C/2025/5052

2025.9.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5052)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 2025.6.11.

1. **A termék elnevezése**

„Aceite del Bajo Aragón”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Élelmiszeripari Főigazgatóság – Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az alábbiakban ismertetett és kifejtett módosítások nem változtatják meg az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezését vagy az elnevezés használatát; nem áll fenn a veszélye annak, hogy a érvénytelenítik a kapcsolatot vagy további korlátozásokat nem vonnak maguk után a termék forgalmazása tekintetében. Ezért ezek a módosítások a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében standard módosításnak minősülnek.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A termékjellemzők megfogalmazásának módosítása*

A kérelmezett módosítások megfelelnek az egységes dokumentum 3.2. szakaszával megegyező B. szakaszban (A termék leírása) szereplő meghatározásnak.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ezek a módosítások nem tekintendők alapvető fontosságúnak, és a meghatározásokat összehangolták a hatályos rendeletekkel.

LEÍRÁS

Az alábbi szöveget törölték:

„Külső jellemzők: Tiszta, nincs rajta filmréteg, nincs benne zavarosság vagy szennyeződés, ami rontaná az olaj átlátszóságát."

Színe: Sárga, az aranysárgától a sötétsárgáig terjedő árnyalattal.

Íze: Az idény elején gyümölcsös, enyhén mandula ízű; nem keserű, enyhén édes és enyhén pikáns.

A kóstolóbizottság értékelése szerint legalább: „Extra szűz olívaolaj" besorolás

A módosított szöveg a következő:

„Érzékszervi jellemzők:"

Színe: a betakarítási időszak elején zöld vagy sárgászöld; a betakarítási időszak végén, amikor az olívaolaj érettebb, sárga.

Profil: A betakarítás időpontjától függően a gyümölcsös olajok az enyhétől az intenzívig terjedhetnek, míg a keserű és pikáns olajok az enyhétől a közepesig. Szárított gyümölcsökre, dióra és mandulára emlékeztető jegyekkel rendelkeznek.

Hibamedián (Md): = 0

Gyümölcsösségi medián (Gym): > 2

Keserűségi medián: < 6

Csípősségi medián: < 6

Fizikai és kémiai jellemzők:

Savtartalom (olajsavtartalom %-ban): legfeljebb 0,80

Peroxidszám (mEq O2/kg): legfeljebb 20

K270 (n.m.): legfeljebb 0,15

K232 (n.m.): legfeljebb 2,00

Nedvesség- és illóanyag-tartalom(%-ban): legfeljebb 0,15

Idegenanyag-tartalom (%-ban) legfeljebb 0,10

INDOKOLÁS

A jelenlegi termékleírásban szereplő jellemzők egy már elavult érzékszervi profilt határoznak meg; a „nem keserű, enyhén édes és kissé pikáns" kifejezés arra az időszakra jellemző, amikor az extra szűz olívaolajokkal szembeni legfontosabb elvárás az volt, hogy ne legyenek keserűek vagy pikánsak. A fogyasztók elutasították a nem édes olajokat, és ezeket bizonyos olajbogyófajtákhoz társították. Ez a szemlélet mára megváltozott, és az olajokat manapság könnyű, közepes és intenzív kategóriákba sorolják.

A kínálatban megtalálhatók a betakarítási időszak elején előállított extra szűz olívaolajok, amelyek keserűbb és pikánsabb ízjegyekkel rendelkeznek, valamint az érettebb olajok, amelyek édesebbek. Ezek a jegyek az olaj színével függnek össze: a korai előállítású extra szűz olívaolajok klorofilltartalmuk miatt zöldebb színűek, a később előállított olajok színe pedig sárgásabb, mert a klorofilltartalom lecsökken, a karotintartalom pedig megemelkedik. Ami a fizikai és kémiai paramétereket illeti, a követelmények változatlanok. A formátum frissítése érdekében csak e paraméterek szövegezése változott meg.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A földrajzi terület megfogalmazásának módosítása.*

A kérelmezett módosítás a „Földrajzi terület" című C. szakasz „Művelt terület" bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. „Művelt terület" bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

A következő bekezdést törölték:

„Összesen 36 600 hektáron termesztenek olajbogyót, ezen belül 31 560 hektáron az Empeltre fajtát, 2 200 hektáron az Arbequina fajtát, 1 000 hektáron pedig a Royal fajtát, ez a három fajta az olajfával beültetett terület 95 %-át teszi ki, ami egyaránt bizonyítja a növény gazdasági jelentőségét és a területtel való kapcsolatát.”

