Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5052

2025 9 17

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5052)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

1. **Produkto pavadinimas**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerijos Maisto generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Toliau aprašytais ir paaiškintais pakeitimais nekeičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas ir to pavadinimo vartojimas, dėl jų nekyla pavojus, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų. Todėl pakeitimai atitinka 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Produkto savybių formuluotės pakeitimas*

Prašomi pakeitimai atitinka B skirsnyje „Produkto aprašymas“, kuris atitinka bendrojo dokumento 3.2 skirsnį, pateiktą apibūdinimą.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šie pakeitimai laikomi neesminiais, o apibrėžtys suderintos su galiojančiais reglamentais.

APRAŠYMAS

Išbrauktas šis tekstas:

„Išvaizda: švarus, be ant paviršiaus susidariusios plėvelės, drumstumo ar nešvarumų, kurie pakenktų aliejaus skaidrumui.

Spalva: geltona, būna ir su atspalviais nuo tamsaus aukso iki sendinto aukso spalvos.

Skonis: sezono pradžioje šiek tiek primena vaisių ir migdolų skonį, nekartus, šiek tiek saldus ir truputėlį aitrus.

Mažiausias degustuotojų grupės įvertis: klasifikuojamas kaip „ypač grynas alyvuogių aliejus“.“

Iš dalies pakeistas tekstas dabar išdėstytas taip:

„Juslinės savybės

Spalva: žalia arba gelsvai žalia derliaus nuėmimo sezono pradžioje; geltona derliaus nuėmimo sezono pabaigoje, kai alyvuogių aliejus tampa brandesnis.

Aromatas: atsižvelgiant į derliaus nuėmimo laiką, vaisiško aliejaus aromatas gali būti nuo silpno iki stipraus, o kartaus ir aitraus aliejaus – nuo silpno iki vidutinio stiprumo. Su džiovintų vaisių, graikinių riešutų ir ypač migdolų poskoniais.

Trūkumų mediana (Md): lygi 0

Vaisių požymio mediana (Mf): > 2

Kartumo mediana: < 6

Aitrumo mediana: < 6

Fizinės ir cheminės savybės

Rūgštingumas (oleino rūgšties %): ne daugiau kaip 0,80

Peroksidų kiekis (mEq O2/kg): ne daugiau kaip 20

K_{270} (nm): ne daugiau kaip 0,15

K_{232} (nm): ne daugiau kaip 2,00

Drėgnis ir lakiosios medžiagos (%): ne daugiau kaip 0,15

Priemaišos (%): ne daugiau kaip 0,10“

PAAIŠKINIMAS

Dabartinėje produkto specifikacijoje nustatytomis savybėmis apibūdinamos pasenusios juslinės savybės; formuluotė „nekartus, šiek tiek saldus ir truputėlį aitrus“ susijusi su laikotarpiu, kai buvo tikimasi, kad ypač grynas alyvuogių aliejus bus ne itin kartus ar aitrus. Vartotojai atsisakė aliejaus, kuris nebuvo saldus, ir siejo jį su alyvuogių veislėmis. Dabar šis suvokimas pasikeitė ir šiuo metu aliejai apibūdinami kaip silpni, vidutinio stiprumo ir stiprūs.

Rinkoje siūlomi ypač gryni alyvuogių aliejai, pagaminti derliaus nuėmimo metų pradžioje ir pasižymintys didesniu kartumu ir aitrumu, taip pat brandesni aliejai, kurie yra saldesni. Dėl aliejaus spalvos pažymėtina: anksčiau pagamintas ypač grynas alyvuogių aliejus yra žalesnis dėl jame esančio chlorofilo nei vėliau pagamintas aliejus, kuris yra gelsvesnis, nes chlorofilas suiro, o karoteno kiekis padidėjo. Kalbant apie fizinius ir cheminius parametrus, reikalavimai nepasikeitė. Siekiant atnaujinti formatą, pakeista tik šių parametrų formuluotė.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Geografinės vietovės formuluotės pakeitimas*

Prašomas pakeitimas susijęs su C skirsnio „Geografinė vietovė“ dalyje

„Dirbamos žemės plotas“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta ši pastraipa:

„Alyvuogės auginamos 36 600 hektarų plote: 31 560 hektarų plote auginamos veislės „Empeltre“ vynuogės, 2 200 hektarų plote – veislės „Arbequina“ vynuogės, o 1 000 hektarų plote – veislės „Royal“ vynuogės. Tai sudaro 95 % teritorijos, kurioje auginami šie pasėliai, ploto, o tai rodo jų ekonominę svarbą ir ryšį su teritorija.“

