C/2025/5052

17.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu ([1])

(C/2025/5052)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Aceite del Bajo Aragón”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas Pārtikas ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Tālāk aprakstītie un izskaidrotie grozījumi neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē vai minētās norādes lietojumā; nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne, kā arī neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Tāpēc tie ir “standarta grozījumi” Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 24. panta 4. punkta nozīmē.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Grozījums produkta īpašību formulējumā*

Pieprasītie grozījumi atbilst B) iedaļā “Produkta apraksts” sniegtajai definīcijai, kas ir pielīdzināma vienotā dokumenta 3.2. punktam.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šie grozījumi tiek uzskatīti par nebūtiskiem, un definīcijas ir saskaņotas ar spēkā esošajiem regulu noteikumiem.

APRAKSTS

Svītro šādu tekstu:

“Izskats: dzidra, bez noslāņojumiem, nogulsnēm vai netīrumiem, kas varētu mazināt eļļas caurspīdīgumu.

Krāsa: dzeltena, ar zeltaini dzeltenām līdz veczelta nokrāsām.

Garša: sezonas sākumā augļaina, ar vieglu mandeļu garšu; nav rūgta, ar saldu un nedaudz sīvu piegaršu.

Degustētāju žūrijas minimālais novērtējums: klasifikācijas kategorija “neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa”.”

Grozītais teksts tagad ir šāds:

“Organoleptiskās īpašības

Krāsa: zaļa vai dzeltenīgi zaļa ražas novākšanas sezonas sākumā; dzeltena ražas novākšanas sezonas beigās, kad olīveļļu ražo no vēlāk novāktām olīvām.

Profils: atkarībā no ražas novākšanas laika augļaino eļļu garšas intensitāte var būt no vieglas līdz intensīvai, un rūgto un sīvo eļļu garša – no vieglas līdz vidēji intensīvai. Ar niansēm, kas var atgādināt žāvētus augļus, jo īpaši valriekstus un mandeles.

Defektu mediāna (Md): = 0

Augļainuma mediāna (Mf): > 2

Rūgtuma mediāna: < 6

Sīvuma mediāna: < 6

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

skābums (% oleīnskābes ekvivalents): nepārsniedz 0,80

peroksīda skaitlis (mEq O_2/kg): nepārsniedz 20

K270 (n.m.): nepārsniedz 0,15

K232 (n.m.): nepārsniedz 2,00

mitrums un gaistošo vielu saturs (%): nepārsniedz 0,15

piemaisījumi (%): nepārsniedz 0,10”

SKAIDROJUMS

Pašreizējā produkta specifikācijā noteiktās īpašības definē novecojušu organoleptisko profilu; raksturojums “nav rūgta, ar saldu un nedaudz sīvu piegaršu” attiecas uz laiku, kad no neapstrādātām augstākā labuma olīveļļām galvenokārt tika sagaidīts zems rūgtuma vai sīvuma līmenis. Patērētāji nevēlējās iegādāties eļļas, kas nebija saldenas, un to īpašības saistīja ar konkrētām olīvu šķirnēm. Šī izpratne tagad ir mainījusies, un eļļas mūsdienās raksturo kā vieglas, vidējas un intensīvas.

Tirgū ir pieejamas neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas, kuras ir iegūtas ražas gada sākumā un kurām ir raksturīgas izteiktākas rūgtuma un sīvuma notis, kā arī eļļas ar saldāku garšu, kas iegūtas no vēlākas ražas. Šīs garšas notis ir saistītas ar eļļas krāsu: sezonas sākumā ražotās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas ir zaļākas hlorofila dēļ, bet vēlāk ražotās ir dzeltenākas, jo hlorofils ir noārdījies un ir palielinājies karotīna līmenis. Attiecībā uz fizikālajiem un ķīmiskajiem parametriem prasībās izmaiņu nav. Ir mainīts tikai šo parametru formulējums, lai atjauninātu formātu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums ģeogrāfiskā apgabala formulējumā*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju C) iedaļā “Ģeogrāfiskais apgabals” rindkopā “Apstrādātā platība”. Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šādu daļu:

"Platība, kurā audzē olīvkokus, aizņem 36 600 hektārus, no kuriem 31 560 hektāros audzē šķirni "Empeltre", 2 200 hektāros – šķirni "Arbequina" un 1 000 hektāros – šķirni "Royal", kas kopā veido 95 % no platības, kurā attiecīgajā teritorijā audzē šo kultūru, apliecinot gan tās ekonomisko nozīmi, gan saikni ar šo teritoriju."

