C/2025/5052

17.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5052)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Aceite del Bajo Aragón»

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

1. **Nome del prodotto**

«Aceite del Bajo Aragón»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Dirección General de Alimentación — Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche descritte e motivate di seguito non prevedono una modifica del nome o della denominazione dell'indicazione geografica o dell'uso di tale nome, non rischiano di annullare il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Queste modifiche rientrano pertanto nella definizione di «modifica ordinaria» ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica redazionale delle caratteristiche del prodotto*

Le modifiche richieste riguardano la definizione di cui al punto B «Descrizione del prodotto», che corrisponde al punto 3.2 del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tali modifiche sono considerate modifiche non essenziali. Lo scopo è aggiornare le definizioni in linea con i regolamenti in vigore.

DESCRIZIONE

Il testo seguente è stato eliminato:

«Aspetto: chiaro, senza alcuna traccia di velature, torbidità o impurezze che impediscano di apprezzarne la trasparenza.

Colore: giallo, con sfumature dal giallo dorato all'oro antico.

Sapore: gusto fruttato al principio della campagna, con lieve aroma di mandorla, non amaro, tendente al dolce e leggermente piccante.

Voto minimo ottenuto dal panel di degustazione: classificazione come “olio extravergine di oliva”».

Il testo modificato ora recita come segue:

«Caratteristiche organolettiche:

Colore: verde o verde giallastro al principio della campagna; giallo al termine della campagna, quando l'olio è più maturo.

Profilo: in base al momento della raccolta, gli oli fruttati possono variare da leggeri a intensi, e gli oli amari e pungenti da leggeri a moderati, con note che possono richiamare la frutta secca, in particolare noci e mandorle.

Mediana dei difetti (Md): = 0

Mediana del fruttato (Mf): > 2

Mediana dell'attributo amaro: < 6

Mediana dell'attributo piccante: < 6

Caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità (% di acido oleico) massimo 0,80

indice di perossidi (mEq O_2/kg) massimo 20

K_{270} (n.m.): massimo 0,15

K_{232} (n.m.): massimo 2,00

Umidità e sostanze volatili (%): massimo 0,15

Impurezze (%): massimo 0,10».

MOTIVAZIONE

Le caratteristiche riportate nel disciplinare vigente definiscono un profilo organolettico obsoleto e la descrizione «non amaro, tendente al dolce e leggermente piccante» è testimonianza di un'epoca in cui gli oli extravergini di oliva dovevano presentare innanzitutto un amaro e una piccantezza moderati. I consumatori non accettavano gli oli non dolci e li associavano alle varietà di olive. Questa idea si è evoluta e adesso gli oli sono definiti leggeri, medi o intensi.

Sul mercato sono presenti oli extravergini di oliva prodotti al principio della campagna, che presentano note amare e pungenti più accentuate, nonché oli più dolci, prodotti con olive più mature. Questa variazione va di pari passo con il colore dell'olio, in quanto gli oli extravergini di oliva prodotti prima sono più verdi a causa del loro maggiore contenuto di clorofilla, mentre quelli prodotti più tardi diventano più gialli con la progressiva degradazione della clorofilla a vantaggio dei caroteni. I requisiti relativi ai parametri fisico-chimici non sono modificati, ma la loro formulazione è adattata per aggiornarli.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Modifica della delimitazione della zona geografica*

La modifica richiesta riguarda il punto C «Zona geografica», nella sezione relativa alla superficie coltivata. La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

Il testo seguente è stato eliminato:

«L'olivicoltura si estende su 36 600 ettari, di cui 31 560 ettari della varietà Empeltre, 2 200 ettari della varietà Arbequina e 1 000 ettari della varietà Royal, che rappresentano il 95 % della superficie coltivata della zona, a testimonianza dell'importanza economica di tale attività e del suo legame con il territorio».

MOTIVAZIONE

Poiché il disciplinare è stato approvato nel 2000, il numero degli ettari indicati risale a tale periodo. Da allora sono trascorsi 24 anni e la superficie coltivata è notevolmente cambiata e continuerà a mutare nel tempo. L'eliminazione di questa descrizione è intesa ad aggiornare il disciplinare, affinché rimanga attuale, e non incide sul legame con il territorio. La modifica non è considerata una modifica essenziale.

