotteen yhteyteen maantieteelliseen alueeseensa. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

3. *Maantieteelliseen alueeseen liittyvän kirjoitusvirheen korjaus.*

KUVAUS

Tämä vaikuttaa tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Maantieteellinen alue”. Codon kunnan sisällyttäminen suojatun alkuperänimityksen ”Aceite del Bajo Aragón” kattamaan maantieteelliseen alueeseen.

Muu kuin olennainen muutos.

SELITYS

Pyydetty muutos koskee kohdan D toista kappaletta ”Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

Codo on lisätty maantieteelliseen alueeseen kuuluvia kuntia koskevan kirjoitusvirheen jälkeen. Tämä ei laajenna alueen ulkorajaa, sillä Codo sijaitsee suojatulla maantieteellisellä alueella. Muutos korjaa virheen maantieteellisen alueen kuvauksessa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Maantieteellisen alueen sanamuotoa koskeva muutos*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdassa C ”Maantieteellinen alue”, ”Alueen sijainti”.

Seuraava kappale on poistettu:

”Alueen sijainti. – Alkuperänimityksellä ”Aceite del Bajo Aragón” varustettujen öljyjen tuotantoalue on Aragonian itsehallintoalueen länsiosassa Zaragozan ja Teruelin maakuntien välissä sijaitseva luonnollinen alue.”

Seuraava teksti on lisätty: ”Sijainti: Maantieteellinen alue on Aragonian itsehallintoalueen länsiosassa Zaragozan ja Teruelin maakuntien välissä sijaitseva luonnollinen alue. Sen rajan pituus on 469,4 kilometriä ja kokonaispinta-ala 6 380 neliökilometriä.”

Oliivien tuotanto, tuotteen erottaminen ja

alkuperänimityksen piiriin kuuluvien öljyjen pakkaaminen tapahtuvat kaikki maantieteellisellä alueella.

SELITYS

Tämä on alueen tilan määritelmän päivitys, jossa lisätään suojauksen piiriin olevan maan pinta-alaa. On myös täsmennetty, että suojatun alkuperänimityksen ”Aceite del Bajo Aragón” kattama öljy erotetaan ja pakataan tällä suojatulla alueella.

KUVAUS

Seuraava virke on poistettu:

”valittu tarkastus.”

Seuraava virke on lisätty:

”valittu laadunarviointi”

Perustelut

SELITYS

Kyseessä on laatujärjestelmien muutoksista johtuva nimikkeistön muutos.

5. *Toimitukselliset muutokset*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan E ”Tuotantomenetelmä”

ensimmäisessä kappaleessa ”Lähde”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Seuraava sana on poistettu:

”viljelmät”

Seuraava sana on lisätty:

”tilat”

SELITYS

Kyseessä on laatujärjestelmien muutoksista johtuva nimikkeistön muutos.

6. *Toimitukselliset muutokset*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan E ”Tuotantomenetelmä”

ensimmäisessä kappaleessa ”Lähde”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Seuraava virke on poistettu:

”valvoo sääntelyneuvosto ja sille myönnetään vastaava vaatimustenmukaisuustodistus.”

SELITYS

Tämä asiakirja ei sisälly sertifiointimenettelyihin, kun kyseessä ovat ensisijaiset

toimijat.

7. *Toimitukselliset muutokset*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan E ”Tuotantomenetelmä”

kappaleessa ”Viljelymenetelmät”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Koko kappale on poistettu:

”Viljelymenetelmät: Maan kunnossapitoa varten suoritetaan matala muokkaus keväällä ja kesällä. Lannoitukseen käytetään enintään 1 kg N2/puu ja ammoniakkikäsittely suoritetaan talven loppupuolella. Nuorilla viljelmillä puita leikataan kevyesti niin, että neljännestä vuodesta alkaen oksia karsitaan jonkin verran, mikä lisää valon pääsyä latvukseen ja edistää uusien versojen kasvua. Täysikasvuisilla viljelmillä on vältettävä puiden elinvoimaa kuluttavaa voimakasta leikkausta, jotta lehtien suhde puuhun voidaan säilyttää. Nuorennusleikkauksia tehdään uusien versojen kasvun edistämiseksi ja uusien puurakenteiden istuttamiseksi.”