INDOKOLÁS

A termékleírást 2000-ben hagyták jóvá, és a feltüntetett hektárok erre az időszakra vonatkoznak. Az eltelt huszonnégy év alatt a termőterület jelentősen megváltozott, és idővel még tovább fog változni. E leírás törlésével frissítették a termékleírást, amely így már nem elavult, és a módosítás nem érinti a területtel való kapcsolatot. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

3. *A földrajzi területre vonatkozó elírás javítása.*

LEÍRÁS

Ez a javítás a termékleírás és az egységes dokumentum „Földrajzi terület” című szakaszát érinti. Codo település felvétele az „Aceite del Bajo Aragón” OEM földrajzi területébe.

Nem lényeges módosítás.

LEÍRÁS

A földrajzi területhez tartozó településekkel kapcsolatos adminisztrációs hibát követően Codo is felkerült a listára. Ez nem vonja maga után az OEM területe külső határának kiterjesztését: Codo az oltalom alatt álló földrajzi területen belül található. Itt a földrajzi terület leírásában szereplő hiba kijavításásról van szó.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *A földrajzi terület megfogalmazásának módosítása*

A kérelmezett módosítás a „Földrajzi terület” című C. szakasznak „A terület elhelyezkedése” részében szereplő meghatározásra vonatkozik.

A következő bekezdést törölték:

„A terület elhelyezkedése. – Az »Aceite del Bajo Aragón« eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajok előállítási területe az a »természetes térség«, amely Aragónia autonóm közösség nyugati részén, Zaragoza és Teruel tartományban található.”

A termékleírás a következő szöveggel egészül ki:

„Elhelyezkedés A földrajzi terület az a természetes térség, amely Aragónia autonóm közösség Zaragoza és Teruel tartományon keresztül ívelő nyugati részén található. Kerülete 469,4 km, összterülete 6 380 négyzetkilométer.”

Az olajbogyó termesztése, az olaj kinyerése és az eredetmegjelöléssel ellátott olajok csomagolása

egyaránt a földrajzi területen történik.

INDOKOLÁS

Aktualizálták a terület meghatározását, kiegészítették az oltalom alatt álló földterülettel. Az is pontosításra került, hogy az „Aceite del Bajo Aragón” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj kinyerése és csomagolása ezen az oltalom alatt álló területen történik.

5. *Szövegezésbeli módosítások*

A kérelmezett módosítás a D. szakasz második bekezdését érinti: „Arra vonatkozó bizonyíték, hogy a termék a területről származik”. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

Az alábbi mondatot törölték:

„kijelölt ellenőrzés.”

Ezenfelül a szöveg a következő mondattal egészült ki:

„kijelölt minőségértékelés”

Indok(ok)

INDOKOLÁS

A terminológia módosítására a minőségbiztosítási rendszerekben történt változások miatt volt szükség.

6. *Szövegezésbeli módosítások*

A kérelmezett módosítás az E. szakasz („Az előállítás módja”) első bekezdésében szereplő meghatározásra („Eredet”) vonatkozik.

Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

Az alábbi szót törölték:

„ültetvények”

A szöveg a következő kifejezéssel egészül ki:

„mezőgazdasági üzemek”

INDOKOLÁS

A terminológia módosítására a minőségbiztosítási rendszerekben történt változások miatt volt szükség.

7. *Szövegezésbeli módosítások*

A kérelmezett módosítás az E. szakasz („Az előállítás módja”) első bekezdésében szereplő meghatározásra („Eredet”) vonatkozik.

Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

Az alábbi mondatot törölték:

„a szabályozó testület ellenőrzése alatt áll, és rendelkezik a vonatkozó megfelelőségi tanúsítvánnyal.”

INDOKOLÁS

A tanúsítási eljárások nem tartalmazzák ezt a dokumentumot az elsődleges gazdasági szereplők esetében.