SKAIDROJUMS

Produkta specifikācija tika apstiprināta 2000. gadā, un norādītie hektāri attiecas uz to laiku. Ir pagājuši 24 gadi, un platība, kurā audzē šo kultūru, ir mainījusies un laika gaitā turpinās mainīties. Svītrojot šo aprakstu, produkta specifikācija ir atjaunināta un vairs nav novecojusi, neietekmējot saikni ar minēto teritoriju. Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

3. *Pārrakstīšanās kļūdas labojums saistībā ar ģeogrāfisko apgabalu*

APRAKSTS

Šis labojums ietekmē produkta specifikācijas un vienotā dokumenta iedaļu "Ģeogrāfiskais apgabals". *Codo* pašvaldības iekļaušana ģeogrāfiskajā apgabalā, uz kuru attiecas ACVN "Aceite del Bajo Aragón".

Nebūtisks grozījums.

SKAIDROJUMS

Ņemot vērā pārrakstīšanās kļūdu saistībā ar to, kuras pašvaldības ietilpst ģeogrāfiskajā apgabalā, ir pievienota *Codo* pašvaldība. Tā rezultātā netiek paplašināta aptvertā apgabala ārējā robeža: *Codo* atrodas aizsargātajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šis ir kļūdas labojums ģeogrāfiskā apgabala aprakstā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Grozījums ģeogrāfiskā apgabala formulējumā*

Pieprasītais grozījums attiecas uz C iedaļas "Ģeogrāfiskais apgabals" definīciju "Situācija apgabalā".

Svītro šādu daļu:

"Situācija apgabalā. — Ar cilmes vietas nosaukumu "Aceite del Bajo Aragón" apzīmētās eļļas ražošanas apgabals ir dabisks reģions, kas atrodas Aragonas autonomā apgabala rietumu daļā un aptver Saragosas un Tervelas provinci."

Pievieno šādu tekstu:

"Situācija – Ģeogrāfiskais apgabals ir dabisks reģions, kas atrodas Aragonas autonomā apgabala rietumu daļā un aptver Saragosas un Tervelas provinci. Tā perimetrs ir 469,4 kilometri un kopējā platība – 6 380 kvadrātkilometri.

Olīvu ražu iegūst, ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētās eļļas spiež un iepako ģeogrāfiskajā apgabalā."

SKAIDROJUMS

Šis ir apgabala definīcijas atjauninājums, pievienojot aizsargātās teritorijas platību. Ir arī norādīts, ka ar ACVN "Aceite del Bajo Aragón" apzīmēto eļļu spiež un iepako šajā aizsargātajā apgabalā.

5. *Redakcionāli grozījumi*

Pieprasītais grozījums attiecas uz D) iedaļas "Elementi, kuri pierāda produkta izcelsmi apgabalā" otro rindkopu. Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šo vārdkopu:

"izvēlētā pārbaude".

Pievieno šādu tekstu:

“izvēlētais kvalitātes novērtējums”

Pamatojums”

SKAIDROJUMS

Tās ir nomenklatūras izmaiņas, kas izriet no korekcijām kvalitātes sistēmās.

6. *Redakcionāli grozījumi*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju E) iedaļas “Ražošanas metode” pirmajā daļā “Izejvielu avots”. Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šādu vārdu:

“stādījumi.”

Pievieno šādu vārdu:

“saimniecības.”

SKAIDROJUMS

Tās ir nomenklatūras izmaiņas, kas izriet no korekcijām kvalitātes sistēmās.

7. *Redakcionāli grozījumi*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju E) iedaļas “Ražošanas metode” pirmajā daļā “Izejvielu avots”. Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šo tekstu:

“tā kontroli nodrošina Regulatīvā padome, un tam ir izsniegts attiecīgs atbilstības sertifikāts.”

SKAIDROJUMS

Sertifikācijas procedūras neietver šo dokumentu primārajiem ražotājiem.