3. *Correzione di un errore di trascrizione nella zona geografica.*

DESCRIZIONE

La modifica riguarda la sezione «Zona geografica» del disciplinare e del documento unico. Lo scopo è includere il comune di Codo nella zona geografica della DOP «Aceite del Bajo Aragón».

Modifica non essenziale.

MOTIVAZIONE

È stato aggiunto il comune di Codo per correggere un errore di trascrizione dei comuni che compongono la zona geografica. I confini esterni della zona geografica non subiscono modifiche, in quanto il comune di Codo si trova all'interno di tale zona. Lo scopo è correggere un errore nella descrizione della zona geografica.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Modifica della descrizione della delimitazione della zona geografica*

La modifica richiesta riguarda la descrizione della delimitazione della zona geografica di cui al punto C «Zona geografica».

Il testo seguente è stato eliminato:

«Delimitazione della zona geografica. — La zona di produzione degli oli tutelati dalla denominazione di origine "Aceite del Bajo Aragón" è il "distretto naturale" situato nella parte occidentale della Comunità autonoma di Aragona, a cavallo delle province di Saragozza e Teruel».

È inserito il testo seguente:

«Delimitazione. La zona geografica corrisponde al "distretto naturale" situato nella parte occidentale della Comunità autonoma di Aragona, a cavallo delle province di Saragozza e Teruel. Ha un perimetro di 469,4 chilometri, per una superficie totale di 6 380 chilometri quadrati.

Sia la produzione delle olive, sia l'estrazione del prodotto e il confezionamento degli oli tutelati dalla denominazione di origine hanno luogo nella zona geografica».

MOTIVAZIONE

Lo scopo è aggiornare la descrizione della delimitazione della zona geografica per includervi la zona protetta. Si specifica, inoltre, che l'olio DOP «Aceite del Bajo Aragón» è estratto e confezionato in tale zona protetta.

5. *Modifiche redazionali*

La modifica richiesta riguarda la definizione di cui al punto D «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica», secondo comma. La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

La frase seguente è soppressa:

«[entità] di controllo selezionata».

È aggiunta la frase seguente:

«[entità] di valutazione della qualità selezionata».

Motivi

MOTIVAZIONE

Si tratta di una variazione di nomenclatura dovuta a modifiche apportate ai sistemi di qualità.

6. *Modifiche redazionali*

La modifica richiesta riguarda la descrizione dell'origine delle olive al punto E «Metodo di ottenimento». La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

Il termine seguente è soppresso:

«piantagioni».

È inserito il termine seguente:

«aziende».

MOTIVAZIONE

Si tratta di una variazione di nomenclatura dovuta a modifiche apportate ai sistemi di qualità.

7. *Modifiche redazionali*

La modifica richiesta riguarda la descrizione dell'origine delle olive al punto E «Metodo di ottenimento». La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

La frase seguente è soppressa:

«controllate da quest'ultimo e accompagnate dal relativo certificato di conformità».

MOTIVAZIONE

Le procedure di certificazione non prevedono tale documento per gli operatori primari.

8. *Adattamento del metodo di produzione*

La modifica richiesta riguarda la descrizione dell'origine delle olive al punto E «Metodo di ottenimento». La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

L'intero paragrafo è eliminato:

«Pratiche colturali. — Per la manutenzione del suolo, è opportuno eseguire una lavorazione del terreno poco profonda in primavera e in estate. La fertilizzazione non deve prevedere dosi superiori a 1 kg di N_2 per albero, con un trattamento sotto forma ammoniacale alla fine dell'inverno. Nelle piante giovani la potatura deve essere leggera, con qualche diradamento dei rami a partire dal quarto anno, per favorire la penetrazione della luce nella chioma dell'albero e stimolare la formazione di nuovi rami. Per mantenere l'equilibrio tra fogliame e legno nelle piante adulte è opportuno evitare potature drastiche che potrebbero indebolire l'albero. Si effettuerà una potatura di rinnovamento per stimolare la formazione di nuovi rami e creare nuove strutture arboree».