8. *Az előállítás módjának módosítása.*

A kérelmezett módosítás „Az előállítás módja” című E. szakasz „Művelési gyakorlatok” bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. található meghatározást érinti. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

Az alábbi bekezdést teljes egészében törölték:

„Művelési gyakorlatok: A talaj karbantartása érdekében tavasszal és nyáron sekélyművelést végeznek. A trágyázás során olajfánként legfeljebb 1 kg N2-t alkalmaznak, az ammóniakezelést a tél vége felé végzik. A fiatal ültetvényeken a metszés kíméletes mértékű, a 4. évtől kezdve az ágakat némileg ritkítják, hogy a lombkorona jobban átengedje a fényt, ami kedvez az új hajtások növekedésének. A kifejlett ültetvényeken kerülni kell a fát károsító radikális metszést, hogy a levél/fa arány megmaradjon. Az ifjító metszést az új hajtások növekedésének ösztönzése és új fák ültetése érdekében végzik.”

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki:

A művelési gyakorlat és a talaj karbantartása az ültetési távolsághoz, az öntözött vagy nem öntözött jelleghez, valamint a fajtákhoz igazodik. Napjainkban számos, a lejtőktől, az olajfák mennyiségétől és a fajtáktól függően változó ültetvénykezelési rendszer létezik. A metszés az ültetési távolságtól és a betakarítás módjától is függ. A metszés következő kategóriákba sorolható: ifjító, alakító vagy termő-metszés.

Indok(ok)

INDOKOLÁS

Az „Aceite del Bajo Aragón” OEM-mel bejegyzett mezőgazdasági termelőkre nem alkalmazhatók a mezőgazdasági gyakorlatokra vonatkozóan korábban már megállapított általános szabályok: az ültetvényeken változás történt az öntözési rendszer, és ennek következtében a metszés tekintetében is.

9. *Az előállítás módjának módosítása*

A kérelmezett módosítás „Az előállítás módja” című E. szakasz „Betakarítás” bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

A következő bekezdést törölték:

„November közepétől, amikor már nincsenek zöld termések a fán, kézi szedéssel vagy az ágak rázásával végzik.”

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki:

„Az olajbogyók betakarítása kizárólag közvetlenül a fáról történik, hagyományos kézi szedéssel, bottal történő ütögetéssel vagy az ágak rázásával.”

INDOKOLÁS

A minőséggel és a betakarítási időszakkal kapcsolatos felfogás továbbfejlődött az elmúlt években. A zöld gyümölcsös ízjegyekkel rendelkező extra szűz olívaolajok nem csupán népszerűek a fogyasztók körében, de kémiai összetételüket illetően gazdagabbak polifenolokban és a nem szappanosítható frakcióban található egyéb vegyületekben, aminek eredményeként kedvezőbb a fogyasztók egészségére gyakorolt hatás, és hosszabb az olaj eltarthatósága. A termékleírásban elismert fajták közül az Arbequina korábban szüretelhető és rendszertelenebben érik. Ez a módosítás javítani fogja a tanúsított olaj minőségét és segíti majd az értékesítést a nemzeti és a nemzetközi piacon egyaránt.

10. *Az előállítási mód korszerűsítése.*

A kérelmezett módosítás „Az előállítás módja” című E. szakasz „Sajtolás” bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

„A sajtolásról szóló bekezdést törölték: A sajtolás során a pépes szövetet felaprítják, hogy az olajat emulzió formájában kivonják. A Bajo Aragón olajbogyó nem igényel finom sajtolást, mivel a betakarított termés már érett. A következő típusú préseket lehet használni: – Aprító: a hagyományos rendszerben használatos. Az optimális emulgeálás érdekében az olajbogyókat szobahőmérsékleten 10–15 percig kell aprítani. –

Mechanikus prés: folyamatos rendszerekben használatos. Ez lehetővé teszi a sejtek további lebontását.”

Helyébe a következő szöveg lép:

„Az olaj előállítási folyamatának első lépése az olajbogyó sajtolása. A cél az, hogy az olajbogyók őrlésével a sejtjeikben lévő olaj felszabadulhasson. A folyamatos rendszerekben a présekrendelkeznek pépelőkészítő rendszerrel. Az olajbogyók automatizált módon, maggal vagy anélkül kerülnek be a présbe, ott összezúzzák azokat, hogy előkészítsék a következő lépést.”

