C/2025/5052

17.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5052)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Aceite del Bajo Aragón"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Glavna uprava za hranu, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene opisane i objašnjene u nastavku ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ni upotrebe tog ime; ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište. Stoga je riječ o „standardnim izmjenama" u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode; te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena teksta o svojstvima proizvoda*

Zatražene izmjene odnose se na definiciju iz odjeljka B Opis proizvoda, koji odgovara odjeljku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nije riječ o bitnim izmjenama. Definicije su usklađene s postojećim uredbama.

OPIS

Briše se sljedeće:

„Izgled: Proziran, bez tragova filma, zamućenosti ili onečišćenja koji bi narušili prozirnost ulja

Boja: Žuta, od zlatnožute do boje starog zlata

Okus: voćni na početku sezone, blagi okusi badema, bez gorčine, s naznakom slatkoće i blago pikantnog okusa.

Najmanja ocjena ocjenjivačke komisije: svrstavanje u kategoriju „ekstra djevičanskog maslinovog ulja”

Izmijenjeni tekst sada glasi:

„Organoleptička svojstva:

Boja: zelena ili žućkastozelena na početku sezone berbe i žuta na kraju sezone berbe, kad je maslinovo ulje zrelije.

Profil: ovisno o vremenu berbe, profil voćnih ulja može varirati od blagog do intenzivnog, a profil gorkih i pikantnih ulja od blagog do srednjeg. Sadržava note koje mogu podsjećati na sušeno voće, posebno orah i badem.

srednja vrijednost mana (Md): = 0

Medijan voćnosti (Mv) > 2

Medijan gorčine < 6

Medijan svojstva pikantnosti: < 6

Fizikalna i kemijska svojstva:

Kiselost (% oleinske kiseline): najviše 0,80

peroksidni broj (mEq O2/kg): najviše 20

K270 (n.m.): najviše 0,15

K232 (n.m.): najviše 2,00

Vlaga i hlapljive tvari (%): najviše 0,15

Nečistoće (%): najviše 0,10”

OBJAŠNJENJE

Organoleptički profil koji je definiran svojstvima utvrđenima u postojećoj specifikaciji proizvoda zastario je. Nekad se od ekstra djevičanskih maslinovih ulja prije svega očekivala niska razina gorčine ili pikantnosti, pa su bila opisana izrazima „bez gorčine, s naznakom slatkoće i blago pikantno”. Potrošači su odbacivali ulja koja nisu bila slatka i povezivali ih sa sortama maslina. Taj se koncept promijenio, a ulja se danas definiraju kao blaga, srednja i intenzivna.

Na tržištu se nude ekstra djevičanska maslinova ulja proizvedena početkom godine berbe s izraženijim gorkim i pikantnim notama te zrelija ulja, koja su slađa. Te note prati i određena boja ulja: ranije proizvedena ekstra djevičanska maslinova ulja zelenije su boje zbog klorofila, dok su kasnije proizvedena ulja žute boje jer se klorofil razgradio i povećale su se razine karotena. Zahtjevi za fizikalne i kemijske parametre ne mijenjaju se. Izmijenjen je samo tekst tih parametara kako bi se ažurirao format.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena teksta o zemljopisnom području*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka C Zemljopisno područje u odlomku Obrađivana površina. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Sljedeći se odlomak briše:

„Masline se uzgajaju na površini od 36 600 hektara, od čega se na 31 560 hektara uzgaja sorta Empeltre, na 2 200 hektara sorta Arbequina i na 1 000 hektara sorta Royal, što čini 95 % površine na kojoj se uzgaja taj usjev na tom području, iz čega je vidljiva njegova gospodarska važnost i povezanost s područjem.”

OBJAŠNJENJE

Podatak o površini iz specifikacije proizvoda potječe iz 2000., kad je specifikacija odobrena. Otad su prošle 24 godine, a površina na kojoj se uzgaja predmetni usjev u međuvremenu se znatno promijenila i nastavit će se mijenjati. Brisanjem tog opisa specifikacija proizvoda ažurirana je i više nije zastarjela, što ne utječe na povezanost s područjem. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

3. *Ispravak administrativne pogreške koja se odnosi na zemljopisno područje*

OPIS

Izmjena utječe na odjeljak Zemljopisno područje u specifikaciji proizvoda i jedinstvenom dokumentu. U zemljopisno područje obuhvaćeno ZOI-jem „Aceite del Bajo Aragón” uključena je općina Codo.

Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OBJAŠNJENJE

Općina Codo dodana je nakon što je došlo do administrativne pogreške u navođenju općina koje pripadaju zemljopisnom području. Izmjenom se ne proširuje vanjska granica obuhvaćenog područja jer se općina Codo nalazi unutar zaštićenog zemljopisnog područja. Ispravljena je pogreška u opisu zemljopisnog područja.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena teksta o zemljopisnom području*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju u odjeljku C Zemljopisno područje pod naslovom Položaj područja.

Sljedeći se odlomak briše:

„Položaj područja – Područje proizvodnje ulja s oznakom izvornosti ‚Aceite del Bajo Aragón’ je prirodna regija koja se nalazi na zapadu autonomne zajednice Aragon, između pokrajina Zaragoza i Teruel.”

Dodaje se sljedeći tekst:

„Položaj područja – Zemljopisno područje prirodni je okrug koji se nalazi na zapadu Autonomne zajednice Aragon, između pokrajina Zaragoza i Teruel. Njegove su vanjske granice duge oko 469,4 kilometra, a njegova ukupna površina iznosi 6 380 četvornih kilometara.

Proizvodnja maslina, ekstrakcija proizvoda i pakiranje ulja koja nose ovu zaštićenu oznaku izvornosti odvijaju se na zemljopisnom području.”

OBJAŠNJENJE

Definicija položaja područja ažurirana je dodavanjem površine zaštićenog zemljopisnog područja. Usto je navedeno da se ulje koje nosi ZOI „Aceite del Bajo Aragón” ekstrahira i pakira na tom zaštićenom zemljopisnom području.

5. *Uredničke izmjene*

Zatražena izmjena odnosi se na drugi odlomak odjeljka D Dokazi da proizvod potječe iz zemljopisnog područja. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Izbrisana je sljedeća rečenica:

„odabrana inspekcija.”

Dodaje se sljedeća rečenica:

„odabrana ocjena kvalitete.”

Obrazloženje

OBJAŠNJENJE

Nomenklatura je promijenjena zbog promjena u sustavima kvalitete.

6. *Uredničke izmjene*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E Metoda proizvodnje u prvom odlomku pod naslovom Izvor. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Briše se sljedeća riječ:

„plantaže”

Stoga je dodana sljedeća riječ:

„gospodarstva”

OBJAŠNJENJE

Nomenklatura je promijenjena zbog promjena u sustavima kvalitete.

7. *Uredničke izmjene*

„Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E Metoda proizvodnje u prvom odlomku pod naslovom Izvor. Nije riječ o bitnoj izmjeni.”

OPIS

Izbrisana je sljedeća rečenica:

„pod kontrolom Regulatornog vijeća i uz odgovarajuću potvrdu o sukladnosti.”

OBJAŠNJENJE

Postupci certificiranja ne uključuju taj dokument za primarne gospodarske subjekte.

8. *Prilagodba metode proizvodnje*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E Metoda proizvodnje u odlomku pod naslovom Postupci uzgoja. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Cijeli se odlomak briše:

„Uzgojne prakse – Održavanje tla provodi se plitkom obradom tla u proljeće i ljeto. Najveća dopuštena doza gnojiva je 1 kg N2 po stablu, uz tretiranje amonijakom krajem zime. U mladim maslinicima provodi se rezidba manjih grana, uz određeno prorjeđivanje grana od četvrte godine kako bi više svjetlosti moglo prodrijeti kroz lišće i kako bi se potaknuo rast novih izdanaka. U zrelim maslinicima izbjegava se intenzivna rezidba kojom se devitalizira stablo, čime se omogućuje održavanje omjera listova i drva. Rezidba radi pomlađivanja provodi se kako bi se potaknuo rast novih izdanaka i oblikovale krošnje.”