8. *Ražošanas metodes pielāgojums*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju E) iedaļas “Ražošanas metode” daļā “Audzēšanas metodes”. Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro visu šo daļu:

“Audzēšanas metodes. Augsnes uzturēšanas nolūkā pavasarī un vasarā veic augsnes virskārtas apstrādi. Mēslošanā netiks izmantotas devas, kas pārsniedz 1 kg N_2 uz koku, un ziemas beigās tiks veikta apstrāde ar amonjaku. Jaunajās plantācijās tiks veikta saudzīga apgriešana; sākot no ceturtā gada, tiks veikta dažu zaru retināšana, lai veicinātu gaismas iekļūšanu vainagā un jauno dzinumu augšanu. Nobriedušās plantācijās jāizvairās no intensīvas apgriešanas, kas novājina koku, nodrošinot lapu/koksnes attiecības saglabāšanu. Atjaunojošā apgriešana tiks veikta, lai veicinātu jaunu dzinumu augšanu un jaunu koku struktūru veidošanu.”

Pievieno šādu daļu:

“Audzēšanas metodes un augsnes uzturēšana būs atkarīga no attāluma starp stādiem, no tā, vai koki tiek apūdeņoti, kā arī no šķirnēm. Mūsdienās pastāv daudzas plantāciju apsaimniekošanas sistēmas, kas atkarīgas no nogāžu slīpuma, olīvkoku lieluma un šķirnēm. Apgriešana būs atkarīga arī no stādīšanas attālumiem, kā arī no tā, kā tiks veikta ražas novākšana. To var klasificēt šādi: atjaunojošā, veidojošā vai īso dzinumu apgriešana.”

Pamatojums

SKAIDROJUMS

Lauksaimniekam, kas reģistrējis ACVN "Aceite del Bajo Aragón", nevar piemērot jau noteiktos vispārējos noteikumus par lauksaimniecības praksēm: ir veiktas izmaiņas plantāciju apūdeņošanas sistēmā un līdz ar to arī tajā, kā tiek veikta apgriešana.

9. *Grozījums attiecībā uz ražošanas metodi*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju E) iedaļas "Ražošanas metode" daļā "Ražas novākšana". Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šādu daļu:

"To veic no novembra vidus, kad kokā vairs nav zaļo augļu, novācot augļus ar rokām vai sakratot zarus."

Pievieno šādu daļu:

"Olīvas tiks ievāktas tikai no kokiem, tieši no zariem, izmantojot tradicionālo novākšanu ar rokām, sitot pa koku ar nūju vai sakratot zarus."

SKAIDROJUMS

Pēdējos gados ir mainījušies priekšstati par kvalitāti un ražas novākšanas laikiem. Neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ar zaļo augļu notīm ir ne tikai ļoti pieprasītas patērētāju vidū, to ķīmiskais sastāvs ir arī bagātāks ar polifenoliem un citiem nepārziepjojamo tauku frakcijas savienojumiem, kas sniedz lielāku ieguvumu patērētāju veselībai un nodrošina ilgāku eļļas glabāšanas termiņu. No atzītajām šķirnēm, kas minētas produkta specifikācijā, šķirnes "Arbequina" olīvas tiek novāktas agrāk un nogatavojas nevienmērīgāk. Šis grozījums veicinās sertificētās eļļas kvalitāti un tās pārdošanu gan valsts, gan starptautiskajā līmenī.

10. *Ražošanas metodes modernizēšana*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju E) iedaļas "Ražošanas metode" daļā "Sasmalcināšana". Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro daļu par sasmalcināšanu:

"Sasmalcināšana ietver mīkstuma audu sadalīšanu, lai iegūtu eļļu emulsijas veidā. "Bajo Aragón" olīvām nav nepieciešama smalka sasmalcināšana, jo novāktie augļi jau ir nogatavojušies. Var izmantot šāda veida dzirnavas: — smalcinātāji: izmantot tradicionālajā sistēmā. Lai iegūtu optimālu emulsiju, olīvas ir jāsmalcina 10–15 minūtes istabas temperatūrā; —

mehāniskie smalcinātāji: izmanto nepārtrauktās sistēmās. Tādējādi augļa šūnas var sasmalcināt sīkāk."