Seuraava kappale on lisätty:

”Viljelymenetelmät ja maan kunnossapito riippuvat istutusetäisyyksistä, siitä, kastellaanko puita vai ei, sekä lajikkeista. Viljelmien hoitojärjestelmiä on nykyisin paljon rinteistä, oliivipuiden massasta ja lajikkeista riippuen. Leikkaaminen riippuu myös istutusetäisyyksistä ja sadonkorjuun suoritustavasta. Se voidaan luokitella seuraavasti: nuorennus-, kasvatus- tai kannusleikkaus.”

Perustelut

SELITYS

Suojatun alkuperänimityksen ”Aceite del Bajo Aragón” piiriin rekisteröityyn viljelijään ei voi soveltaa jo vakiintuneita maatalouskäytäntöjä koskevia yleisiä sääntöjä: viljelmien kastelujärjestelmä on muuttunut ja sen seurauksena myös leikkaus on muuttunut.

8. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos.*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan E ”Tuotantomenetelmä” kappaleessa ”Korjaaminen”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Seuraava kappale on poistettu:

”Se suoritetaan marraskuun puolivälistä alkaen, kun puussa ei enää ole vihreitä hedelmiä, käsin poimimalla tai oksia ravistamalla.”

Seuraava kappale on lisätty:

”Oliivit korjataan yksinomaan puusta niin, että ne poimitaan suoraan puista joko perinteisesti käsin poimimalla, käsin kepillä hakkaamalla tai oksia ravistamalla.”

SELITYS

Laadun ja korjuuaikojen käsitteet ovat kehittyneet viime vuosina. Vihreiden hedelmien vivahteita sisältävillä ekstraneitsytoliiviöljyillä on suuri kysyntä kuluttajien keskuudessa. Sen lisäksi niiden kemiallinen koostumus sisältää myös enemmän polyfenoleja ja muita saippuoitumattomaan jakeeseen kuuluvia yhdisteitä, mikä parantaa kuluttajien terveyttä ja pidentää öljyn säilyvyysaikaa. Tuote-eritelmän hyväksytyistä lajikkeista Arbequina korjataan aikaisemmin ja se kypsyy epäsäännöllisemmin. Tämä muutos parantaa sertifioidun öljyn laatua ja myyntiä sekä kansallisella että kansainvälisellä tasolla.

9. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos.*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan E ”Tuotantomenetelmä” kappaleessa ”Jauhaminen”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

”Jauhamista koskeva kappale on poistettu: Jauhamiseen kuuluu hedelmälihan rikkominen, jotta öljy saadaan erotettua emulsiona. Bajo Aragónin oliiveja ei tarvitse jauhaa hienoksi, koska korjatut hedelmät ovat jo kypsiä. Seuraavia myllytyyppejä voidaan käyttää: – Mylly: käytetään perinteisessä menetelmässä. Jotta emulgoituminen tapahtuisi optimaalisesti, oliiveja on murskattava 10–15 minuuttia huoneenlämmössä. –

Mekaaninen mylly: käytetään jatkuvatoimisessa menetelmässä. Näin hedelmäsolut voidaan rikkoa tehokkaammin.”

Korvataan seuraavasti:

”Oliivien jauhaminen on öljyntuotantoprosessin ensimmäinen vaihe. Tavoitteena on rikkoa hedelmä niin, että sen solujen sisältämä öljy irtoaa. Jatkuvatoimisten järjestelmien myllyissä on tahnankäsittelyjärjestelmät. Oliivit saapuvat myllyihin automaattisesti joko kivien kanssa tai ilman, ja ne murskataan tahnan valmistamiseksi seuraavaa vaihetta varten.”