Dodaje se sljedeći odlomak:

„Uzgojne prakse i održavanje tla ovise o gustoći sadnje, o tome navodnjavaju li se stabla te o sortama. Danas postoje brojni sustavi upravljanja maslinicima, ovisno o padinama, masi stabala maslina i sortama. Rezidba ovisi i o gustoći sadnje i načinu berbe. Može se klasificirati kao pomlađivanje, sustav uzgoja ili rezidba na reznike.”

Obrazloženje

OBJAŠNJENJE

Poljoprivrednik registriran sa ZOI-jem „Aceite del Bajo Aragón” ne može podlijegati već utvrđenim općim pravilima o poljoprivrednim praksama: u maslinicima je promijenjen sustav navodnjavanja, a time i rezidba.

9. *Izmjena metode proizvodnje*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E) Metoda proizvodnje u odlomku pod naslovom Berba. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Sljedeći se odlomak briše:

„Provodi se od sredine studenoga, kad na stablu više nema zelenih plodova, ručnim branjem ili trešnjom grana.”

Dodaje se sljedeći odlomak:

„Masline se isključivo beru sa stabala. Beru se izravno sa stabala tradicionalnim ručnim branjem, udaranjem štapom ili trešnjom grana.”

OBJAŠNJENJE

Posljednjih je godina došlo do napretka u konceptima kvalitete i vremena berbe. Ekstra djevičanska maslinova ulja s notama zelenih plodova veoma su tražena među potrošačima, a osim toga njihov je kemijski sastav bogatiji polifenolima i drugim spojevima neosapunjive frakcije, što za posljedicu ima veće zdravstvene koristi za potrošače i dulji rok trajanja. Među priznatim sortama iz specifikacije proizvoda Arbequina se bere ranije i sazrijeva neujednačenije. Ovom će se izmjenom povećati kvaliteta certificiranog ulja i njegova prodaja na nacionalnoj i međunarodnoj razini.

10. *Modernizacija metode proizvodnje*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E Metoda proizvodnje u odlomku pod naslovom Mljevenje. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Briše se odlomak o mljevenju:

„Pulpa plodova melje se kako bi se ulje ekstrahiralo u emulziju. Masline s područja Bajo Aragón nije potrebno fino mljeti jer su ubrani plodovi već zreli. Mogu se koristiti sljedeće vrste mlinova: – drobilica: koristi se u tradicionalnom sustavu. Kako bi se postiglo optimalno emulgiranje, masline se moraju drobiti 10 do 15 minuta na sobnoj temperaturi. –

mehanički mlin: koristi se u kontinuiranim sustavima. Omogućuje bolje usitnjavanje stanica plodova.”

Zamjenjuje se sljedećim:

„Mljevenje maslina prvi je korak u postupku proizvodnje ulja. Cilj je usitniti plod kako bi se istisnulo ulje iz stanica. U kontinuiranim sustavima mlinovi imaju sustave za pripremu tijesta. Masline ulaze u mlinove automatski, s košticama ili bez njih, i drobe se u tijesto za sljedeći korak.”

OBJAŠNJENJE

Odlomak koji se briše odnosi se na tradicionalnu metodu proizvodnje koja neće biti navedena u novoj specifikaciji proizvoda. U njemu se spominje i da masline uvijek moraju biti zrele, kao i vrijeme mljevenja i temperatura. Ti se parametri trenutačno ne primjenjuju na određeni način jer ovise o mnogim drugim čimbenicima zbog kojih se mogu promijeniti opći uvjeti. Masline mogu biti zelene ili zrele, a vrijeme i temperatura variraju ovisno o stanju maslina.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

11. *Modernizacija metode proizvodnje*

Modernizacija metode proizvodnje

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E Metoda proizvodnje u odlomku pod naslovom Miješanje tijesta. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Brisanje odlomka pod naslovom Miješanje tijesta:

„Dolazi do spajanja kapljica ulja koje su raspršene u tijestu, čemu pridonosi povećanje temperature tijesta (30 – 35 °C).”