INDOKOLÁS

A törlendő bekezdés a hagyományos előállítási módszerre vonatkozik, amely már nem fog szerepelni az új termékleírásban. A bekezdés utal továbbá arra, hogy az olajbogyók mindig érettek, valamint a préselési időre és a hőmérsékletre is. Ezeket a paramétereket jelenleg nem alkalmazzák egy meghatározott módon, mivel számos más tényezőtől függenek, amelyek megváltoztathatják az általános körülményeket. Az olajbogyók lehetnek zöldek vagy érettek, az idő és a hőmérséklet pedig az olajbogyók állapotától függően változhat.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

11. *Az előállítás módjának korszerűsítése*

Az előállítás módjának korszerűsítése

A kérelmezett módosítás „Az előállítás módja” című E. szakasznak „A pép malaxálása” bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

„A pép malaxálása” bekezdés törlése:

„Az olajcseppek összeállnak az olajdiszperziós fázis során, amit elősegít a pép hőmérsékletének emelkedése (30–35° °C).”

Helyébe a következő szöveg lép:

„Miután sajtolással kinyerték a pépet, a következő lépés a malaxálás, amelynek célja az olaj eltávolítása a sejtekből, hogy aggregálás révén nagyobb cseppek keletkezzenek. A keverők lapátokkal vagy más rendszerrel rendelkeznek, amelyek lassan, de folyamatosan mozgatják a pépet a félhenger alakú tartályokban. 30°°C alatti hőmérsékleten kell működniük, és a malaxálási idő a pép állapotától függ.”

INDOKOLÁS

A minőség előtérbe helyezésével a modern eljárásokban nincsenek hőmérsékleti tartományok: ez a fajtától és a betakarítás időpontjától függ. Korábban a magas malaxálási hőmérsékletnek az volt a célja, hogy a kevert pépben felgyorsítsa az olaj kivonását és megkötését. A minőség nem volt prioritás, a termelékenység volt a legfontosabb szempont. Napjainkban az ajánlás szerint 30°°C alatti alacsony hőfokon kell végezni a műveletet, de nincs meghatározva egy konkrét hőmérsékleti tartomány.

12. *Az előállítási mód korszerűsítése*

A kérelmezett módosítás „Az előállítás módja” című E. szakasznak „A fázisok szétválasztása” bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

„A fázisok szétválasztása” bekezdés törlése: A sajtolás után egy szilárd rész (pogácsa) keletkezik, amelyből bizonyos mennyiségű olajat nyernek ki, valamint keletkezik egy folyékony rész (növényi víz és olaj), a benne lebegő szilárd anyagokkal. A szilárd és folyékony anyagok elválasztása további két fázisban történik: – Hagyományos eljárás. Ez magában foglalja a fázisok szétválasztását préselés, a szilárd anyagok szétválasztása és leszűrés révén. A sajtolás egy szakaszos folyamat, amelyet sajtológépekben, sajtoló szitával végeznek. A szilárd anyagokat rezgő szitákkal választják el. A leszűrési folyamat, amely során a sűrűségkülönbséget kihasználva több tartályban elválasztják az olajat a növényi víztől, körülbelül 20 °C hőmérsékletű helyiségekben történik.

C.

Helyébe a következő szöveg lép:

„A malaxálás után a pépet centrifugálják. A folyadékok eltérő sűrűsége miatt a kivont termék rétegekre válik szét, így a nehezebb elemek (víz és a pogácsa) a centrifugában a külső részre kerülnek, a legkönnyebb (olaj) pedig a középső részre kerül.

Ebben a centrifugáló rendszerben különbséget tesznek a következők között:

— hagyományosabb háromfázisú rendszer (olaj, növényi víz és pogácsa). Ebben a rendszerben vizet adnak a malaxálásból nyert keverékhez, amelyet azután centrifugálnak, és ezáltal nyerik ki az olajat, a növényi vizet és a pogácsát.

— kétfázisú rendszer: Ebben a rendszerben az olajbogyó-őrleményből nyert keveréket közvetlenül centrifugálják, és létrejön a sajtolásból származó szilárd és folyékony összetevőből álló »alperujo« (kétfázisú pogácsa) melléktermék, valamint az olaj, amelyet újra centrifugálhatnak egy függőleges centrifugában hogy ilyen módon, vagy leszűréssel eltávolítsák az utolsó maradványokat is.”