PAAIŠKINIMAS

Produkto specifikacija buvo patvirtinta 2000 m. ir nurodyti hektarai yra susiję su tuo laikotarpiu. Praėjo dvidešimt ketveri metai, pasėlių plotas labai pasikeitė ir ilgainiui toliau keisis. Išbraukus šį aprašymą, produkto specifikacija buvo atnaujinta ir nebėra pasenusi, ir tai nedaro jokio poveikio ryšiui su teritorija. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

3. *Korektūros klaidos, susijusios su geografine vietove, ištaisymas*

APRAŠYMAS

Tai turi įtakos produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento skirsniui „Geografinė vietovė“. Į geografinę vietovę, kuriai taikoma SKVN „Aceite del Bajo Aragón“, įtraukta Kodo savivaldybė.

Tai yra neesminis pakeitimas.

PAAIŠKINIMASD

ėl korektūros klaidos, susijusios su geografinę vietovę sudarančiomis savivaldybėmis, buvo įtrauktas Kodas. Nustatytos vietovės išorinė riba neišplečiama: Kodas yra saugomoje geografinėje vietovėje. Taip ištaisoma geografinės vietovės aprašymo klaida.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Geografinės vietovės formuluotės pakeitimas*

Prašomas pakeitimas susijęs su C skirsnio „Geografinė vietovė“ dalyje „Vietovės padėtis“ pateiktu apibūdinimu.

Išbraukta ši pastraipa:

„Vietovės padėtis. Kilmės vietos nuoroda „Aceite del Bajo Aragón“ žymimų aliejų gamybos vietovė – gamtinis regionas, esantis Aragono autonominės srities vakaruose ir apimantis Saragosos ir Teruelio provincijas.“

Įtrauktas šis tekstas: „Padėtis. Geografinė vietovė yra Aragono autonominės srities vakaruose esantis gamtinis rajonas, apimantis Saragosos ir Teruelio provincijas. Jos perimetras – 469,4 kilometro, bendras paviršiaus plotas – 6 380 kvadratinių kilometrų.

Alyvuogės auginamos, produktas išgaunamas ir

kilmės vietos nuoroda žymimas aliejus pakuojamas geografinėje vietovėje.“

PAAIŠKINIMAS

Atnaujinta vietovės statuso apibrėžtis, įtraukiant saugomos žemės plotą. Taip pat patikslinta, kad SKVN „Aceite del Bajo Aragón“ žymimas aliejus išgaunamas ir pakuojamas šioje saugomoje vietovėje.

5. *Redakcinio pobūdžio pakeitimai*

Prašomas pakeitimas susijęs su D skirsnio „Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės“ antra pastraipa. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta ši formuluotė:

„pasirinktas patikrinimas“.

Įtraukta ši formuluotė:

„pasirinktas kokybės vertinimas“.

Pagrindimas

PAAIŠKINIMAS

Tai yra nomenklatūros pakeitimas dėl kokybės sistemų pokyčių.

6. *Redakcinio pobūdžio pakeitimai*

Prašomas pakeitimas susijęs su E skirsnio „Gamybos būdas“ pirmoje dalyje „Šaltinis“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbrauktas šis žodis:

„plantacijos“.

Įtrauktas šis žodis:

„valdos“.

PAAIŠKINIMAS

Tai yra nomenklatūros pakeitimas dėl kokybės sistemų pokyčių.

7. *Redakcinio pobūdžio pakeitimai*

Prašomas pakeitimas susijęs su E skirsnio „Gamybos būdas“ pirmoje dalyje „Šaltinis“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta ši formuluotė:

„<...>, kurią kontroliuoja Reguliavimo taryba, ir pateikiamas atitinkamas atitikties sertifikatas.“

PAAIŠKINIMAS

Į sertifikavimo procedūras šis pirminiams

veiklos vykdytojams skirtas dokumentas neįtrauktas.

8. *Gamybos būdo pritaikymas*

Prašomas pakeitimas susijęs su E skirsnio „Gamybos būdas“ dalyje „Auginimo praktika“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta visa pastraipa:

„Auginimo praktika. Siekiant prižiūrėti dirvožemį, seklus žemės dirbimas bus atliekamas pavasarį ir vasarą. Tręšiant nebus naudojamos didesnės kaip 1 kg N2/medžiui dozės, žiemos pabaigoje alyvmedžiai bus apdorojami amoniaku. Jauni želdiniai bus lengvai genimi, nuo ketvirtųjų metų šiek tiek retinant šakas, kad į lają patektų daugiau šviesos ir augtų nauji ūgliai. Brandžiose plantacijose turi būti vengiama smarkaus genėjimo, kuris silpnina medį, kad būtų išlaikytas lapų ir medienos santykis. Siekiant paskatinti naujų ūglių augimą ir pasodinti naujų medžių, bus genima atnaujinant augalus.“