Aizstāj ar šādu daļu:

"Olīvu sasmalcināšana ir pirmais posms eļļas ražošanas procesā. Mērķis ir sadalīt augli tā, lai no tā izplūstu šūnās esošā eļļa. Nepārtrauktās sistēmās spiestuvēm ir pastas sagatavošanas sistēmas. Olīvas dzirnavās ievada automatizēti, ar kauliņiem vai bez tiem, un sasmalcina, lai sagatavotu pastu nākamajam posmam."

SKAIDROJUMS

Daļa, ko plānots svītrot, attiecas uz tradicionālo ražošanas metodi, kas jaunajā produkta specifikācijā netiks iekļauta. Tā attiecas arī uz to, ka olīvas vienmēr ir gatavas, kā arī uz sasmalcināšanas laiku un temperatūru. Šie parametri patlaban netiek piemēroti konkrētā veidā, jo tie būs atkarīgi no daudziem citiem faktoriem, kas var mainīt vispārējos apstākļus. Olīvas var būt gan zaļas, gan gatavas, un to apstrādes laiks un temperatūra būs atkarīga no olīvu stāvokļa.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

11. *Ražošanas metodes modernizācija*

Ražošanas metodes modernizācija

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju E) iedaļas "Ražošanas metode" daļā "Pastas sajaukšana". Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro daļu "Pastas sajaukšana":

"Eļļas pilienus savāc, veidojot eļļas dispersijas fāzi, ko veicina pastas temperatūras paaugstināšana (30–35 °C)."

Aizstāj ar šādu daļu:

"Pēc tam, kad, veicot sasmalcināšanu, ir iegūta pasta, nākamais posms ir sajaukšana, kuras uzdevums ir panākt, lai no šūnām izplūstu eļļa un, eļļas pilieniem saplūstot, veidotos lielāki pilieni. Maisītājiem ir lāpstiņas vai citas sistēmas aprīkojums, ar ko lēni, bet nepārtraukti kustina pastu puscilindriskos traukos. Šīs darbības ir jāveic temperatūrā, kas nepārsniedz 30 °C, un maisīšanas laiks būs atkarīgs no pastas stāvokļa."

SKAIDROJUMS

Tā kā noteicošais faktors ir kvalitāte, mūsdienās izmantotajās metodēs netiek noteikti konkrēti temperatūras diapazoni – tie būs atkarīgi no šķirnes un ražas novākšanas laika. Agrāk augstu maisīšanas temperatūru izmantoja, lai paātrinātu eļļas izdalīšanos un saistīšanos sajauktajā pastā. Kvalitāte nebija prioritāte, un svarīgākais aspekts bija produkcijas ieguve. Mūsdienās tiek ieteikts strādāt zemās temperatūrās (zem 30 °C), nenosakot konkrētu diapazonu.

12. *Ražošanas metodes modernizēšana*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju E) iedaļas "Ražošanas metode" daļā "Frakciju atdalīšana". Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro daļu "Frakciju atdalīšana":

"Pēc sasmalcināšanas iegūst cieto frakciju (izspaidas), kas satur noteiktu daudzumu eļļas, un šķidro frakciju (augu ūdeni un eļļu) ar suspendētām daļiņām. Šīs cietās un šķidrās frakcijas atdalīšanai izmanto divus posmus. Tradicionālā metode ietver frakciju atdalīšanu ar spiešanu, daļiņu atdalīšanu un dekantēšanu. Spiešanu veic porciju režīmā, izmantojot spiedes ar spiešanas paklājiem. Cietās daļiņas atdala ar vibrējošiem sietiem. Dekantēšanu, kuras mērķis ir atdalīt eļļu no augu ūdens, izmantojot trauku komplektu un balstoties uz blīvuma atšķirībām, veic telpās, kuru temperatūra ir aptuveni 20 °C."

Aizstāj ar šādu daļu:

"Pēc maisīšanas pastu centrifugē. Pateicoties atšķirīgam šķidrumu blīvumam, iegūtais produkts tiek sadalīts slāņos: smagākās sastāvdaļas (ūdens un izspaidu masa) nonāk centrifūgas ārējā daļā, bet vieglākās (eļļa) – tuvāk centram.