INDOKOLÁS

A szakaszos vagy hagyományos rendszert már nem használják, mivel hátrányai vannak: az olajbogyók őrlési folyamata lassú és nem folyamatos, mivel az olajbogyókat be kell önteni a sajtoló szerkezetbe. Emiatt egy időigényes folyamatról van szó, amely általában azzal jár, hogy az olajbogyót a feldolgozás során tárolni kell, de eközben megindulhat az erjedés, ami rontja az olaj minőségét. A leszűrés során az olaj és a növényi víz érintkezésben marad, és minél tovább érintkeznek, annál inkább szennyeződik az olaj és romlik a minősége. Összegzésként elmondható, hogy a hagyományos rendszerek jelenleg számos problémával szembesülnek az extra szűz olívaolajokra vonatkozó termékleírási paraméterekben előírt minőség elérése kapcsán.

13. *Szövegezésbeli módosítások*

A kérelmezett módosítás a „Kapcsolat a földrajzi környezettel" című E. szakasz „Termesztési technikák" bekezdésében szereplő meghatározásra vonatkozik. A módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

A következő bekezdést törölték:

„a) Ültetési sűrűség: A termesztés öntözéses és öntözés nélküli formában történik. A nem öntözött ültetvények sűrűsége az Empeltre és Royal fajták esetében 60–100 fa/hektár, az Arbequina fajta esetében pedig 80–150 fa/hektár. Öntözés esetén az Empeltre és a Royal fajták maximális sűrűsége hektáronként 200 fa, az Arbequina fajta esetében pedig 1 000 fa."

Helyébe a következő szöveg lép:

„A termesztés öntözéses és öntözés nélküli formában történik. A nem öntözött ültetvények sűrűsége az Empeltre és Royal fajták esetében 60–100 fa/hektár, az Arbequina fajta esetében pedig 80–150 fa/hektár. Öntözés esetén az Empeltre és a Royal fajták sűrűsége általában 200 fa/hektár, az Arbequina fajta esetében pedig 1 000 fa/hektár."

Szövegezésbeli módosítások

14. *A környezettel való kapcsolat leírásának módosítása*

A kérelmezett módosítás a „Kapcsolat a földrajzi környezettel" című F. szakasz b) pontjában („Öntözés alkalmazása"), c) pontjában („A talaj karbantartása"), d) pontjában („Trágyázás"), e) pontjában („Növényvédelem"), f) pontjában („Metszés") szereplő meghatározásra vonatkozik. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

A következő bekezdést törölték:

„b) Öntözés alkalmazása: Amennyiben rendelkezésre áll víz, az öntözést a következő időszakokban végzik: áprilistól májusig, a virágzási időszakban; július közepén, amely egybeesik a belhéj (endokarpium) megkeményedésének időszakával; augusztus–szeptemberben pedig a gyümölcs gyors növekedési szakaszában.

c) A talaj karbantartása: Áprilisban, júniusban és szeptemberben a talaj felső rétegét három különböző alkalommal porhanyítják. Októberben késhengeres vágóeszközzel készítik elő a talajt a betakarításra.

d) Trágyázás: A nitrogén egy fára jutó maximális éves mennyisége nem haladja meg az egy kilogrammot, és az első alkalmazásra a tél végén kerül sor. Foszfort és káliumot ősszel használnak.

e) Növényvédelem A mezőgazdasági termelő elvégzi a megfelelő növényegészségügyi kezeléseket a kártevők és betegségek elleni védekezés érdekében. A területen a leggyakrabban előforduló kártevők és betegségek: – Kártevők Olajbogyó-fúrólégy (*Bactrocera oleae* Gmel), olívamoly (*Prays oleaee*), kéregszú (*Phloeotribus scarabaeoides*), mediterrán olajfapajzstetű (*Saissetia oleaee*), jázmin moly (*Margaronia unionalis*), fényiloncák (*Euzophera pinguis*). – Gombabetegségek: Levélfoltosodás (*Cycloconium oleaginum*), korompenész (*Capnodium elaeophilum*): a mediterrán olajfapajzstetű által kiválasztott mézharmaton képződő gombák.

f) Metszés: A vegetációs időszakban kisebb mértékű ritkítást végeznek, hogy a virágzási időszak kezdete ne húzódjon el. Bakművelés esetén két vagy három fő ágat hagynak egy méter magasságban a talajszinttől, és a 4. évtől kezdve kissé ritkítják az ágakat, hogy a fény bejuthasson a lombkoronába. A kifejlett ültetvényeken a levél/fa arányt ugyanazon a szinten kell tartani, mint a fiatal ültetvényeken.

g) Olajhozam; A hektáronkénti maximális olajhozam a nem öntözött földterületeken 1 250 kilogramm, az öntözött földterületeken pedig 2 000 kg.”