Įtraukta ši pastraipa:

„Auginimo praktika ir dirvožemio priežiūra priklausys nuo sodinimo atstumo, nuo to, ar medžiai drėkinami, ar ne, ir nuo veislių. Šiuo metu yra daug plantacijų valdymo sistemų, kurios priklauso nuo šlaitų, alyvmedžių masės ir veislių. Genėjimas taip pat priklausys nuo sodinimo atstumo ir derliaus nuėmimo būdo. Jis gali būti klasifikuojamas kaip: atnaujinimas, formavimas arba genėjimas paliekant ataugas.“

Pagrindimas

PAAIŠKINIMAS

Pagal SKVN „Aceite del Bajo Aragón“ registruotam ūkininkui negali būti taikomos jau nustatytos bendrosios žemės ūkio praktikos taisyklės: pasikeitė plantacijų drėkinimo sistema, taigi ir genėjimas.

9. *Gamybos būdo pakeitimas*

Prašomas pakeitimas susijęs su E skirsnio „Gamybos būdas“ dalyje „Derliaus nuėmimas“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta ši pastraipa:

„Derlius nuimamas nuo lapkričio mėn. vidurio, kai ant medžių nebėra žalių vaisių, skinant nuo medžių rankomis arba krečiant alyvmedžius.“

Įtraukta ši pastraipa:

„Alyvuogių derlius bus renkamas tik nuo medžių, skinant tiesiai nuo medžių tradiciškai rankomis, rankiniu būdu jas numušant nuo medžių arba krečiant alyvmedžius.“

PAAIŠKINIMAS

Pastaraisiais metais kokybės ir derliaus nuėmimo laiko sampratos pasikeitė. Ypač grynas alyvuogių aliejus su žaliųjų vaisių poskoniais ne tik labai paklausus tarp vartotojų – jo cheminėje sudėtyje taip pat daugiau polifenolių ir kitų nemuilinamosios frakcijos junginių, o tai suteikia didesnę naudą vartotojų sveikatai ir dėl to pailgėja aliejaus tinkamumo vartoti laikas. Kalbant apie produkto specifikacijoje nurodytas pripažintas veisles, veislės „Arbequina“ alyvuogių derlius nuimamas anksčiau ir alyvuogės sunoksta nevienodai. Dėl šio pakeitimo pagerės sertifikuoto aliejaus kokybė ir jo pardavimas nacionaliniu ir tarptautiniu lygmenimis.

10. *Gamybos būdo modernizavimas*

Prašomas pakeitimas susijęs su E skirsnio „Gamybos būdas“ dalyje „Smulkinimas“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta pastraipa apie smulkinimą:

„Smulkinimas apima minkštimo suskaidymą, kad aliejus būtų išgaunamas emulsijoje. Žemutinio Aragono alyvuogių nereikia smarkiai smulkinti, nes nurinkti vaisiai jau sunokę. Gali būti naudojami dviejų tipų smulkintuvai: – malūnėlis: naudojamas tradicinėje sistemoje. Norint gauti geriausią emulsiją, alyvuogės 10–15 minučių turi būti traiškomos kambario temperatūroje;

– mechaninis smulkintuvas: naudojamas nepertraukiamose sistemose. Taip vaisių ląstelės dar labiau suskaidomos.“

Ji pakeista taip:

„Alyvuogių smulkinimas yra pirmasis aliejaus gamybos proceso etapas. Siekiama susmulkinti vaisių, kad jis galėtų išskirti aliejų, esantį jo ląstelėse. Nepertraukiamose sistemose smulkintuvai turi masės paruošimo sistemas. Alyvuogės į smulkintuvus patenka automatizuotu būdu, su kauliukais ar be jų, ir yra sutraiškomos, kad būtų paruošta masė kitam etapui.“

PAAIŠKINIMAS

Išbraukta pastraipa susijusi su tradiciniu gamybos būdu, kuris nebus įtrauktas į naują produkto specifikaciją. Joje taip pat nurodyta, kad alyvuogės visada sunokusios, taip pat smulkinimo laikas ir temperatūra. Šiuo metu šie parametrai nėra konkrečiai taikomi, nes jie priklausys nuo daugelio kitų veiksnių, dėl kurių gali pasikeisti bendros sąlygos. Alyvuogės gali būti žalios arba sunokusios, o trukmė ir temperatūra priklausys nuo alyvuogių būklės.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *Gamybos būdo modernizavimas*

Gamybos būdo modernizavimas

Prašomas pakeitimas susijęs su E skirsnio „Gamybos būdas“ dalyje „Masės maišymas“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta dalis „Masės maišymas“:

„Aliejaus lašeliai susijungia ir sudaro aliejaus dispersinę terpę, kuriai palankias sąlygas sudaro padidėjusi masės temperatūra (30–35 °C).“

Ji pakeista taip:

„Kai susmulkinus gaunama masė, kitas etapas yra maišymas, kurio tikslas – pašalinti aliejų iš ląstelių, kad susikauptų didesni aliejaus lašai. Maišytuvai turi menteles ar kitą sistemą, kuri lėtai, bet nuolat maišo masę pusiau cilindrinėse talpyklose. Jie turėtų veikti žemesnėje nei 30 °C temperatūroje, o maišymo trukmė priklausys nuo masės būklės.“

PAAIŠKINIMAS

Kokybė yra svarbiausias veiksnys, todėl šiuolaikiniuose metoduose nėra temperatūros intervalų: tai priklausys nuo veislės ir derliaus nuėmimo laiko. Anksčiau maišant aukštoje temperatūroje buvo siekiama pagreitinti aliejaus išgavimą ir surišimą išmaišytoje masėje. Kokybė nebuvo prioritetas, svarbiausias aspektas buvo derlius. Šiandien rekomenduojama dirbti žemoje, žemesnėje nei 30 °C temperatūroje, konkretus intervalas nenurodytas.

12. *Gamybos būdo modernizavimas*

Prašomas pakeitimas susijęs su E skirsnio „Gamybos būdas“ dalyje „Aliejaus atskyrimas“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta dalis „Aliejaus atskyrimas“:

„Susmulkinus gaunama kieta frakcija (išspaudos), iš kurios išgaunamas tam tikras kiekis aliejaus, ir skysta frakcija (augalinis vanduo ir aliejus) su drumzlėmis. Šios kietos ir skystos fazės bus atskirtos dviem etapais: – tradicinis metodas. Tai apima aliejaus atskyrimą suslegiant, atskiriant kietąsias medžiagas ir dekantuojant. Bus slegiama partijomis presuose su slėgimo kilimėliais. Kietosios medžiagos atskiriamos vibruojančiais sijotuvais. Dekantavimo procesas, kurio metu aliejus atskiriamas nuo augalinio vandens talpyklose, atsižvelgiant į tankio skirtumą, bus vykdomas patalpose, kurių temperatūra maždaug 20 °C.“

Ji pakeista taip:

„Išmaišyta masė centrifuguojama. Dėl skysčių tankio gautas produktas atskiriamas lygiais, paliekant sunkiausius elementus (vandenį ir išspaudas) išorinėje centrifugos dalyje, o lengviausius elementus (aliejų) – arčiau centrinės dalies.

Šioje centrifugavimo sistemoje skiriama:

— tradiciškesnė trifazė sistema (aliejus, augalinis vanduo ir išspaudos). Šioje sistemoje į maišant gautą mišinį įpilama vandens, kuris vėliau centrifuguojamas, taip gaunant: aliejų, augalinį vandenį ir išspaudas;

— dvifazė sistema. Šioje sistemoje maišant susmulkintas alyvuoges gautas mišinys yra tiesiogiai centrifuguojamas, taip gaunant kietas ir skystas smulkinimo liekanas, kurios sudaro šalutinį produktą, vadinamą *alperujo* (dvifazės išspaudos), ir aliejų, kuris gali būti dar kartą centrifuguojamas vertikalioje centrifugoje, kad būtų pašalintos paskutinės liekanos, arba dekantuojant.“

PAAIŠKINIMAS

Partija arba tradicinė sistema nebenaudojama, nes turi trūkumų: alyvuogių skilimo procesas yra lėtas ir nepertraukiamas, nes alyvuogės turi būti supiltos į smulkinimo mechanizmą. Todėl tai yra daug laiko atimantis procesas ir paprastai reikia, kad alyvuogės būtų sandėliuojamos perdirbimo metu, kai jos gali pradėti fermentuotis, taigi pablogėja aliejaus kokybė. Dekantuojant aliejus liečiasi su augaliniu vandeniu, kuris užteršia aliejų ir pablogina jo kokybę, kuo ilgiau jis liečiasi su aliejumi. Apibendrinant galima teigti, kad tradicinės sistemos šiuo metu kelia daug problemų siekiant kokybės, kurios reikalaujama pagal produkto specifikacijos parametrus, taikomus ypač grynam alyvuogių aliejui.