È inserito il paragrafo seguente:

«Le pratiche colturali e di mantenimento del suolo dipendono dal sesto di impianto, dal tipo di irrigazione (coltura irrigua o non irrigua) e dalle varietà coltivate. Attualmente esistono molti sistemi di gestione delle piante in funzione della pendenza del terreno, degli alberi di olivo e delle varietà. La potatura dipende anche dal sesto di impianto e dal modo in cui si intende effettuare la raccolta. Ne esistono diversi tipi, tra cui la potatura di rinnovamento, la potatura di formazione e la potatura di fruttificazione».

Motivi

MOTIVAZIONE

Un agricoltore tutelato dalla DOP «Aceite del Bajo Aragón» non può essere soggetto a norme prestabilite in materia di pratiche agricole generali, considerata l'evoluzione del sesto di impianto, dei sistemi di irrigazione e, di conseguenza, del tipo di potatura degli olivi.

9. *Modifica del metodo di produzione*

La modifica richiesta riguarda la descrizione della raccolta al punto E «Metodo di ottenimento». La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

Il testo seguente è stato eliminato:

«Sarà effettuata a partire da metà novembre, quando sull'albero non sono più presenti i frutti verdi, con metodi tradizionali di raccolta a mano o mediante scuotitura (vibrazione) dei rami».

È inserito il paragrafo seguente:

«La raccolta delle olive, che riguarda esclusivamente i frutti che non sono caduti a terra, si effettua direttamente sull'albero con metodi tradizionali, vale a dire mediante raccolta a mano, bacchiatura o scuotitura».

MOTIVAZIONE

Il concetto di qualità e i periodi di raccolta si sono evoluti negli ultimi anni. Non solo gli oli extravergini di oliva fruttati sono oggetto di una forte domanda da parte dei consumatori, ma grazie alla loro composizione chimica più ricca di polifenoli e altri composti della frazione insaponificabile, tali oli hanno un impatto più positivo sulla salute dei consumatori e, inoltre, si conservano più a lungo. Tra le varietà riconosciute oggetto del disciplinare, l'Arbequina è raccolta prima e ha una maturazione più irregolare. Questa modifica andrà a beneficio della qualità dell'olio certificato e ne favorirà l'immissione sul mercato sia a livello nazionale che internazionale.

10. *Modernizzazione del metodo di produzione*

La modifica richiesta riguarda il paragrafo del punto E «Metodo di ottenimento» relativo alla frangitura. La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

Il paragrafo relativo alla frangitura è eliminato:

«Consiste nella rottura dei tessuti della polpa per estrarne l'olio sotto forma di emulsione. Le olive "Bajo Aragón" non necessitano di frangitura fine al momento della raccolta dei frutti maturi. Possono essere utilizzati i seguenti tipi di frantoio: — Frangitore: utilizzato nel sistema tradizionale. Per ottenere un'emulsione ottimale occorrono da 10 a 15 minuti di triturazione a temperatura ambiente. — Frantoio meccanico: utilizzato nei sistemi continui. Permette di rompere meglio le cellule del frutto».

Il testo è sostituito come segue:

«La frangitura è la prima fase del processo di produzione dell'olio cui sono sottoposte le olive. Lo scopo è rompere i frutti affinché possano rilasciare l'olio contenuto nelle loro cellule. Nei sistemi continui, gli oleifici sono dotati di sistemi di produzione della pasta. Le olive vi sono introdotte gradualmente, in modo automatizzato, con o senza nocciolo, e sono triturate per ottenere una pasta per la fase successiva».

MOTIVAZIONE

Nel paragrafo da sostituire si fa riferimento al sistema di produzione tradizionale, che sarà eliminato dal nuovo disciplinare. Vi si precisa, inoltre, che le olive devono sempre essere mature, la durata della frangitura e la temperatura. Tali parametri non sono attualmente applicati concretamente, in quanto dipendono da molti altri fattori che possono far variare le condizioni generali. Le olive possono essere verdi o mature, mentre la durata e la temperatura variano in funzione dello stato delle olive.

La modifica incide sul documento unico.