INDOKOLÁS

A termesztési technikák, a metszés és az olajhozam nem a kapcsolattal összefüggő paraméterek, hanem olyan univerzális gyakorlatok, amelyek eredményeként nem alakulnak ki megkülönböztető jegyek a végtermékben.

A földrajzi terület, az éghajlat, a talaj és mindenekelőtt az olajbogyófajták azok a tényezők, amelyek megkülönböztetik az Aceite del Bajo Aragónt. A termesztési, öntözési és talajkezelési technikák 2000 óta megváltoztak. Az ültetési távolság hagyományosan az esőzéstől, az öntözőrendszerektől és egyéb környezeti tényezőktől függött.

Jelenleg a csepegtető öntözőrendszerek használata a jellemző, amelynek során talaj- és növényvédő szeres kezelés elvégzésére a csepegtető rendszeren keresztül kerül sor. A termesztési technikákkal kapcsolatos igények a legújabb olajbogyó-termesztési trendeknek megfelelően változnak. Az olajfa morfológiája is változott a betakarítás típusától és az olajbogyó fajtájától függően.

A talaj karbantartása a gazdaság típusától, az ültetési távolságtól és az öntözőrendszertől függően változhat. Az utóbbi időben az erózió megelőzése érdekében növényrétegeket hagytak meg. Nincs értelme előírni a talajkarbantartási rendszert.

Az utóbbi években egyre inkább felismerték a környezeti hatásokat minimalizáló fenntartható mezőgazdasági gyakorlatok alkalmazásának fontosságát. A hagyományos mezőgazdasági gyakorlatok során túlzott mértékű lehet a vegyi anyagok és műtrágyák használata, ami negatív hatással lehet az olaj minőségére, a biológiai sokféleségre és a vízminőségre. Az olajbogyó-termesztési gyakorlatok tekintetében a fenntarthatóbb módszerekre való átállás hozzájárulhat a környezet megőrzéséhez és a termelés hosszú távú fenntartásához.

Fontos kiemelni, hogy a tudományos és technológiai fejlődés, valamint a környezeti kihívások és a piaci igények továbbra is arra késztetnek, hogy fejleszteni kell a gazdálkodási módszereket és a fejlődéshez kell igazítani azokat.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

15. *Az ellenőrző szervre vonatkozó módosítás*

A kérelmezett módosítás az „Ellenőrzési struktúra” című G) szakaszban szereplő meghatározásra vonatkozik. Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak. A következő bekezdést törölték:

„A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését a következő társaság végzi:

PREMIUMLAB S.L.

Cím: Santa Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

Tel.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu”

Helyébe a következő szöveg lép:

„.A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését az »Aceite del Bajo Aragón« OEM szabályozó testülete által kiválasztott és Aragónia kormányának Mezőgazdasági Minisztériuma által engedélyezett tanúsító szerv végzi.”

INDOKOLÁS

A termékleírásnak való megfelelést külső ellenőrző szerv végzi. Az ellenőrző szerv évről évre változhat, vagy megváltoztathatja a társaság nevét vagy címét. A termékleírásban célszerű megemlíteni, hogy külső szervről van szó, és hogy kijelölését rögzíteni fogják Aragónia kormánya Mezőgazdasági Minisztériumának nyilvántartásában.

16. *A címkézésről szóló szakasz megfogalmazásának változása*

A kérelmezett módosítás a „Címkézés” című H. szakaszban szereplő meghatározásra vonatkozik.

Ez a módosítás nem tekintendő alapvető fontosságúnak.

LEÍRÁS

„A következő bekezdést törölték: A címkék használatát megelőzően a szabályozó testületnek engedélyeznie kell azokat a termékleírásban felsorolt célokra. A korábban engedélyezett címkék engedélyét az érintett fél meghallgatását követően vissza is vonhatják, ha az engedély megadását indokló körülmények megváltoztak.”

Helyébe a következő szöveg lép:

„A címkék használatát megelőzően a szabályozó testületnek ellenőriznie kell, hogy a címkék megfelelnek-e a termékleírásban felsorolt céloknak.”