SELITYS

Poistettava kappale koskee perinteistä tuotantomenetelmää, jota ei sisällytetä uuteen tuote-eritelmään. Siinä viitataan myös siihen, että oliivit ovat aina kypsiä, samoin kuin jauhamisaikaan ja lämpötilaan. Näitä parametreja ei tällä hetkellä sovelleta millään tietyllä tavalla, koska ne riippuvat monista muista tekijöistä, jotka voivat muuttaa yleisiä olosuhteita. Oliivit voivat olla vihreitä tai kypsiä, ja aika ja lämpötila vaihtelevat oliivien ominaisuuksien mukaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Tuotantomenetelmän nykyaikaistaminen.*

Tuotantomenetelmän nykyaikaistaminen

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan E ”Tuotantomenetelmä” kappaleessa ”Tahnan vaivaaminen”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Kappale ”Tahnan vaivaaminen” on poistettu:

”Öljypisarat yhdistyvät öljyn dispersiovaiheessa, mitä helpottaa tahnan lämpötilan kohoaminen (30–35 °C).”

”Korvataan seuraavasti:

Kun tahna on valmistettu jauhamalla, seuraava vaihe on vaivaaminen, jonka tarkoituksena on poistaa öljy soluista siten, että öljypisarat yhdistyvät suuremmiksi pisaroiksi. Sekoittimissa on lavat tai jokin muu järjestelmä, joka siirtää tahnaa hitaasti ja jatkuvasti lieriön puolikkaan muotoisissa astioissa. Niiden toimintalämpötilan tulisi olla alle 30 °C, ja vaivaamisaika riippuu tahnan tilasta.”

SELITYS

Koska laatu on etusijalla, nykyaikaisissa tekniikoissa ei ole lämpötilan vaihteluvälejä: ne riippuvat lajikkeesta ja sadonkorjuuajasta. Aikaisemmin korkeiden vaivaamislämpötilojen tarkoituksena oli nopeuttaa öljyn erottamista ja sitoa öljy sekoitettuun tahnaan. Laatu ei ollut ensisijainen tavoite, vaan tärkeintä oli tuotto. Nykyään suositellaan, että työskentely tapahtuu alhaisissa alle 30 °C:n lämpötiloissa ilman mitään tiettyä vaihteluväliä.

11. *Tuotantomenetelmän nykyaikaistaminen*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan E ”Tuotantomenetelmä” kappaleessa ”Osien erotus”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

”Kappale ”Osien erotus” on poistettu: Jauhamisen jälkeen saadaan kiinteä fraktio (puristusjäte), josta erottuu tietty määrä öljyä, ja nestemäinen fraktio (kasvisvesi ja öljy), joka sisältää kiintoainetta. Näiden kiinteän ja nestemäisen osan erotusta seuraa kaksi vaihetta: – Perinteinen. Tähän kuuluu osien erottaminen puristamalla, erottamalla kiintoaineet ja dekantoimalla. Painaminen tapahtuu eräprosessina puristimissa, joissa on puristusmatot. Kiintoaineet erotetaan täryseulojen avulla. Dekantointiprosessi, jossa öljy erotetaan kasvisvedestä eri säiliöissä tiheyseron avulla, suoritetaan tilassa, jonka lämpötila on noin 20 °C.”

Korvataan seuraavasti:

”Vaivaamisen jälkeen tahna lingotaan. Nesteiden tiheyksien vuoksi uutettu tuote erottuu kerroksiin, jolloin painavimmat elementit (vesi ja puristusjäte) jäävät lingon ulko-osaan ja vähiten painava (öljy) keskemmälle.

Tässä linkousjärjestelmässä erotetaan toisistaan:

* perinteisempi kolmivaihejärjestelmä (öljy, kasvisvesi ja puristusjäte). Tässä järjestelmässä seokseen lisätään vaivauksessa saatua vettä, minkä jälkeen se lingotaan, jolloin saadaan öljyä, kasvisvettä ja puristusjätettä.