Zamjenjuje se sljedećim:

„Nakon što se mljevenjem dobije tijesto, sljedeća faza je miješanje, kojim se ulje istiskuje iz stanica i manje kapi spajaju se u veće. Miješalice imaju lopatice ili neki drugi sustav za sporo, ali stalno miješanje tijesta u polucilindričnim spremnicima. Trebale bi raditi na temperaturi nižoj od 30 °C, a vrijeme miješanja ovisi o stanju tijesta.”

OBJAŠNJENJE

Budući da je naglasak stavljen na kvalitetu, u modernim tehnikama nije utvrđen raspon temperature: temperatura ovisi o sorti i vremenu berbe. Ranije se miješanje provodilo pri visokim temperaturama kako bi se ubrzala ekstrakcija i vezivanje ulja u tijestu koje se miješa. Kvaliteta nije bila na prvom mjestu, već je najvažniji aspekt bio prinos. Danas se preporučuje rad na temperaturama nižim od 30 °C i ne utvrđuje se konkretan raspon.

12. *Modernizacija metode proizvodnje*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E Metoda proizvodnje u odlomku pod naslovom Fazno razdvajanje. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Brisanje odlomka pod naslovom Fazno razdvajanje:

„Nakon mljevenja dobiva se kruta frakcija (komina) koja zadržava određenu količinu ulja i tekuća frakcija (biljna voda i ulje) sa suspendiranim krutim tvarima. Pri razdvajanju krutih i tekućih faza slijede se dvije faze: — tradicionalna. Uključuje razdvajanje faza prešanjem, odvajanjem komine i pretakanjem. Prešanje je šaržni postupak koji se provodi u prešama s filtar-slojnicama. Krute tvari odvajaju se vibracijskim sitima. Postupak pretakanja, koji uključuje odvajanje ulja od biljne vode u skupu spremnika na osnovi razlike u gustoći, provodi se u prostorijama s temperaturom od oko 20 °C.”

Zamjenjuje se sljedećim:

„Nakon miješanja tijesto se centrifugira. Zbog gustoće tekućina ekstrahirani proizvod odvaja se po razinama, pri čemu u vanjskom dijelu centrifuge ostaju najteži elementi (voda i komina), a najlakši element (ulje) nalazi se bliže središtu.”

U tom sustavu centrifuge razlikuju se:

— „tradicionalniji sustav s tri faze (ulje, biljna voda i komina) u kojem se u mješavinu dobivenu miješanjem dodaje voda koja se zatim centrifugira, čime se dobivaju ulje, biljna voda i komina odnosno

— sustav s dvije faze u kojem se mješavina dobivena miješanjem mljevenih maslina centrifugira izravno te tako nastaju kruti i tekući ostaci mljevenja koji čine nusproizvod naziva ‚alperujo’ (dvofazna komina) i ulje, koje se može ponovno centrifugirati u vertikalnoj centrifugi kako bi se uklonili posljednji ostaci ili pretakanjem.”

OBJAŠNJENJE

Šaržni ili tradicionalni sustav zbog svojih je nedostataka izbačen iz upotrebe: postupak usitnjavanja maslina spor je i odvija se s prekidima jer se masline moraju ubacivati u mehanizam za mljevenje. Taj postupak stoga dugo traje i obično je potrebno skladištiti masline tijekom prerade, pri čemu one mogu početi fermentirati, čime se smanjuje kvaliteta ulja. Pri pretakanju ulje je u dodiru s biljnom vodom, čime se onečišćuje ulje i smanjuje njegova kvaliteta što je dulje biljna voda u dodiru s uljem. Možemo zaključiti da se s tradicionalnim sustavima trenutačno povezuju brojni problemi u postizanju kvalitete koja se zahtijeva parametrima iz specifikacije proizvoda za ekstra djevičanska maslinova ulja.