11. *Modernizzazione del metodo di produzione*

Modernizzazione del metodo di produzione

La modifica richiesta riguarda il paragrafo del punto E «Metodo di ottenimento» relativo alla gramolatura. La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

Il paragrafo relativo alla gramolatura è eliminato:

«Lo scopo è raccogliere le goccioline di olio per formare una pellicola di olio, un processo che favorisce l'aumento della temperatura della pasta (30-35 °C)».

Il testo è sostituito come segue:

«Una volta ottenuta la pasta tramite frangitura, la fase successiva è la gramolatura, la cui funzione è estrarre l'olio dalle cellule dei frutti e creare gocce sempre più grandi mediante aggregazione. Le macchine per la gramolatura devono essere munite di pale o di qualsiasi altro sistema che consenta di rimescolare la pasta lentamente e in maniera continua in contenitori semicilindrici. La temperatura di lavorazione è inferiore a 30 °C e il tempo di gramolatura dipende dalle condizioni della pasta».

MOTIVAZIONE

Nelle tecniche moderne, e al fine di privilegiare sempre la qualità, non esistono intervalli di temperatura definiti, in quanto questi dipenderanno dalla varietà e dal momento della raccolta. In passato, le elevate temperature di gramolatura avevano lo scopo di accelerare l'estrazione e l'agglutinazione dell'olio ottenuto dalla pasta di gramolatura. Era data priorità alla resa, non alla qualità. Oggi si raccomanda di lavorare a temperature basse, inferiori a 30 °C, senza che sia possibile specificare un intervallo specifico.

12. *Modernizzazione del metodo di produzione*

La modifica richiesta riguarda il paragrafo del punto E «Metodo di ottenimento» relativo alla separazione delle fasi. La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

Il paragrafo relativo alla separazione delle fasi è eliminato:

«Dopo la frangitura si ottiene una frazione solida (la sansa), che contiene una certa quantità di olio, e una frazione liquida (l'acqua di vegetazione e l'olio) che contiene solidi in sospensione. Per la separazione delle fasi solida e liquida si possono adottare due metodi. — Metodo tradizionale. Consiste nel separare le fasi tramite pressatura, separazione dei solidi e decantazione. La pressatura è un processo discontinuo effettuato in presse a fiscoli. I solidi devono essere separati con l'ausilio di vagli vibranti. Il processo di decantazione, che consiste nel separare l'olio dall'acqua di vegetazione utilizzando la loro differenza di densità per mezzo di una serie di serbatoi (*pozuelos*), deve essere effettuato in locali in cui la temperatura è di circa 20 °C».

Il testo è sostituito come segue:

«Dopo la gramolatura la pasta viene centrifugata. La densità dei liquidi fa sì che i prodotti estratti siano separati in livelli diversi, con gli elementi più pesanti (acqua e sansa) che si concentrano vicino ai bordi della centrifuga e l'elemento più leggero (olio) che rimane al centro della stessa.

In questo sistema di centrifugazione occorre distinguere tra:

— un sistema più tradizionale, detto “a tre fasi” (olio, acqua di vegetazione e residuo solido), consistente nell'aggiungere acqua alla miscela ottenuta mediante gramolatura e poi nel centrifugare il tutto, separando così l'olio dall'acqua di vegetazione e dal residuo solido;

— un sistema a due fasi in cui la miscela ottenuta mediante gramolatura è centrifugata direttamente e i residui solidi e liquidi prodotti dalla frangitura formano un sottoprodotto denominato “sansa”. L'olio può quindi essere nuovamente centrifugato in una centrifuga verticale per eliminare gli ultimi residui o essere sottoposto a un processo di decantazione».

MOTIVAZIONE

Il sistema discontinuo o tradizionale non è più utilizzato a causa degli inconvenienti che presenta: il processo di triturazione delle olive è lento e discontinuo, in quanto le olive devono essere versate manualmente nel meccanismo del frantoio. Si tratta quindi di un'operazione dispendiosa in termini di tempo, durante la quale le olive possono essere immagazzinate per un certo tempo, con il rischio di fermentazione e conseguente riduzione della qualità dell'olio. La decantazione mantiene l'olio a contatto con l'acqua di vegetazione, che lo contamina e ne riduce la qualità fintanto che rimane a contatto con esso. In sintesi, i sistemi tradizionali non sono ottimali per ottenere le qualità di olio extravergine di oliva richieste dai parametri del disciplinare.