* kaksivaihejärjestelmä. Tässä järjestelmässä jauhettujen oliivien vaivauksen tuloksena saatu seos lingotaan suoraan, minkä tuloksena on jauhamisen kiintoaine- ja nestejäämiä, jotka muodostavat sivutuotteen nimeltä ”alperujo” (kahden käsittelyvaiheen jälkeen saatava puristusjäte) ja öljyä, joka voidaan lingota uudelleen pystysuorassa lingossa,”

jotta siitä voidaan poistaa

viimeisetkin jäämät, tai se voidaan dekantoida.

SELITYS

Perinteistä eli eräprosessointimenetelmää ei enää käytetä sen haittapuolien takia: oliivien rikkomisprosessi on hidas ja katkonainen, koska oliivit on kaadettava myllyyn. Kyseessä on siis aikaa vievä prosessi, joka tavallisesti edellyttää oliivien varastointia jalostuksen aikana, jolloin ne saattavat alkaa käydä, mikä heikentää öljyn laatua. Dekantoinnissa öljy on kosketuksessa kasvisveteen, joka tuo öljyyn epäpuhtauksia ja heikentää sen laatua sitä enemmän, mitä kauemmin se on kosketuksissa öljyyn. Lopuksi voidaan todeta, että perinteisissä järjestelmissä on tällä hetkellä monia ongelmia ekstra-neitsytoliiviöljyjen tuote-eritelmän parametrien edellyttämän laadun saavuttamisen suhteen.

12. *Tuotantomenetelmän nykyaikaistaminen*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan F ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” kappaleessa ”Viljelytekniikat”. Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Seuraava kappale on poistettu:

”a) Istutustiheys: Viljelyä harjoitetaan ilman kastelua ja kastelun kanssa. Kastelemattomien viljelmien istutustiheys on 60–100 puuta hehtaaria kohden Empeltre- ja Royal-lajikkeilla ja 80–150 puuta Arbequina-lajikkeella. Kastelun kanssa Empeltre- ja Royal-lajikkeiden enimmäistiheys on 200 puuta hehtaaria kohden ja Arbequina-lajikkeen 1 000 puuta hehtaaria kohden.”

Korvataan seuraavasti:

”Viljelyä harjoitetaan ilman kastelua ja kastelun kanssa. Kastelemattomien viljelmien istutustiheys on 60–100 puuta hehtaaria kohden Empeltre- ja Royal-lajikkeilla ja 80–150 puuta Arbequina-lajikkeella. Kastelun kanssa Empeltre- ja Royal-lajikkeiden enimmäistiheys on tavallisesti 200 puuta hehtaaria kohden ja Arbequina-lajikkeen 1 000 puuta hehtaaria kohden.”

Toimitukselliset muutokset

13. *Tuotteen ja ympäristön yhteyttä koskevan kuvauksen muutos*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdan F ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” kappaleissa b) ”Kastelu”, c) ”Maan kunnossapito”, d) ”Lannoitus”, e) ”Kasvinsuojelu” ja f) ”Leikkaus” Tätä muutosta ei pidetä välttämättömänä.

KUVAUS

Seuraava kappale on poistettu:

”b) Kastelu: Jos vettä on saatavilla, kastelu suoritetaan seuraavina ajanjaksoina: huhti-toukokuussa kukkimiskauden aikana, heinäkuun puolivälissä samaan aikaan hedelmän sisäseinän kovettumisvaiheen kanssa ja elo-syyskuussa hedelmän nopeassa kasvuvaiheessa.

c) Maan kunnossapito: Huhti-, kesä- ja syyskuussa maaperän pintakerros rikotaan kolme kertaa jyrsimellä. Lokakuussa maaperä valmistellaan sadonkorjuuta varten terillä varustetulla jyrällä.

d) Lannoitus: Suurin vuosittainen typpiannos on enintään yksi kilogramma puuta kohden, ja sitä levitetään ensimmäisen kerran talven lopussa. Fosforia ja kaliumia levitetään syksyllä.