13. *Redakcinio pobūdžio pakeitimai*

Prašomas pakeitimas susijęs su F skirsnio „Ryšys su geografine aplinka“ dalyje „Auginimo metodai“ pateiktu apibūdinimu. Pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta ši pastraipa:

„a) Sodinimo tankumas. Auginama nedrėkinant ir drėkinant. Kai nedrėkinama, veislių „Empeltre“ ir „Royal“ alyvmedžių sodinimo tankumas yra nuo 60 iki 100 medžių viename hektare, o veislės „Arbequina“ – nuo 80 iki 150 medžių viename hektare. Kai drėkinama, didžiausias veislių „Empeltre“ ir „Royal“ alyvmedžių sodinimo tankumas yra 200 medžių viename hektare, o veislės „Arbequina“ – 1 000 medžių viename hektare.“

Ji pakeista taip:

„Auginama nedrėkinant ir drėkinant. Kai nedrėkinama, veislių „Empeltre“ ir „Royal“ alyvmedžių sodinimo tankumas yra nuo 60 iki 100 medžių viename hektare, o veislės „Arbequina“ – nuo 80 iki 150 medžių viename hektare. Kai drėkinama, veislių „Empeltre“ ir „Royal“ alyvmedžių sodinimo tankumas paprastai yra 200 medžių viename hektare, o veislės „Arbequina“ – 1 000 medžių viename hektare.“

Redakcinio pobūdžio pakeitimai

14. *Ryšio su aplinka pakeitimas*

Prašomas pakeitimas susijęs F skirsnio „Ryšys su geografine aplinka“ b punkte „Drėkinimas“, c punkte „Dirvožemio priežiūra“, d punkte „Tręšimas“, e punkte „Augalų apsauga“ ir f punkte „Genėjimas“ pateiktais apibūdinimais. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta ši dalis:

„b) Drėkinimas. Jei yra vandens, drėkinama šiais laikotarpiais: balandžio–gegužės mėn., maždaug per žydėjimo sezoną; liepos mėn. viduryje, kai kietėja odelės; rugpjūčio–rugsėjo mėn., kai vaisiai sparčiai auga.

c) Dirvožemio priežiūra. Balandžio, birželio ir rugsėjo mėn. viršutinis dirvos sluoksnis tris kartus įdirbamas kultivatoriumi. Spalio mėn. dirva paruošiama derliui naudojant žemės ūkio volą.

d) Tręšimas. Didžiausia metinė azoto dozė vienam medžiui neviršija vieno kilogramo, o pirmą kartą tręšiama žiemos pabaigoje. Rudenį naudojamas fosforas ir kalis.

e) Augalų apsauga. Ūkininkas atlieka tinkamą fitosanitarinį apdorojimą, kad užkirstų kelią kenkėjams ir ligoms. Šioje vietovėje labiausiai paplitę: – kenkėjai: alyvmedžių musė (*Bactrocera oleae Gmel*), alyvmedžių kandis (*Prays oleae*), alyvmedžių žievėgraužis (*Phloeotribus scarabaeoides*), Vidužemio jūros regiono juodasis skydamaris (*Saissetia oleae*), jazminų kandis (*Margaronia unionalis*), alyvmedžių ugniukas (*Euzophera pinguis*); – grybelinės ligos: alyvmedžio lapų dėmės (*Cycloconium oleaginum*), alyvmedžio juodasis pelėsis (*Capnodium elaeophilum*) – grybas, augantis ant lipčiaus, kurį išskiria Vidužemio jūros regiono juodasis skydamaris.

f) Genėjimas. Lengvas genėjimas atliekamas formavimo laikotarpiu, siekiant išvengti žydėjimo sezono pradžios vėlavimo. Formuojant taurės forma, paliekamos dvi ar trys pagrindinės šakos, esančios vieno metro aukštyje nuo žemės, o nuo ketvirtųjų metų pradedama šiek tiek retinti šakas, kad šviesa galėtų patekti į medžio lają. Brandžiose plantacijose lapų ir medienos santykis turi būti išlaikomas toks pat kaip ir jaunose.

g) Aliejaus išeiga. Didžiausia aliejaus išeiga yra 1 250 kg iš hektaro nedrėkinamoje žemėje ir 2 000 kg iš hektaro drėkinamoje žemėje.“

PAAIŠKINIMAS

Auginimo metodai, genėjimas ir aliejaus išeiga yra ne parametrai, siejami su ryšiu su geografine vietove, o veikiau visuotinai taikoma praktika, dėl kurios galutinis produktas neįgyja skiriamųjų požymių.

Geografinė vietovė, klimatas, dirvožemis ir, svarbiausia, alyvuogių veislės yra veiksniai, dėl kurių išsiskiria aliejus „Aceite del Bajo Aragón“. Nuo 2000 m. pasikeitė auginimo, drėkinimo ir dirvožemio apdorojimo metodai. Tradiciškai sodinimo atstumas priklausė nuo kritulių kiekio, drėkinimo sistemų ir kitų aplinkos veiksnių.