13. *Modifiche redazionali*

La modifica richiesta riguarda la descrizione delle tecniche colturali al punto F «Legame con l'ambiente geografico». La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

Il testo seguente è stato eliminato:

«a) Densità di impianto. La coltivazione è effettuata in forma sia irrigua che non irrigua. La densità di impianto delle piante non irrigate è compresa tra 60 e 100 alberi per ettaro per le varietà Empeltre e Royal e tra 80 e 150 alberi per l'Arbequina. In caso di irrigazione, la densità massima delle varietà Empeltre e Royal sarà di 200 alberi per ettaro e quella dell'Arbequina di 1 000 alberi per ettaro».

Il testo è sostituito come segue:

«La coltivazione può essere irrigua o non irrigua. La densità di impianto delle piante non irrigate è generalmente compresa tra 60 e 100 alberi per ettaro per le varietà Empeltre e Royal e tra 80 e 150 alberi per l'Arbequina. Nelle coltivazioni irrigue, la densità delle varietà Empeltre e Royal è generalmente di 200 alberi per ettaro e quella dell'Arbequina di 1 000 alberi per ettaro».

Modifiche redazionali

14. *Modifica del legame con l'ambiente geografico*.

La modifica richiesta riguarda i seguenti paragrafi del punto F «Legame con l'ambiente geografico»: b) «Uso dell'irrigazione», c) «Manutenzione del suolo», d) «Fertilizzazione», e) «Protezione fitosanitaria» e f) «Potatura». La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

I seguenti paragrafi sono soppressi:

«b) Uso dell'irrigazione. — Se l'acqua è disponibile, l'irrigazione è effettuata nei seguenti periodi: ad aprile-maggio, in prossimità della fioritura; a metà luglio, durante la fase di indurimento dell'endocarpo; e da agosto a settembre, durante la fase di rapida crescita dei frutti.

c) Manutenzione del suolo. — Nei mesi di aprile, giugno e settembre il coltivatore effettua tre lavorazioni superficiali. Successivamente, a ottobre, viene effettuato un passaggio con il rullo a lame per preparare il terreno alla raccolta.

d) Concimazione. — La dose massima annua di azoto non deve superare un chilogrammo per albero e la prima incorporazione è effettuata alla fine dell'inverno. Il fosforo e la potassa sono applicati in autunno.

e) Protezione fitosanitaria — L'agricoltore applica trattamenti fitosanitari adeguati per proteggere gli alberi dagli organismi nocivi e dalle malattie più frequenti nella zona geografica, in particolare: per gli organismi nocivi: mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*), tignola dell'olivo (*Prays oleae*), fleotribo (*Phloeotribus scarabeoides*), cocciniglia nera dell'olivo (*Saissetia oleae*), piralide dell'olivo (*Margaronia unionalis*) ed *Euophera pinguis*; per le malattie crittogamiche: *Cycloconium oleaginum* e *Capnodium elaeophilum*, un fungo che si sviluppa sulla melata prodotta dalla cocciniglia nera dell'olivo.

f) Potatura. — Durante il periodo di formazione, è opportuno che la potatura sia leggera, per evitare ritardi nella fioritura. In caso di potatura ad alberello, si dovrebbero lasciare due o tre rami principali a un metro da terra e, a partire dal quarto anno, alleggerire leggermente i rami per facilitare la penetrazione della luce nella chioma dell'albero. Nelle piante adulte, l'equilibrio tra fogliame e legno dovrebbe essere mantenuto agli stessi livelli del periodo giovanile.

g) Resa dell'olio. — La resa massima dell'olio è di 1 250 kg per ettaro nei terreni non irrigati e di 2 000 kg per ettaro nei terreni irrigati».

MOTIVAZIONE

Le tecniche colturali, la potatura e la resa dell'olio non sono parametri associati al legame, ma pratiche universali che non modificano il prodotto finale.