e) Kasvinsuojelu: Viljelijä suorittaa asianmukaiset kasvinsuojelutoimenpiteet kasvintuhoojien ja tautien torjumiseksi. Alueella yleisimpiä ovat: – Kasvintuhoojat: oliivikärpänen (*Bactrocera oleae* Gmel), oliivikääriäinen (*Prays oleae*), oliivipuun kaarnakuoriainen (*Phloeotribus scarabaeoides*), oliivikilpikkä (*Saissetia oleae*), jasmiinikoisa (*Margaronia unionalis*), saarnikoisa (*Euzophera pinguis*). – Sienitaudit: oliivin lehtilaikku (*Cycloconium oleaginum*), nokihärmä (*Capnodium elaeophilum*): oliivikilpikän erittämässä mesikasteessa kasvava sieni.

f) Leikkaus: kasvatusjaksolla tehdään kevyitä leikkauksia, jotta kukkimiskauden alkaminen ei viivästyisi. Goblet-kasvatustavassa puuhun jätetään kaksi tai kolme päähaaraa metrin päähän maasta ja oksia karsitaan neljännestä vuodesta alkaen, jotta valo pääsee puun latvukseen. Täysikasvuisilla viljelmillä lehtien suhde puuhun on säilytettävä samalla tasolla kuin nuorilla viljelmillä.

g) Öljytuotos: Öljyn enimmäistuotos on 1 250 kilogrammaa hehtaaria kohden kastelemattomalla maalla ja 2 000 kilogrammaa hehtaaria kohden kastellulla maalla.”

SELITYS

Viljelytekniikat, leikkaus ja öljyntuotos eivät ole yhteyteen liittyviä parametreja, vaan yleisiä käytäntöjä, jotka eivät luo lopputuotteen tunnusomaisia piirteitä.

Maantieteellinen alue, ilmasto, maaperä ja ennen kaikkea oliivilajikkeet erottavat Aceite del Bajo Aragón -öljyn muista tuotteista. Kasvatus-, kastelu- ja maan käsittelytekniikat ovat muuttuneet vuodesta 2000. Perinteisesti istutusetäisyydet riippuivat sateista, kastelujärjestelmistä ja muista ympäristötekijöistä.

Nykyisin käytetään tippukastelua, jossa maan käsittely ja kasvinsuojeluaineiden annostelu tapahtuu tiputuksen kautta. Viljelytekniikoihin liittyvät tarpeet muuttuvat oliivinviljelyn viimeisimpien kehityssuuntien mukaan. Myös puun morfologia on muuttunut sadonkorjuun tyypin ja oliivilajikkeen mukaan.

Maan kunnossapito voi vaihdella tilan tyypin, istutusetäisyyksien ja kastelujärjestelmän mukaan. Viime aikoina kasvillisuuskerroksia on jätetty paikalleen eroosion ehkäisemiseksi. Maan kunnossapitojärjestelmän määrääminen tarkasti ei ole järkevää.

Viime vuosina on tunnustettu yhä laajemmin, miten tärkeää on omaksua kestäviä maatalouskäytäntöjä, joilla minimoidaan ympäristövaikutukset. Perinteisiin maatalouskäytäntöihin on saattanut liittyä kemikaalien ja lannoitteiden liiallinen käyttö, jolla voi olla kielteisiä vaikutuksia öljyn laatuun, biologiseen monimuotoisuuteen ja veden laatuun. Oliivinviljelykäytäntöjen muuttaminen niin, että suositaan kestävämpiä menetelmiä, voi auttaa suojelemaan ympäristöä ja turvaamaan tuotannon pitkällä aikavälillä.

On tärkeää mainita, että tieteellinen ja teknologinen kehitys sekä ympäristöhaasteet ja markkinoiden vaatimukset pitävät jatkuvasti yllä tarvetta parantaa ja mukauttaa maatalouskäytäntöjä jatkossakin.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Valvontaelintä koskeva muutos*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdassa G ”Valvontaelimet”. Tätä muutosta ei pidetä välttämättömänä. Seuraava kappale on poistettu:

”Tämän tuote-eritelmän noudattamisen varmentamisesta vastaa:

PREMIUMLAB S.L.