Šiuo metu vyrauja tendencija naudoti lašelinį drėkinimą, o dirvožemio ir augalų apsaugos priemonės naudojamos pasitelkiant lašelinį tiekimą. Poreikiai, susiję su auginimo metodais, kinta atsižvelgiant į naujausias alyvuogių auginimo tendencijas. Be to, atsižvelgiant į derliaus rūšį ir alyvuogių veislę, keičiasi medžių morfologija.

Dirvožemio priežiūra gali skirtis atsižvelgiant į valdos tipą, sodinimo atstumą ir drėkinimo sistemą. Pastaruoju metu, siekiant išvengti erozijos, paliekami augalijos sluoksniai. Netikslinga nustatyti privalomą dirvožemio priežiūros sistemą.

Pastaraisiais metais vis labiau pripažįstama, kad svarbu taikyti tvarią žemės ūkio praktiką, dėl kurios kuo labiau sumažėtų poveikis aplinkai. Tradicinė žemės ūkio praktika galėjo būti susijusi su pernelyg dideliu cheminių medžiagų ir trąšų naudojimu, o tai gali turėti neigiamos įtakos aliejaus kokybei, biologinei įvairovei ir vandens kokybei. Alyvmedžių auginimo praktikos pakeitimas tvaresniais metodais gali padėti išsaugoti aplinką ir užtikrinti gamybą ilguoju laikotarpiu.

Svarbu pažymėti, kad mokslo ir technologijų pažanga, aplinkos apsaugos uždaviniai ir rinkos poreikiai toliau skatina ateityje tobulinti ir pritaikyti ūkininkavimo praktiką.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

15. *Su tikrinimo įstaiga susijęs pakeitimas*

Prašomas pakeitimas susijęs su G skirsnyje „Tikrinimo struktūra“ pateiktu apibūdinimu. Šis pakeitimas nelaikomas esminiu. Išbraukta ši pastraipa:

„Už atitikties šiai produkto specifikacijai tikrinimą atsako:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tel. (+34) 902102358

www.premiumlab.eu“

Ji pakeista taip:

„Atitiktį šiai produkto specifikacijai tikrina SKVN „Aceite del Bajo Aragón“ Reguliavimo tarybos paskirta ir Aragono Vyriausybės Žemės ūkio departamento patvirtinta tvirtinančioji įstaiga.“

PAAIŠKINIMAS

Tikrinimo įstaiga, kuri tikrina atitiktį produkto specifikacijai, yra išorės įstaiga. Tikrinimo įstaiga gali keistis kasmet arba gali pakeisti savo pavadinimą ar adresą. Pageidautina, kad produkto specifikacijoje būtų nurodyta, kad tai yra išorės įstaiga, ir kad jos paskyrimas bus įrašytas į Aragono Vyriausybės Žemės ūkio departamento dokumentus.

16. *Skirsnio dėl ženklinimo formuluotės pakeitimas*

Prašomas pakeitimas susijęs su H skirsnyje „Ženklinimas“ pateiktu apibūdinimu.

Šis pakeitimas nelaikomas esminiu.

APRAŠYMAS

Išbraukta ši pastraipa:

„Prieš naudojant etiketes, jas turi patvirtinti Reguliavimo taryba šioje produkto specifikacijoje išvardytais tikslais. Leidimas naudoti etiketes, kurias anksčiau buvo leista naudoti, taip pat gali būti panaikintas, jei išklausius atitinkamą šalį pasikeitė aplinkybės, dėl kurių buvo išduotas leidimas.“

Ji pakeista taip:

„Prieš naudojant etiketes, Reguliavimo taryba turi patikrinti, ar etiketės atitinka šioje produkto specifikacijoje nurodytus tikslus.“

PAAIŠKINIMAS

Išbrauktas žodis „leidžiama“, susijęs su etikečių naudojimu. Reguliavimo taryba peržiūri etiketę ir informuoja pakuotoją, kad etiketė yra tinkama ir kad jis gali pradėti ją naudoti.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 – 11.06.2025

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

15 – GYVULINIAI, AUGALINIAI ARBA MIKROORGANIZMŲ RIEBALAI IR ALIEJUS BEI JŲ SKILIMO PRODUKTAI; PARUOŠTI VALGOMIEJI RIEBALAI; GYVŪNINIS ARBA AUGALINIS VAŠKAS

1509 – Alyvuogių aliejus ir jo frakcijos, nerafinuoti arba rafinuoti, bet chemiškai nemodifikuoti

1509 20 – Ypač grynas alyvuogių aliejus

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Aceite del Bajo Aragón“ yra ypač grynas alyvuogių aliejus, gaminamas iš veislių „Empeltre“, „Arbequina“ ir „Royal“ alyvuogių, kurios užauginamos, perdirbamos ir pakuojamos produkto specifikacijoje nustatytoje gamybos, perdirbimo ir pakavimo vietovėje.