La zona geografica, il clima, il terreno e, soprattutto, le varietà di olive sono gli elementi caratteristici dell'«Aceite del Bajo Aragón». Le tecniche di irrigazione e di gestione del suolo sono cambiate dal 2000. Tradizionalmente, il sesto di impianto era stabilito in funzione delle precipitazioni, dei sistemi di irrigazione e di altri fattori ambientali.

Attualmente si tende a irrigare e a eseguire i trattamenti fitosanitari e di protezione del suolo con sistemi a goccia. Le esigenze in materia di tecniche colturali mutano in linea con l'evoluzione più recente dell'olivicoltura. La morfologia dell'albero è anch'essa mutata in base al tipo di raccolta e alla varietà di oliva.

La manutenzione del suolo può variare a seconda del tipo di azienda, del sesto di impianto e del sistema di irrigazione. Oggi, di norma, si mantiene il manto vegetale per prevenire l'erosione. È inutile imporre requisiti specifici riguardanti il sistema di manutenzione del suolo.

Negli ultimi anni è cresciuta la consapevolezza dell'importanza di adottare pratiche agricole sostenibili, che riducano al minimo l'impatto sull'ambiente. Le pratiche agricole tradizionali possono comportare un uso eccessivo di sostanze chimiche e fertilizzanti, con ripercussioni negative sulla qualità del suolo, sulla biodiversità e sulla qualità dell'acqua. La transizione delle pratiche olivicole verso metodi più sostenibili può contribuire a preservare l'ambiente e a garantire la longevità della produzione.

È importante sottolineare che gli sviluppi scientifici e tecnologici, nonché le sfide ambientali e le esigenze del mercato, continuano a evidenziare la necessità di migliorare e adattare le pratiche agricole future.

La modifica incide sul documento unico.

15. *Modifica della struttura di controllo*

La modifica richiesta riguarda la definizione del punto G «Struttura di controllo». La modifica non è considerata una modifica essenziale. I seguenti paragrafi sono soppressi:

«La verifica del rispetto del presente disciplinare compete a:

PREMIUMLAB S.L.
Indirizzo: Santa Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcellona)

Telefono: (+ 34) 902 102 358

www.premiumlab.eu».

Il testo è sostituito come segue:

«La verifica del rispetto del presente disciplinare compete all'organismo di certificazione designato dal Consejo Regulador della DOP "Aceite del Bajo Aragón" e approvato dal ministero dell'Agricoltura del governo dell'Aragona».

MOTIVAZIONE

L'organismo di controllo incaricato di verificare il rispetto del disciplinare è un'entità esterna. Può cambiare da un anno all'altro o modificare ragione sociale o indirizzo. È pertanto più ragionevole menzionare nel disciplinare che tale organismo è esterno e che la sua nomina sarà iscritta nei registri del ministero dell'Agricoltura del governo dell'Aragona.

16. *Modifica della formulazione della sezione relativa all'etichettatura*

La modifica richiesta riguarda la definizione del punto H «Etichettatura».

La modifica non è considerata una modifica essenziale.

DESCRIZIONE

I seguenti paragrafi sono soppressi:

«Prima dell'immissione in circolazione, le etichette devono essere autorizzate dal Consejo Regulador per le finalità elencate nel presente disciplinare. L'autorizzazione concessa può essere revocata quando le circostanze iniziali che l'hanno motivata sono cambiate, previa consultazione della parte interessata».

Il testo è sostituito come segue:

«Prima dell'immissione in circolazione delle etichette, il Consejo Regulador è tenuto a verificarne la conformità alle finalità indicate nel presente disciplinare».

MOTIVAZIONE

Il termine «autorizzate» è eliminato relativamente all'uso delle etichette. Il Consejo Regulador esamina l'etichetta e informa il confezionatore della sua conformità e del fatto che può cominciare a utilizzarla.