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

Puh.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu”

Korvataan seuraavasti:

”Suojatun alkuperänimityksen ”Aceite del Bajo Aragón” sääntelyneuvoston valitsema ja Aragonian aluehallituksen maatalousministeriön hyväksymä sertifiointielin varmistaa tämän tuote-eritelmän noudattamisen.”

SELITYS

Tuote-eritelmän noudattamisen varmistava tarkastuslaitos on ulkoinen. Tarkastuslaitos voi vaihtua vuodesta toiseen tai yrityksen nimi tai osoite voi muuttua. On parempi, että tuote-eritelmässä mainitaan, että se on ulkopuolinen elin ja että sen nimittäminen kirjataan Aragonian aluehallituksen maatalousministeriön asiakirjoihin.

15. *Muutos merkintöjä koskevan kohdan sanamuotoon.*

Pyydetty muutos koskee määritelmää kohdassa H ”Merkinnät”.

Tätä muutosta ei pidetä olennaisena.

KUVAUS

Seuraava kappale on poistettu:

”Ennen merkintöjen käyttöä sääntelyneuvoston on hyväksyttävä ne tässä tuote-eritelmässä lueteltuihin tarkoituksiin. Aiemmin myönnettyjen merkintöjen hyväksyntä voidaan myös peruuttaa asianomaisen osapuolen kuulemisen jälkeen, jos hyväksynnän antamiseen johtaneet olosuhteet ovat muuttuneet.”

Korvataan seuraavasti:

”Ennen merkintöjen käyttöä sääntelyneuvoston on tarkistettava, että tässä tuote-eritelmässä lueteltuihin tarkoituksiin käytetään oikeita merkintöjä.”

SELITYS

Merkintöjen käyttöön viittaava sana ”hyväksyntä” on poistettu. Sääntelyneuvosto tarkistaa merkinnän ja ilmoittaa pakkaajalle, että merkintä on oikein ja että pakkaaja voi alkaa käyttää sitä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Aceite del Bajo Aragón”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

1509 – Oliiviöljy ja sen jakeet, myös puhdistetut, mutta kemiallisesti muuntamattomat

1509 20 – ekstra-neitsytoliiviöljy

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Aceite del Bajo Aragón” on ekstra-neitsytoliiviöljyä, joka on valmistettu sellaisista Empeltre-, Arbequina- ja Royal-lajikkeiden oliiveista, jotka on viljelty, jalostettu ja pakattu tuote-eritelmässä määritetyllä tuotanto-, jalostus- ja pakkausalueella.

Tuotteeseen käytettyjen oliivien on oltava yksinomaan Empeltre-, Arbequina- ja Royal-lajikkeiden oliiveja. Empeltre-lajikkeen osuuden tuotteeseen käytetyistä oliiveista on oltava vähintään 80 prosenttia, sillä se on tuotantoalueen viljellyin lajike ja tärkeä tuotteen historian vuoksi. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 20 prosenttia.

Alkuperänimityksen ”Aceite del Bajo Aragón” kattamien öljyjen on oltava ekstra-neitsytoliiviöljyä, ja niillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä tai kellertävän vihreä sadonkorjuukauden alussa; keltainen sadonkorjuukauden lopussa, kun oliiviöljy on kypsempää.

Profiili: Sadonkorjuun ajankohdasta riippuen hedelmäiset öljyt voivat vaihdella

kevyestä voimakkaaseen ja karvaat ja pistävät öljyt kevyestä keskitasoiseen. Niiden

vivahteet voivat tuoda mieleen kuivatut hedelmät ja etenkin saksanpähkinät ja mantelit.