Naudojamos tik šių veislių alyvuogės: „Empeltre“, „Arbequina“ ir „Royal“. Veislės „Empeltre“ alyvuogės turi sudaryti ne mažiau kaip 80 %. naudojamų alyvuogių dėl savo dominavimo gamybos vietovėje ir dėl tradicinių produkto savybių. Kitų veislių alyvuogės gali sudaryti ne daugiau kaip 20 % naudojamų alyvuogių.

Kilmės vietos nuoroda „Aceite del Bajo Aragón“ žymimi aliejai turi būti ypač gryno aliejaus kategorijos bei pasižymėti toliau išvardytomis savybėmis.

Spalva: žalia arba gelsvai žalia derliaus nuėmimo sezono pradžioje; geltona derliaus nuėmimo sezono pabaigoje, kai alyvuogių aliejus tampa brandesnis.

Aromatas: atsižvelgiant į derliaus nuėmimo laiką, vaisiško aliejaus aromatas gali būti nuo silpno iki stipraus, o kartaus ir aitraus aliejaus – nuo silpno iki vidutinio stiprumo. Su džiovintų vaisių, graikinių riešutų ir ypač migdolų poskoniais.

Trūkumų mediana (Md): lygi 0

Vaisių požymio mediana (Mf): > 2

Kartumo mediana: < 6

Aitrumo mediana: < 6

Fizinės ir cheminės savybės

Rūgštingumas (oleino rūgšties %): ne daugiau kaip 0,80

Peroksidų kiekis (mEq O2/kg): ne daugiau kaip 20

K_{270} (nm): ne daugiau kaip 0,15

K_{232} (nm): ne daugiau kaip 2,00

Drėgnis ir lakiosios medžiagos (%): ne daugiau kaip 0,15

Priemaišos (%): ne daugiau kaip 0,10

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje auginamos veislių „Empeltre“, „Arbequina“ ir „Royal“ alyvuogės yra aliejui „Aceite del Bajo Aragón“ gaminti naudojama žaliava.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvuogės turi būti auginamos ir aliejus gaminamas tik 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

Alyvuogės, naudojamos kilmės vietos nuoroda saugomam aliejui gaminti, turi būti gautos iš nustatytoje geografinėje vietovėje esančių registruotų plantacijų. Alyvuogės turi būti tik leidžiamų veislių ir auginamos laikantis produkto specifikacijoje nustatytų metodų.

Aliejus gaminamas patvirtintose aliejaus spaudyklose, esančiose auginimo vietovėje ir atitinkančiose nustatytas sąlygas.

Aliejus turi būti pagamintas per 48 valandas nuo derliaus nuėmimo. Procesas apima šiuos etapus:

— alyvuogių nuplovimą;

— smulkinimą. Smulkinant bus naudojamas mechaninis smulkintuvas (nepertraukiama sistema);

— masės maišymą;

— aliejaus atskyrimą. Taikant nepertraukiamą sistemą, bus naudojamos centrifugos;

— laikymą.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Aliejus, kuriam taikoma ši kilmės vietos nuoroda, turi būti išpilstomas gamybos vietovę sudarančių savivaldybių ribose. Aliejus turi būti išpilstomas į stiklines, keramines, polietileno (PE) arba metalines talpyklas, kurių talpa ne didesnė kaip penki litrai.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Aliejaus išpilstymo įmonės, kurioms suteikiamas Reguliavimo tarybos paskirtos tikrinimo įstaigos išduotas atitikties sertifikatas, pakuočių etiketėse privalo įrašyti „Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón““ (SKVN „Aceite del Bajo Aragón“), be to, priklijuoti numeruotą etiketę, kuri naudojama siekiant atsekti parduodamą produktą.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Kilmės vietos nuoroda „Aceite del Bajo Aragón“ žymimų aliejų gamybos vietovė – gamtinis regionas, esantis Aragono autonominės srities vakaruose ir apimantis Saragosos ir Teruelio provincijas.