DOCUMENTO UNICO

«Aceite del Bajo Aragón»

PDO-ES-0118-AM02 — 11 giugno 2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Aceite del Bajo Aragón»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

15 — GRASSI E OLI ANIMALI, VEGETALI O DI ORIGINE MICROBICA E PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE

1509 — Olio d'oliva e sue frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente

1509 20 — Olio extravergine di oliva

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'«Aceite del Bajo Aragón» è il nome dell'olio extravergine di oliva ottenuto da olive delle varietà Empeltre, Arbequina e Royal coltivate, trasformate e confezionate nella zona di produzione, trasformazione e confezionamento indicata nel disciplinare di produzione.

Possono essere utilizzate esclusivamente olive delle varietà Empeltre, Arbequina e Royal. La varietà Empeltre deve rappresentare almeno l'80 % delle olive utilizzate, in ragione della sua predominanza nella zona di produzione e delle caratteristiche tradizionali del prodotto. Le altre varietà non possono rappresentare più del 20 % delle olive utilizzate.

Gli oli a denominazione di origine «Aceite del Bajo Aragón» devono essere della categoria extravergine e presentare le caratteristiche di seguito riportate.

Colore: verde o verde giallastro al principio della campagna; giallo al termine della campagna, quando l'olio è più maturo.

Profilo: in base al momento della raccolta, gli oli fruttati possono variare da leggeri a intensi, e gli oli amari e pungenti (piccanti) da leggeri a moderati, con note che possono richiamare la frutta secca, in particolare noci e mandorle.

Mediana dei difetti (Md): = 0

Mediana del fruttato (Mf): > 2

Mediana dell'attributo amaro: < 6

Mediana dell'attributo piccante: < 6

Caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità (% di acido oleico) massimo 0,80

indice di perossidi (mEq O_2/kg) massimo 20

K_{270} (n.m.): massimo 0,15

K_{232} (n.m.): massimo 2,00

Umidità e sostanze volatili (%): massimo 0,15

Impurezze (%): massimo 0,10

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le olive delle varietà Empeltre, Arbequina e Royal coltivate nella zona geografica delimitata al punto 4 costituiscono la materia prima utilizzata per la produzione dell'«Aceite del Bajo Aragón».

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione delle olive e la trasformazione del prodotto avvengono esclusivamente nella zona geografica delimitata descritta al punto 4.

Per l'estrazione dell'olio protetto dalla denominazione di origine devono essere utilizzate olive provenienti da piantagioni registrate ubicate nella zona geografica delimitata. Devono essere delle varietà autorizzate ed essere state coltivate secondo le pratiche stabilite nel disciplinare di produzione.

L'olio è estratto in frantoi registrati situati nella zona di produzione, che soddisfino le condizioni stabilite.

L'olio deve essere estratto entro 48 ore dalla raccolta. Il processo si articola nelle fasi seguenti:

— lavaggio delle olive;

— frangitura. La frangitura è effettuata con l'ausilio di un frantoio meccanico (sistema continuo);

— gramolatura;

— separazione delle fasi mediante centrifugazione (sistema continuo);

— magazzinaggio.

3.5. *Norme specifiche in materia di etichettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Gli oli tutelati da questa denominazione di origine devono essere confezionati all'interno del territorio dei comuni che compongono la zona di produzione. Gli oli devono essere confezionati in recipienti di vetro, ceramica, polietilene (PE) o metallo della capacità massima di cinque litri.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Gli impianti di confezionamento dell'olio, che devono essere in possesso di un certificato di conformità rilasciato dall'organismo di controllo prescelto dal Consejo Regulador, devono riportare sulle etichette delle confezioni la dicitura «Denominación de Origen Protegida "Aceite del Bajo Aragón"» (denominazione di origine protetta «Aceite del Bajo Aragón») insieme all'etichetta numerata rilasciata dal Consejo Regulador, che garantisce la tracciabilità del prodotto immesso sul mercato.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione degli oli tutelati dalla denominazione di origine «Aceite del Bajo Aragón» è il «distretto naturale» situato nella parte occidentale della Comunità autonoma di Aragona, a cavallo delle province di Saragozza e Teruel.