Šajā centrifugēšanas sistēmā izšķir šādas divas sistēmas:

— ▒ trīsfāžu sistēma (eļļa, augu ūdens un izspaidas), kas ir vairāk tradicionāla. Šajā sistēmā maisījumam, kas iegūts pēc maisīšanas, pievieno ūdeni, un pēc tam šo maisījumu centrifugē, iegūstot eļļu, augu ūdeni un izspaidas;

— ▒ divfāžu sistēma. Šajā sistēmā pēc sasmalcināto olīvu samaisīšanas iegūto maisījumu centrifugē uzreiz, iegūstot cietos un šķidros atlikumus, kas veido blakusproduktu "*alperuho*" (divfāžu izspaidas), un eļļu, kuru pēc tam var vēlreiz centrifugēt vertikālajā centrifūgā, lai atdalītu atlikušās daļiņas, vai dekantēt."

SKAIDROJUMS

Porciju jeb tradicionālo sistēmu vairs neizmanto tās trūkumu dēļ: olīvu sasmalcināšanas process ir lēns un ar pārtraukumiem, jo olīvas ir jāievieto sasmalcināšanas mehānismā pa porcijām. Tādēļ process ir laikietilpīgs; parasti apstrādes laikā olīvas ir jāuzglabā, un uzglabāšanas laikā var sākties to fermentācija, kas savukārt pazemina eļļas kvalitāti. Dekantēšanas laikā eļļa ir saskarē ar augu ūdeni, kas to piesārņo, un, jo ilgāk šī saskare turpinās, jo vairāk samazinās eļļas kvalitāte. Jāsecina, ka mūsdienās ar tradicionālajām sistēmām ir grūti nodrošinātu tādu kvalitāti, kādu nosaka neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas produkta specifikācijā ietvertie parametri.

13. *Redakcionāli grozījumi*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju F) iedaļas "Saikne ar ģeogrāfisko vidi" daļā "Audzēšanas metodes". Grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šādu daļu:

"a) Stādījumu biezība: olīvkokus audzē gan bez apūdeņošanas, gan ar apūdeņošanu. To stādījumu blīvums, kuri netiek apūdeņoti, būs 60–100 koki uz hektāru šķirnēm "Empeltre" un "Royal", bet šķirnei "Arbequina" – 80–150 koki uz hektāru. Ja veic apūdeņošanu, šķirnēm "Empeltre" un "Royal" koku maksimālais blīvums būs 200 koki uz hektāru, bet šķirnei "Arbequina" – 1 000 koki uz hektāru."

Aizstāj ar šādu daļu:

"Olīvkokus audzē gan bez apūdeņošanas, gan ar apūdeņošanu. To stādījumu blīvums, kuri netiek apūdeņoti, būs 60–100 koki uz hektāru šķirnēm "Empeltre" un "Royal", bet šķirnei "Arbequina" – 80–150 koki uz hektāru. Ja veic apūdeņošanu, šķirnēm "Empeltre" un "Royal" koku maksimālais blīvums parasti ir 200 koki uz hektāru, bet šķirnei "Arbequina" – 1 000 koki uz hektāru."

Redakcionāli grozījumi

14. *Grozījums attiecībā uz informāciju par saikni ar vidi*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju F) iedaļas "Saikne ar ģeogrāfisko vidi" b) apakšpunktā "Apūdeņošanas izmantošana", c) apakšpunktā "Augsnes uzturēšana", d) apakšpunktā "Mēslošana", e) apakšpunktā "Augu aizsardzība", f) apakšpunktā "Apgriešana". Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šādu daļu:

"b) Apūdeņošanas izmantošana. Ja ir pieejams ūdens, apūdeņošanu veic šādos periodos: aprīlī un maijā, ap ziedēšanas laiku; jūlija vidū, endokarpa sacietēšanas fāzē; kā arī augustā un septembrī, augļa straujas augšanas fāzē.

c) Augsnes uzturēšana. Aprīlī, jūnijā un septembrī augsnes virskārtu trīs reizes uzirdina ar frēzi. Oktobrī ar nažu veltni augsni sagatavo ražas novākšanai.