Virheiden mediaani (Md): = 0

Hedelmäisyyden mediaani (Mf): > 2

Karvauden mediaani: < 6

Pistävyyden mediaani: < 6

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Happamuus (öljyhappo %): enintään 0,80

Peroksidiluku (mEq O2/kg): enintään 20

K270 (nm): enintään 0,15

K232 (nm): enintään 2,00

Kosteus ja haihtuvat aineet (%): enintään 0,15

Epäpuhtaudet (%): enintään 0,10

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Aceite del Bajo Aragón -oliiviöljyn raaka-aineena käytetään 4 kohdassa määritetyllä maantieteellisellä alueella viljeltyjä Empeltre-, Arbequina- ja Royal-lajikkeiden oliiveja.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Oliivit tuotetaan ja tuotetta valmistetaan yksinomaan 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella.

Oliivien, joista kyseisellä alkuperänimityksellä suojattu öljy valmistetaan, on oltava peräisin rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilta rekisteröidyiltä viljelmiltä. Tuotteeseen saa käyttää vain sallittujen lajikkeiden oliiveja, jotka on viljelty tuote-eritelmässä määritettyjä viljelykäytäntöjä noudattaen.

Öljy tuotetaan tuotantoalueella sijaitsevissa rekisteröidyissä puristamoissa, jotka täyttävät asetetut vaatimukset.

Öljy on erotettava oliiveista 48 tunnin kuluessa niiden korjaamisesta. Tuotantoprosessi koostuu seuraavista vaiheista:

— oliivien pesu

— jauhaminen: jauhamisprosessissa käytetään mekaanista myllyä (jatkuvatoiminen järjestelmä)

— tahnan vaivaaminen

— osien erotus – jatkuvatoimisessa järjestelmässä käytetään linkoja

— varastointi.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa,*

viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Tämän alkuperänimityksen kattamat öljyt on pakattava tuotantoalueen muodostavien kuntien alueella. Öljy on pakattava enintään viiden litran vetoisiin lasisiin, keraamisiin, polyeteenistä valmistettuihin tai metallisiin astioihin.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Laitoksilla, joissa öljy pakataan, on oltava sääntelyneuvoston valitseman valvontaelimen myöntämä vaatimustenmukaisuustodistus, ja niiden on käytettävä pakkausten etiketeissä mainintaa ”Denominación de Origen Protegida ”Aceite del Bajo Aragón”” (suojattu alkuperänimitys ”Aceite del Bajo Aragón”) sekä sääntelyneuvoston myöntämää numeroitua etikettiä, joka mahdollistaa tuotteen jäljittämisen kaupan pitämisen aikana.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alkuperänimityksellä ”Aceite del Bajo Aragón” varustettujen öljyjen tuotantoalue on Aragonian itsehallintoalueen länsiosassa Zaragozan ja Teruelin maakuntien välissä sijaitseva luonnollinen alue.

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat: 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 ja Vinaceite.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Aceite del Bajo Aragón -öljyn tuottamiseen käytetyt oliivilajikkeet ovat peräisin tuotantoalueelta. Empeltre ja Royal ovat todistetusti kotoperäisiä lajikkeita, kun taas Arbequina-lajike tuotiin alueelle katalonialaisesta naapurikunnasta 1800-luvulla. Varhaisimmat todisteet öljyn tuotannosta alueella ovat peräisin latinankielisen 300-luvulla eläneen runoilijan Rufus Festus Avieniuksen kirjoittamasta teoksesta *Ora maritima* (Meren rannikko). Hän kertoo, vuonna 550 eKr. päivättyyn kirjoitukseen vedoten, kuinka eräät merenkulkijat purjehtivat Ebro-jokea ylös käydäkseen rantaasukkaiden kanssa kauppaa öljyn, viinin ja viljan hankkimiseksi. *Ora maritima* -teoksessa Ebroa kutsutaan nimellä Oleum flumen, joka tarkoittaa öljyjokea. Vuonna 1798 ilmestyneessä teoksessaan *Historia de la Economía Política de Aragón* (Aragonian talouspolitiikan historia) Ignacio de Asso viittaa moneen otteeseen Bajo Aragónin oliivipuihin.