13. *Uredničke izmjene*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka E Povezanost sa zemljopisnim područjem u odlomku pod naslovom Tehnike uzgoja. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Sljedeći se odlomak briše:

„a) Gustoća sadnje: navodnjavanje se može i ne mora provoditi tijekom uzgoja. Ako se navodnjavanje ne provodi, gustoća sadnje iznosi od 60 do 100 stabala po hektaru za sorte Empeltre i Royal odnosno od 80 do 150 stabala za sortu Arbequina. Ako se navodnjavanje provodi, najveća gustoća iznosi 200 stabala po hektaru za sorte Empeltre i Royal odnosno 1 000 za sortu Arbequina."

Zamjenjuje se sljedećim:

„Navodnjavanje se može i ne mora provoditi tijekom uzgoja. Ako se navodnjavanje ne provodi, gustoća sadnje iznosi od 60 do 100 stabala po hektaru za sorte Empeltre i Royal odnosno od 80 do 150 stabala za sortu Arbequina. Ako se navodnjavanje provodi, gustoća obično iznosi 200 stabala po hektaru za sorte Empeltre i Royal odnosno 1000 stabala po hektaru za sortu Arbequina."

Uredničke izmjene

14. *Izmjena povezanosti sa zemljopisnim područjem*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju u odjeljku F Povezanost sa zemljopisnim područjem, odlomcima (b) Navodnjavanje, c) Održavanje tla, d) Gnojidba, e) Zaštita bilja i f) Rezidba. Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Sljedeći se odlomak briše:

„b) Navodnjavanje: ako je voda dostupna, navodnjava se u sljedećim razdobljima: od travnja do svibnja, u vrijeme cvatnje; sredinom srpnja, u fazi očvršćivanja endokarpa; te u razdoblju od kolovoza do rujna, u fazi brzog rasta ploda.

c) Održavanje tla: u travnju, lipnju i rujnu površinski sloj tla u tri se zasebna navrata obrađuje plugom. U listopadu se tlo priprema za berbu valjkom s noževima.

d) Gnojidba: najveća godišnja doza dušika iznosi jedan kilogram po stablu, a prva gnojidba vrši se krajem zime. Gnojidba fosforom i kalijem vrši se u jesen.

e) Zaštita bilja: poljoprivrednik provodi odgovarajuću fitosanitarnu zaštitu za sprečavanje napada štetnih organizama i bolesti. U tom su području najčešći štetni organizmi maslinina muha (*Bactrocera oleae Gmel.*), maslinin moljac (*Prays oleae*), maslinin smeđi potkornjak (*Phloeotribus scarabaeoides*), maslinin medič (*Saissetia oleae*), jasminov moljac (*Margaronia unionalis*) i *Euzophera pinguis*, a najčešće su gljivične bolesti paunovo oko (*Cycloconium oleaginum*) i čađavica masline (*Capnodium elaeophilum*), što je naziv za gljivicu koja raste na mednoj rosi koju izlučuje maslinin medič.

f) Rezidba: u razdoblju formiranja uzgojnog oblika obrezuju se manje grane kako početak sezone cvatnje ne bi kasnio. U račvastom sustavu uzgoja dvije ili tri glavne grane ostavljaju se na visini od metar od tla, a od četvrte godine grane se djelomično prorjeđuju kako bi se omogućilo prodiranje svjetlosti kroz lišće. U zrelim maslinicima omjer listova i drva mora se održavati na istoj razini kao i u mladim maslinicima.

g) Prinos ulja: najveći prinos ulja po hektaru iznosi 1 250 kilograma po hektaru na zemljištu koje se ne navodnjava i 2 000 kilograma po hektaru na navodnjavanom zemljištu.”

OBJAŠNJENJE

Tehnike uzgoja, rezidba i prinos ulja parametri su koji se ne odnose na povezanost sa zemljopisnim područjem, već su univerzalne prakse kojima se ne postižu razlikovne značajke konačnog proizvoda.

Zemljopisno područje, klima, tlo i prije svega sorte maslina čimbenici su po kojima se razlikuje proizvod Aceite del Bajo Aragón. Tehnike uzgoja, navodnjavanja i obrade tla promijenile su se od 2000. Gustoća sadnje tradicionalno je ovisila o padalinama, sustavima navodnjavanja i drugim okolišnim čimbenicima.