Geografinė vietovė apima šias savivaldybes: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Aliejaus „Aceite del Bajo Aragón“ gamybai gali būti naudojamos alyvuogių veislės, tradiciškai auginamos gamybos vietovėje. Veislės „Empeltre“ ir „Royal“, remiantis esamais dokumentiniais šaltiniais, gali būti laikomos vietinėmis veislėmis, o veislė „Arbequina“ buvo atgabenta XIX a. iš netoliese esančios Katalonijos. Anksčiausiai žinoma nuoroda į su šia vietove sietiną aliejų pateikiama poemoje *Ora maritima* (liet. „Pajūris“), kurią sukūrė lotynų kalba rašęs poetas Rufus Festus Avienius ketvirtajame amžiuje ir kuri yra pagrįsta 550 m. pr. m. e. parašytu tekstu. Poemoje *Ora maritima* pasakojama, kaip jūreiviai keliavo palei Ebro upę, kad galėtų užmegzti prekybos ryšius su gyventojais, kurie gyveno palei jos krantus, taip įsigydami aliejaus, vyno ir kviečių. Poemoje *Ora maritima* Ebras vadinamas *Oleum flumen* arba „aliejaus upe“. Ignacio de Asso, kuris 1798 m. parašė *Historia de la Economía Política de Aragón* (Aragono politinės ekonomikos istorija), dažnai minėjo alyvmedžius Žemutiniame Aragone.

Aliejus „Aceite del Bajo Aragón“ tapo žinomas XIX a. pabaigoje, kai Tortosos miestas, kurio apylinkėse klesti pagrindinė Žemutinio Aragono aliejaus rinka, pritraukė dideles įmones, norinčias išnaudoti vietinio aliejaus savybes. Netrukus Alkanjise atsirado nemažai įmonių, kurių tikslas – pačioms gaminti aliejų Žemutiniame Aragone, aplenkiant Tortosą ir nuožmią konkurenciją. Kitas svarbus bibliografinis šaltinis, kuriame minimas geras aliejaus „Aceite del Bajo Aragón“ vardas amžiaus pradžioje, yra 1918 m. Isidro Aguiló y Cortés parašyta knyga *Elaboración del Aceite de Oliva* (liet. „Alyvuogių aliejaus gamyba“). XX a. pirmąjį ketvirtį aliejų „Aceite del Bajo Aragón“ labai vertino gastronomai, kaip antai Teodoro Bardají ir Dionisio Pérezas. Ilgainiui tapo įprasta už regiono ribų girdėti, kad aliejus „Aceite del Bajo Aragón“ yra geriausias alyvuogių aliejus pasaulyje, o tai savo knygoje *El aceite de oliva en España* (Espaso Calpe, 1961 m.) tik dar kartą patvirtino Danielis Magrané.

Gamybos vietovė yra Žemutiniame Aragone, t. y. Ebro baseino pietrytinėje dalyje, kuri iš esmės sutampa su šių upių slėniais: Agvavivo, Martino, Regaljo, Gvadalopės ir Mataranjos. Ši vietovė pasižymi sausumu, nedideliu ir nereguliariu kritulių kiekiu ir ypač ekstremaliomis temperatūromis, kurias lemia tai, kad vietovės išsidėstymas apsaugo teritoriją nuo Vidužemio jūros ir Atlanto vandenyno poveikio, dėl kurio susidaro žemyninis klimatas. Be to, dėl vyraujančio stipraus šiaurės rytų vėjo *cierzo* oras yra ypač sausas. Reljefas – lygus arba šiek tiek kalvotas, aukštis – nuo 122 metrų Kaspėje iki 632 metrų Alkorisoje. Dirvožemis yra kalkingas, su gipso ir karbonato sluoksniais, kurie būdingi senovinių ežerų nuosėdoms, susidariusioms dėl šilto ir sauso Mioceno epochos klimato.

Vidutinis metinis kritulių kiekis – 327,9 mm Kaspėje ir 367,9 mm Alkanjise. Vidutinė metinė temperatūra Alkanjise yra apie 14,3 °C, o Kaspėje – 15 °C. Vidutinė didžiausia temperatūra Alkanjise yra 19,9 °C, Kaspėje – 20,6 °C, vidutinė mažiausia temperatūra atitinkamai yra 8,8 °C ir 9,3 °C. Tai rodo, kad temperatūrų intervalas yra didelis: daugiau kaip 18 °C. Nuo kovo iki spalio didžiausia temperatūra viršija 25 °C. Vasaros mėnesiais vidutinė didžiausia temperatūra viršija 35 °C. Kita vietovei būdinga klimato savybė – temperatūros inversija. Anticikloniniu žiemos laikotarpiu šaltas oras leidžiasi žemyn, tad susidaro šaltas ilgalaikis rūkas, o temperatūra neviršija 6 °C; tačiau didesniame aukštyje, kur rūko nėra, aukščiausia temperatūra gali viršyti 15 °C.

Atsižvelgiant į auginimo metodus, mokslo ir technologijų pažangą, taip pat į aplinkos apsaugos uždavinius ir rinkos poreikius, ateityje visų pirma būtina tobulinti ūkininkavimo praktiką.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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