”Aceite del Bajo Aragón” alkoi tulla tunnetuksi nykyisessä muodossaan 1800-luvun lopulla. Tämä tapahtui samoihin aikoihin, kun Bajo Aragónissa valmistetun öljyn päämarkkina-alueelle, vilkkaaseen Tortosaan saapui useita suuria yrityksiä, jotka halusivat hyödyntää paikallisen öljyn ominaisuuksia. Samoihin aikoihin useita yrityksiä asettui Alcañiziin, mikä mahdollisti Bajo Aragónissa valmistetun öljyn ostamisen suoraan tuotantoalueelta, jolloin ne välttivät Tortosan alueen kovan kilpailun. Toinen tärkeä, 1900-luvun alusta peräisin oleva kirjallinen lähde todistaa, että Aceite del Bajo Aragón -öljy oli hyvin tunnettu. Kyseessä on Isidro Aguiló y Cortésin vuonna 1918 kirjoittama teos nimeltä *Elaboración del Aceite de Oliva* (Oliiviöljyn valmistus). ”Aceite del Bajo Aragón” oli 1900-luvun ensimmäisenä kolmanneksena arvostettua myös gastronomien kuten Teodoro Bardajín ja Dionisio Pérezin keskuudessa. Vuosien saatossa alueen ulkopuolella on kehittynyt sanonta, jonka mukaan ”Aceite del Bajo Aragón” on maailman parasta oliiviöljyä. Samaa mieltä on myös Daniel Magrané kirjassaan *El aceite de oliva en España* (Oliiviöljy Espanjassa) (kustantaja: Espaso Calpe, 1961).

Tuotantoalue sijaitsee Ebrojoen vajoaman kaakkoisosassa, joka tunnetaan nimellä Bajo Aragón. Myös Aguavivas-, Martín, Regallo-, Guadalope- ja Matarrañajokien jokilaaksot sijaitsevat kyseisellä alueella. Alue on kuivaa, ja sateet ovat epäsäännöllisiä ja niukkoja, koska se on eristyksissä sekä Välimeren että Atlantin vaikutuksilta. Mannermaisen ilmaston johdosta lämpötilanvaihtelut ovat suuria. Tämän lisäksi voimakas koillistuuli, joka tunnetaan nimellä cierzo, lisää alueen kuivuutta. Alueen maasto on tasaista tai loivasti kumpuilevaa. Korkeus vaihtelee Caspen 122 metristä Alcorisan 632 metriin. Maaperä on kalkkipitoista ja sisältää kipsikarbonaattikerrostumia, jotka ovat ominaisia lämpimien ja kuivien järvialueiden mioseenikerrostumille.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee Caspen 327,9 mm:stä Alcañizin 367,9 mm:iin. Vuoden keskilämpötila on Alcañizissa 14,3 °C ja Caspessa 15 °C. Alcañizissa ylin keskilämpötila on 19,9 °C ja alin 8,8 °C, Caspessa 20,6 °C ja 9,3 °C. Näin ollen lämpötilanvaihtelut ovat suuria: lämpötila voi vaihdella yli 18 °C. Maalis-lokakuun korkeimmat lämpötilat ovat yli 25 °C, ja kesäkuukausina ylin keskilämpötila on yli 35 °C. Toinen alueen ilmaston erityispiirre on lämpötilainversio. Talvisin korkeapaineen vallitessa kylmä ilma laskeutuu alempiin ilmakerroksiin muodostaen pitkään jatkuvaa kylmää sumua, jolloin enimmäislämpötila jää alle 6 °C:seen, kun taas korkeammalla, sumukerroksen yläpuolella, se voi nousta 15 °C:n yläpuolelle.

Viljelytekniikat ja tieteellinen ja teknologinen kehitys sekä ympäristöhaasteet ja markkinoiden vaatimukset asettavat maatalouskäytäntöjen parantamisen etusijalle tulevaisuudessa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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