Trenutačno prevladava navodnjavanje kapanjem, pri čemu se vodi dodaju sredstva za zaštitu tla i bilja. Potrebe u pogledu tehnika uzgoja mijenjaju se ovisno o najnovijim trendovima u uzgoju maslina. Isto tako, morfologija stabla promijenila se ovisno o vrsti berbe i sorti masline.

Održavanje tla može varirati ovisno o vrsti gospodarstva, gustoći sadnje i sustavu navodnjavanja. Odnedavno se na tlu ostavljaju slojevi vegetacije kako bi se spriječila erozija. Propisivanje sustava održavanja tla nema smisla.

Posljednjih godina sve se više prepoznaje važnost uvođenja održivih poljoprivrednih praksi s minimalnim utjecajem na okoliš. Pri tradicionalnim poljoprivrednim praksama možda su se prekomjerno koristili kemikalije i gnojiva, što može negativno utjecati na kvalitetu ulja, bioraznolikost i kvalitetu vode. Promjena praksi uzgoja maslina usvajanjem održivijih metoda može pomoći u očuvanju okoliša i dugoročnom održavanju proizvodnje.

Važno je istaknuti da će se poljoprivredne prakse morati nastaviti poboljšavati i prilagođavati zbog znanstvenog i tehnološkog napretka, kao i izazova povezanih s okolišem i zahtjeva tržišta.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

15. *Izmjena koja se odnosi na nadzorno tijelo*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju u odjeljku G Nadzorno tijelo. Nije riječ o bitnoj izmjeni. Sljedeći se odlomak briše:

„Za provjeru sukladnosti s ovom specifikacijom proizvoda odgovorni je subjekt:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tel.: (+34) 902102358

www.premiumlab.eu”

Zamjenjuje se sljedećim:

„Provjeru sukladnosti s ovom specifikacijom proizvoda provodi certifikacijsko tijelo koje odabere Regulatorni odbor ZOI-ja ‚Aceite del Bajo Aragón’ i koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede vlade Aragona.”

OBJAŠNJENJE

Nadzorno tijelo koje provjerava sukladnost sa specifikacijom proizvoda vanjsko je tijelo. To se tijelo može s vremenom promijeniti ili može promijeniti naziv poduzeća ili adresu. Bolje je da se u specifikaciji proizvoda navede da je riječ o vanjskom tijelu i da će se njegovo imenovanje zabilježiti u evidenciji Ministarstva poljoprivrede vlade Aragona.

16. *Izmjena teksta u odjeljku o označivanju*

Zatražena izmjena odnosi se na definiciju iz odjeljka H) Označivanje.

Nije riječ o bitnoj izmjeni.

OPIS

Sljedeći se odlomak briše:

„Etikete prije upotrebe mora odobriti Regulatorni odbor u svrhe navedene u ovoj specifikaciji proizvoda. Moguće je povlačenje prethodno izdanog odobrenja za etikete nakon saslušanja dotične stranke ako su se okolnosti koje su dovele do odobrenja promijenile."

Zamjenjuje se sljedećim:

„Prije upotrebe etiketa Regulatorni odbor mora provjeriti njihovu ispravnost za svrhe navedene u ovoj specifikaciji proizvoda."

OBJAŠNJENJE

Iz teksta o etiketama izbrisana je riječ „odobriti". Regulatorni odbor pregledava etiketu i obavješćuje subjekt koji pakira proizvod da je etiketa ispravna i da je može početi koristiti.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Aceite del Bajo Aragon"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG, BILJNOG ILI MIKROBNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

1509 – Maslinovo ulje i njegove frakcije, neovisno jesu li rafinirani ili ne, ali kemijski nemodificirani

1509 20 – Ekstra djevičansko maslinovo ulje

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Aceite del Bajo Aragón" naziv je ekstra djevičanskog maslinovog ulja proizvedenog od maslina sorti Empeltre, Arbequina i Royal koje se uzgaja, obrađuje i pakira na području proizvodnje, prerade i pakiranja iz specifikacije proizvoda.