d) Mēslošana. Maksimālā gada slāpekļa deva nepārsniedz vienu kilogramu uz koku, un pirmā mēslošana notiek ziemas beigās. Mēslošanu ar fosforu un kāliju veic rudenī.

e) Augu aizsardzība. Lauksaimnieks veic atbilstošus augu aizsardzības pasākumus, lai novērstu kaitīgo organismu un slimību izplatību. Teritorijā izplatītākie kaitīgie organismi un slimības: — kaitīgie organismi: olīvu muša (*Bactrocera oleae* Gmel), olīvu kode (*Prays oleae*), olīvu mizgrauzis (*Phloeotribus scarabaeoides*), Vidusjūras melnā bruņuts (*Saissetia oleae*), olīvkoku mēnesspārīzmetis (*Margaronia unionalis*), olīvkoku tinējs (*Euzophera pinguis*); — kriptogāmiskās slimības: olīvkoku lapu plankumainība (*Cycloconium oleaginum*), olīvkoku kvēpsēne (*Capnodium elaeophilum*) – sēnīte, kas aug uz medusrasas, kuru rada Vidusjūras melnās bruņutis.

f) Apgriešana. Formēšanas periodā veic vieglu vainaga apgriešanu, lai novērstu ziedēšanas sākuma aizkavēšanos. Kausveida vainaga formēšanas gadījumā apmēram vienu metru virs zemes atstāj divus vai trīs galvenos zarus, un, sākot no ceturtā gada, zarus retina, lai vainagā varētu iekļūt gaisma. Nobriedušos stādījumos lapu/koksnes attiecība ir jāsaglabā tādā pašā līmenī kā jaunu stādījumu periodā.

g) Iegūtais eļļas daudzums. Maksimālais iegūtais eļļas daudzums ir 1 250 kilogrami no hektāra neapūdeņotajos stādījumos un 2 000 kilogrami no hektāra apūdeņotajos stādījumos."

SKAIDROJUMS

Audzēšanas metodes, zaru apgriešana un iegūtais eļļas daudzums nav parametri, kas saistīti ar izcelsmes vietas saikni, bet gan vispārīga prakse, kas nerada atšķirīgas galaprodukta īpašības.

Ģeogrāfiskais apgabals, klimats, augsne un galvenokārt olīvkoku šķirnes ir faktori, kas atšķir "Aceite del Bajo Aragón". Audzēšanas, apūdeņošanas un augsnes apstrādes metodes kopš 2000. gada ir mainījušās. Tradicionāli stādīšanas attālumi bija atkarīgi no nokrišņu daudzuma, apūdeņošanas sistēmām un citiem vides faktoriem.

Pašreizējā tendence ir izmantot pilienveida apūdeņošanas sistēmu un nodrošināt augsnes un augu aizsardzības līdzekļu pievadīšanu ar šo sistēmu. Ar audzēšanas metodēm saistītās vajadzības mainās atbilstoši jaunākajām olīvkoku audzēšanas tendencēm. Arī koku morfoloģija mainās atkarībā no novākšanas veida un olīvkoku šķirnes.

Augsnes uzturēšanas metodes var atšķirties atkarībā no saimniecības tipa, stādīšanas attālumiem un apūdeņošanas sistēmas. Pēdējos gados, lai novērstu eroziju, augsnē atstāj veģetācijas slāņus. Nav lietderīgi noteikt konkrētu augsnes uzturēšanas sistēmu.

Pēdējos gados ir pieaugusi izpratne par nepieciešamību ieviest ilgtspējīgas lauksaimniecības prakses, mazinot ietekmi uz vidi. Tradicionālās lauksaimniecības metodes varēja ietvert pārmērīgu ķīmisko vielu un mēslojuma lietošanu, kas var negatīvi ietekmēt eļļas kvalitāti, bioloģisko daudzveidību un ūdens kvalitāti. Olīvkoku audzēšanas metožu maiņa, izvēloties ilgtspējīgākas metodes, var palīdzēt saglabāt vidi un nodrošināt ražošanu ilgtermiņā.