La zona geografica si compone dei seguenti comuni: 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. **Legame con la zona geografica**

Le varietà autorizzate per la produzione di «Aceite del Bajo Aragón» sono quelle tradizionali della zona di produzione. Le varietà Empeltre e Royal sono considerate autoctone sulla base dei riferimenti documentali esistenti mentre la Arbequina, proveniente dalla vicina Catalogna, è stata introdotta nel XIX secolo. La più antica testimonianza conosciuta sull'olio di questa zona si trova nell'«Ora maritima» del poeta latino del IV secolo Rufus Festus Avienius, che a partire da un testo del 550 a.C. racconta come alcuni navigatori risalissero il corso dell'Ebro per commerciare con le popolazioni rivierasche e approvvigionarsi di olio, vino e frumento. Nell'«Ora maritima» l'Ebro viene chiamato «Oleum flumen», che significa «fiume d'olio». Ignacio de Asso, che nel 1798 ha scritto l'«Historia de la Economía Política de Aragón», fa spesso riferimento agli ulivi del Bajo Aragón.

La reputazione attuale dell'«Aceite del Bajo Aragón» cominciò a formarsi alla fine del XIX secolo, in coincidenza con l'espansione commerciale di Tortosa, il principale mercato per l'olio del Bajo Aragón, dove si insediarono importanti imprese del settore che ne avevano scoperto le qualità. Ciò fece sì che diverse imprese commerciali si insediassero ad Alcañiz per acquistare direttamente l'olio del Bajo Aragón prima che giungesse a Tortosa, evitando in tal modo la forte concorrenza di quella città. Un riferimento bibliografico importante degli inizi del XX secolo testimonia la fama di cui l'«Aceite del Bajo Aragón» godeva in quel periodo: si tratta del testo «Elaboración del Aceite de Oliva» di Isidro Aguiló y Cortés, del 1918. Nel primo terzo del XX secolo, l'«Aceite del Bajo Aragón» era molto apprezzato da gastronomi come Teodoro Bardají e Dionisio Pérez. Nel tempo, è diventato comune sentire fuori della regione che l'«Aceite del Bajo Aragón» sarebbe l'olio di oliva migliore del mondo: è quanto afferma anche Daniel Magrané nel suo libro «El aceite de oliva en España» (Edizioni Espasa Calpe, 1961).

L'area di coltivazione si trova nella zona sudorientale della valle dell'Ebro nota come Bajo Aragón, che coincide sostanzialmente con le valli fluviali dei fiumi Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope e Matarraña. La zona è arida, con precipitazioni scarse e irregolari e temperature estreme dovute alla continentalizzazione risultante dal rilievo, che isola la zona dalle influenze marittime sia mediterranee che atlantiche. D'altra parte, il forte vento dominante da nordest, noto come cierzo, accentua ulteriormente l'aridità. Il territorio è pianeggiante o leggermente ondulato, con un'altitudine compresa tra 122 m a Caspe e 632 m ad Alcorisa. I suoli sono calcarei e presentano orizzonti di carbonato e gesso, caratteristici delle sedimentazioni del miocene in zona lacustre con clima caldo e secco.

Le precipitazioni medie annue variano da 327,9 mm a Caspe a 367,9 mm ad Alcañiz. La temperatura media annua è di circa 14,3 °C ad Alcañiz e di 15 °C a Caspe. La media delle temperature massime è di 19,9 °C ad Alcañiz e di 20,6 °C a Caspe, mentre la media delle temperature minime è rispettivamente di 8,8 °C e 9,3 °C. Da tali dati risulta un'ampia escursione termica: oltre 18 °C. Da marzo a ottobre le temperature massime superano i 25 °C. Nei mesi estivi la media delle temperature massime supera i 35 °C. Un altro fenomeno tipico del clima della zona è l'«inversione termica». In inverno, in condizioni anticicloniche, l'aria fredda si deposita in strati bassi dando luogo alla formazione di nebbie fredde prolungate con massime inferiori a 6 °C, mentre ad altitudini superiori, dove non si formano nebbie, le temperature massime possono superare i 15 °C.

L'evoluzione delle tecniche colturali alla luce degli sviluppi scientifici e tecnologici, nonché le sfide ambientali e le esigenze del mercato, evidenziano la necessità che i miglioramenti delle pratiche agricole diventino una priorità per il futuro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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