Smiju se upotrebljavati isključivo sorte maslina Empeltre, Arbequina i Royal. Najmanje 80 % upotrijebljenih maslina mora biti sorte Empeltre zato što ta sorta prevladava na području proizvodnje i zbog tradicionalnih svojstava proizvoda. Ostale sorte ne smiju činiti više od 20 % upotrijebljenih maslina.

Ulja s oznakom izvornosti „Aceite del Bajo Aragón" moraju biti u kategoriji ekstra djevičanskih ulja i imati sljedeća svojstva:

Boja: zelena ili žućkastozelena na početku sezone berbe i žuta na kraju sezone berbe, kad je maslinovo ulje zrelije.

Profil: ovisno o vremenu berbe profil voćnih ulja može varirati od blagog do intenzivnog, dok profil gorkih i pikantnih ulja može varirati od blagog do srednjeg. S notama koje podsjećaju na sušeno voće, posebno orah i badem.

srednja vrijednost mana (Md): = 0

Medijan voćnosti (Mv) > 2

Medijan gorčine < 6

Medijan pikantnosti: < 6

Fizička i kemijska:

Kiselost (% oleinske kiseline): najviše 0,80

peroksidni broj (mEq O2/kg): najviše 20

K270 (n.m.): najviše 0,15

K232 (n.m.): najviše 2,00

Vlaga i hlapljive tvari (%): najviše 0,15

Nečistoće (%): najviše 0,10

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovina koja se upotrebljava za proizvodnju ulja „Aceite del Bajo Aragón" jesu masline sorti Empeltre, Arbequina i Royal uzgojene na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Masline moraju biti uzgojene i prerađene isključivo na zemljopisnom području određenom u točki 4.

Masline iz kojih se dobiva ulje zaštićeno oznakom izvornosti moraju dolaziti s registriranih plantaža koje se nalaze na definiranom zemljopisnom području. To moraju biti masline odobrenih sorti i moraju biti uzgojene primjenom praksi utvrđenih u specifikaciji proizvoda.

Ulje se mora odvojiti u registriranim mlinovima koji se nalaze unutar proizvodnog područja i ispunjavaju propisane zahtjeve.

Ulje se mora ekstrahirati u roku od 48 sati od berbe. Proces se sastoji od sljedećih koraka:

— pranje maslina,

— mljevenje u mehaničkom mlinu (kontinuirani sustav),

— miješanje tijesta,

— fazno razdvajanje (u kontinuiranom sustavu koristi se centrifuga) i

— skladištenje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ulja s tom oznakom izvornosti moraju se pakirati unutar općina koje čine područje proizvodnje. Moraju se pakirati u staklene, keramičke ili metalne spremnike ili spremnike od polietilena (PE) zapremnine maksimalno pet litara.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Postrojenja u kojima se ulje pakira, a koja moraju dobiti potvrdu sukladnosti od nadzornog tijela koje je odabrao Regulatorni odbor, moraju na naljepnicu pakiranja staviti i riječi Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón" (zaštićena oznaka izvornosti „Aceite del Bajo Aragón") uz numeriranu oznaku koju izdaje Regulatorni odbor i koja omogućuje sljedivost proizvoda stavljenog na tržište.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ulja s oznakom izvornosti „Aceite del Bajo Aragón" je „prirodna regija" koja se nalazi na zapadu autonomne zajednice Aragon, između pokrajina Zaragoza i Teruel.

Zemljopisno područje obuhvaća administrativna područja sljedećih općina: 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Za proizvodnju ulja „Aceite del Bajo Aragón" smiju se upotrebljavati one sorte koje se tradicionalno uzgajaju na području proizvodnje. Sorte Empeltre i Royal mogu se smatrati autohtonim sortama na temelju postojećih referentnih dokumenata, a sorta Arbequina donesena je u 19. stoljeću iz obližnje Katalonije. Najstariji pisani dokaz o ulju s tog područja nalazi se u pjesmi „Ora maritima" [Morska obala], koju je napisao latinski pjesnik iz četvrtog stoljeća Rufus Festus Avienius i koja se temelji na tekstu iz 550. pr. Kr. U pjesmi „Ora maritima" opisuje se kako su mornari plovili uzvodno rijekom Ebro da bi trgovali s narodom koji je živio uz obale te rijeke i tako nabavljali zalihe ulja, vina i pšenice. Rijeka Ebro u pjesmi se naziva Oleum flumen, odnosno „rijeka ulja". Ignacio de Asso, koji je 1798. napisao knjigu „Historia de la Economía Política de Aragón" [Povijest političke ekonomije Aragona], često spominje stabla masline u regiji Bajo Aragón.