INDOKOLÁS

A címkék használatára vonatkozó „engedélyezett” szót törölték. A szabályozó testület megvizsgálja a címkét, és tájékoztatja a csomagolót arról, hogy a címke megfelelő, és el lehet kezdeni használni.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 2025.6.11.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Aceite del Bajo Aragón”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

15 — ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTKEZÉSI ZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

1509 — Olívaolaj és frakciói finomítva is, de vegyileg nem átalakítva

1509 20 — Extra szűz olívaolaj

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Aceite del Bajo Aragón” a termékleírásban meghatározott termesztési, feldolgozási és csomagolási területen termesztett, feldolgozott és csomagolt Empeltre, Arbequina és Royal fajtájú olajbogyóból előállított extra szűz olívaolaj elnevezése.

A felhasznált olajbogyók kizárólag az Empeltre, Arbequina és Royal fajtákból származhatnak. A felhasznált olajbogyók legalább 80 %-ának az Empeltre fajtából kell származnia, tekintettel túlsúlyára a termelési területen és a termék hagyományos tulajdonságaira. A többi fajta a felhasznált olajbogyó mennyiségének legfeljebb 20 %-át teheti ki.

Az „Aceite del Bajo Aragón" eredetmegjelöléssel jelölt olajoknak az extra szűz kategóriába kell tartozniuk, és a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

Színe: a betakarítási időszak elején zöld vagy sárgászöld; A betakarítási időszak végén, amikor az olívaolaj érettebb, sárga.

Profil: A betakarítás időpontjától függően a gyümölcsös olajok az enyhétől az intenzívig terjedhetnek, míg a keserű és pikáns olajok az enyhétől a közepesig. Szárított gyümölcsökre, dióra és mandulára emlékeztető jegyekkel rendelkeznek.

Hibamedián (Md): = 0

Gyümölcsösségi medián (Gym): > 2

Keserűségi medián: < 6

Csípősségi medián: < 6

Fizikai és kémiai jellemzők:

Savtartalom (olajsavtartalom %-ban): legfeljebb 0,80

Peroxidszám (mEq O2/kg): legfeljebb 20

K270 (n.m.): legfeljebb 0,15

K232 (n.m.): legfeljebb 2,00

Nedvesség- és illóanyag-tartalom(%-ban): legfeljebb 0,15

Idegenanyag-tartalom (%-ban) legfeljebb 0,10

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A 4. pontban meghatározott földrajzi területen termesztett Empeltre, Arbequina és Royal olajbogyó az „Aceite del Bajo Aragón" előállításához használt alapanyag.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az olajbogyók termesztése és a termék feldolgozása kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történhet.

Az eredetmegjelöléssel védett olaj kinyerésére használt olajbogyóknak a meghatározott földrajzi területen található bejegyzett ültetvényekről kell származniuk. Az engedélyezett fajtákból kell származniuk, és a termékleírásban meghatározott eljárásokat követve kellett termeszteni őket.

Az olajat a termesztési területen található és a meghatározott feltételeket teljesítő bejegyzett olajprésekben állítják elő.

Az olajat a betakarítást követő 48 órán belül ki kell sajtolni. A folyamat a következő lépésekből áll:

— Az olajbogyók megmosása

— Sajtolás A sajtolás során mechanikus prés (folyamatos módszer) használata

— A pép malaxálása.

— A fázisok szétválasztása — Folyamatos módszer, centrifugák alkalmazásával

— Tárolás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére,*

aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az ezen eredetmegjelöléssel érintett olajokat a termesztési területet alkotó településeken belül kell csomagolni. Az olajokat maximum 5 liter űrtartalmú üveg, kerámia, polietilén (PE) vagy fém tartályokba kell tölteni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az olajat csomagoló üzemeknek, amelyeknek megfelelőségi tanúsítványt kell szerezniük a Szabályozó Testület által kiválasztott ellenőrző szervtől, fel kell tüntetniük a Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón" (az „Aceite del Bajo Aragón" oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot a csomagolás címkéin, a szabályozó testület által kiadott számozott címke mellett, amely lehetővé teszi a termék nyomon követését a forgalomba hozatalkor.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Aceite del Bajo Aragón" eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajok termőterülete az a „természetes térség", amely Aragónia autonóm közösség Zaragoza és Teruel tartományon keresztül ívelő nyugati részén található.