Ugled koji danas uživa ulje „Aceite del Bajo Aragón" nastao je krajem 19. stoljeća, kad je bogati grad Tortosa, glavno tržište za ulje iz regije Donji Aragón, privuklo velika poduzeća jako zainteresirana za izvlačenje koristi iz kvaliteta lokalnog ulja. Ubrzo nakon toga u općini Alcañiz osnovana su mnoga poduzeća s ciljem dobivanja ulja izravno iz regije Donji Aragon te zaobilaženja Tortose i tamošnje oštre konkurencije. Važan spomen maslinova ulja Aceite del Bajo Aragón u literaturi s početka stoljeća ukazuje na ugled koji je ono uživalo u to vrijeme. Radi se o djelu *Elaboración del Aceite de Oliva* [Proizvodnja maslinova ulja], koje je 1918. napisao Isidro Aguiló y Cortés. U prva tri desetljeća 20. stoljeća, ulje „Aceite del Bajo Aragón" bilo je vrlo cijenjeno među gastronomima kao što su bili Teodoro Bardají i Dionisio Pérez. S vremenom je postalo uobičajeno čuti, i izvan područja proizvodnje, da je ulje „Aceite del Bajo Aragón" najbolje maslinovo ulje na svijetu, a s tim se mišljenjem složio i Daniel Magrané u svojoj knjizi „El aceite de oliva en España" [Maslinovo ulje u Španjolskoj] (Espaso Calpe, 1961.).

Područje proizvodnje nalazi se u Donjem Aragonu, odnosno u jugoistočnom dijelu sliva rijeke Ebro, koji se u biti sastoji od dolina rijeka Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadalope i Matarraña. Karakteriziraju ga suha klima s neredovitim i malim padalinama i ekstremnim temperaturama, što je posljedica činjenice da je područje okolnim terenom zaštićeno od morskih utjecaja Mediterana i Atlantika, što rezultira klimom kontinentalnog tipa. Osim toga, suhoći pridonosi i prevladavajući snažan sjeveroistočni vjetar cierzo. Reljef je ravan do blago brdovit, s nadmorskim visinama od 122 metara u Caspeu do 632 metara u Alcorisi. Tlo je vapnenačko s horizontima gipsa i karbonata, što je tipično za jezerske sedimente nastale u uvjetima tople i suhe klime miocenskog razdoblja.

Prosječna godišnja količina padalina kreće se od 327,9 mm u Caspeu do 367,9 mm u Alcañizu. Prosječna godišnja temperatura iznosi oko 14,3 °C u Alcañizu te 15 °C u Caspeu. Prosječna najviša temperatura iznosi 19,9 °C u Alcañizu i 20,6 °C u Caspeu, a prosječna najniža temperatura iznosi 8,8 °C u Alcañizu i 9,3 °C u Caspeu. To upućuju na velike godišnje temperaturne razlike (više od 18 °C). Od ožujka do listopada najviše temperature mogu premašiti 25 °C. Prosječna najviša temperatura u ljetnim mjesecima viša je od 35 °C. Još jedna karakteristika klime tog područja jest „temperaturna inverzija". U zimskim razdobljima anticiklone niži slojevi zraka su hladniji, što uzrokuje dugotrajne hladne magle, uz najviše temperature niže od 6 °C, dok na višim nadmorskim visinama bez magle najviše temperature mogu porasti iznad 15 °C.

Potreba za poboljšanjem poljoprivrednih praksi postaje prioritet za budućnost zbog utjecaja znanstvenog i tehnološkog napretka na tehnike uzgoja, kao i zbog izazova povezanih s okolišem i zahtjeva tržišta.

Upućivanje na objavu specifikacije

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