A földrajzi terület a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: 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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Aceite del Bajo Aragón" előállításához a termőterületen hagyományosan termesztett fajták használhatók. Az Empeltre és a Royal a meglévő okirati hivatkozások alapján őshonos fajtáknak tekinthetők, míg az Arbequina a 19. században került be a közeli Katalóniából. A területről származó olívaolajra vonatkozó legkorábbi ismert utalás az *Ora maritima* [Tengerpart] című műben található, amelyet a 4. századi latin költő, Rufus Festus Avienius írt, és maga is egy Kr.e. 550-ből származó szövegen alapul. Az *Ora maritima* leírja, hogy a tengerészek hogyan utaztak felfelé az Ebro folyón, hogy a partjai mentén élő emberekkel kereskedjenek, és eközben olaj-, bor- és búzakészleteket szerezzenek be. Az *Ora maritima* műben az Ebrót Oleum flumennek, azaz „olajfolyónak" nevezik. Ignacio de Asso, aki 1798-ban megírta a *Historia de la Economía Política de Aragón* [Aragónia politikai gazdaságtani története] című művet, gyakran említette Bajo Aragón olajfáit.

Az Aceite del Bajo Aragón a 19. század vége felé kezdett szert tenni jelenlegi hírnevére, amikor a virágzó Tortosa, az alsó-aragóniai olaj fő piaca vonzotta a nagy társaságokat, amelyek szívesen aknázták ki a helyi olaj tulajdonságait. Nem sokkal ezután számos társaság alakult Alcañizban, azzal a céllal, hogy közvetlenül Alsó-Aragóniából szerezzék be az olajat, teljesen megkerülve Tortosát és az ottani kiélezett versenyt. Fontos bibliográfiai hivatkozás a 20. század elejéről az Aceite del Bajo Aragón akkori hírnevére Isidro Aguiló y Cortés 1918-ban írt *Elaboración del Aceite de Oliva* [Az olívaolaj előállítása] című könyve. A 20. század első harmadában az „Aceite del Bajo Aragón"-t olyan gasztronómusok méltatták, mint Teodoro Bardají és Dionisio Pérez. Az idő múlásával a régión kívül is egyre inkább elterjedt az a vélemény, hogy az „Aceite del Bajo Aragón" a legjobb olívaolaj a világon – ezt Daniel Magrané is megerősíti az *El aceite de oliva en España* [Olívaolaj Spanyolországban] című könyvében (Espaso Calpe, 1961).

A termesztési terület Alsó-Aragóniában, azaz az Ebro-medence délkeleti részén található, amely terület lényegében egybeesik az Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope és Matarraña folyók völgyével. Szárazság, alacsony és rendszertelen csapadék és szélsőséges hőmérséklet jellemzi, ami abból adódik, hogy a terep megóvja a területet a földközi-tengeri és az atlanti-óceáni hatásoktól, így kontinentális klíma alakul ki. Sőt, a cierzo, az uralkodó erős északkeleti szél még jobban ráerősít a szárazságra. A terület lapos, illetve enyhén dombos, magassága 122 métertől (Caspénél) 632 méterig (Alcorisánál) terjed. A talaj mészköves, felső rétegei az állóvízi rendszereknek a miocén kor meleg és száraz éghajlata alatt kialakult üledékeire jellemző karbonát- és gipszformációkat tartalmaznak.

Az évi átlagos csapadékmennyiség a Caspéban lehulló 327,9 mm és az alcañizi 367,9 mm között mozog. Az éves átlaghőmérséklet 14,3 °C körül van Alcañizban és 15 °C körül Caspében. A maximális hőmérséklet átlaga 19,9 °C Alcañizban és 20,6 °C Caspében, a minimális hőmérséklet átlaga pedig 8,8 °C, illetve 9,3 °C. Ez azt mutatja, hogy a hőmérséklet-tartomány széles: több mint 18 °C. Márciustól októberig a legmagasabb hőmérséklet meghaladja a 25 °C-ot. A nyári hónapokban a maximális hőmérséklet átlaga meghaladja a 35 °C-ot. A térség másik éghajlati jellemzője a „hőinverzió”. A téli anticiklonos időszakokban a hideg levegő hosszan tartó hideg köd formájában leülepszik az alacsony rétegekben, ahol a legmagasabb hőmérséklet 6 °C alatt marad, míg a magasabb, ködmentes helyeken a maximális hőmérséklet a 15 °C-ot is meghaladhatja.

A tudományos és technológiai fejlődéssel együtt alakuló termesztési technikák, valamint a környezeti kihívások és a piaci igények miatt a jövőben prioritásként kell kezelni a gazdálkodási módszerek fejlesztését.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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