Svarīgi uzsvērt, ka, ņemot vērā zinātniskos un tehnoloģiskos sasniegumus, kā arī vides izaicinājumus un tirgus prasības, ir jāturpina uzlabot un pielāgot audzēšanas prakses.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

15. *Grozījums attiecībā uz pārbaudes struktūru*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju G) iedaļā "Pārbaudes struktūra". Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku. Svītro šādu daļu:

"Par to, lai pārbaudītu atbilstību šai produkta specifikācijai, atbild:

PREMIUMLAB S.L.

Adrese: *Santa Creu de Calafell 49 B*
08830 *Sant Boi de LLobregat* (Barselona)

Tālr.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu"

Aizstāj ar šādu daļu:

"Pārbaudi par atbilstību šai produkta specifikācijai veiks sertifikācijas iestāde, ko izraudzījusies ACVN "Aceite del Bajo Aragón" Regulatīvā padome un pilnvarojis Aragonas valdības Lauksaimniecības departaments."

SKAIDROJUMS

Pārbaudes iestāde, kas pārbauda atbilstību produkta specifikācijai, ir ārēja. Pārbaudes iestāde var mainīties no gada uz gadu, kā arī var mainīt savu nosaukumu vai adresi. Vēlams, lai produkta specifikācijā būtu norādīts, ka tā ir ārēja iestāde un ka tās iecelšana tiks reģistrēta Aragonas valdības Lauksaimniecības departamenta reģistros.

16. *Izmaiņas iedaļas "Marķējums" tekstā*

Pieprasītais grozījums attiecas uz definīciju H) iedaļā "Marķējums".

Šis grozījums netiek uzskatīts par būtisku.

APRAKSTS

Svītro šādu daļu:

"Etiķetes pirms lietošanas ir jāapstiprina Regulatīvajai padomei šajā produkta specifikācijā noteiktajos nolūkos. Pēc tam, kad ir uzklausīta attiecīgā persona, atļauja attiecībā uz iepriekš apstiprinātām etiķetēm var tikt arī atsaukta, ja ir mainījušies apstākļi, kas bija pamatā šīs atļaujas piešķiršanai."

Aizstāj ar šādu daļu:

"Pirms etiķešu lietošanas Regulatīvajai padomei ir jāpārbauda, vai etiķetes atbilst šajā produkta specifikācijā noteiktajiem nolūkiem."

SKAIDROJUMS

Vārdu "jāapstiprina" attiecībā uz etiķešu lietošanu svītro. Regulatīvā padome pārskata etiķeti un informē iepakotāju, ka etiķete ir pareiza un to var sākt lietot.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **(ACVN vai AĢIN) nosaukums vai nosaukumi**

"Aceite del Bajo Aragón"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

1509 – Olīveļļa un tās frakcijas, rafinētas vai nerafinētas, bet ķīmiski nepārveidotas

1509 20 – Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa

3.2. *Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Aceite del Bajo Aragón" ir nosaukums, kas piešķirts neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai, kura ražota no "Empeltre", "Arbequina" un "Royal" šķirņu olīvām, kas audzētas, pārstrādātas un iepakotas ražošanas, pārstrādes un iepakošanas apgabalā, kura noteikta produkta specifikācijā.

Drīkst izmantot tikai "Empeltre", "Arbequina" un "Royal" šķirnes olīvas. Vismaz 80 % no izmantotajām olīvām ir jābūt "Empeltre" šķirnes olīvām, ņemot vērā tās pārsvaru ražošanas teritorijā un produkta tradicionālās īpašības. Pārējo šķirņu olīvu īpatsvars nedrīkst būt lielāks par 20 %.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Aceite del Bajo Aragón" apzīmētajām eļļām ir jāatbilst kategorijai "neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa" un tālāk norādītajām īpašībām.

Krāsa: zaļa vai dzeltenīgi zaļa ražas novākšanas sezonas sākumā; dzeltena ražas novākšanas sezonas beigās, kad olīveļļu ražo no vēlāk novāktām olīvām.

Profils: atkarībā no ražas novākšanas laika augļainās eļļas var būt no vieglām līdz intensīvām, savukārt rūgtās un sīvās eļļas – no vieglām līdz vidēji intensīvām. Ar niansēm, kas atgādina žāvētus augļus, jo īpaši valriekstus un mandeles.

Defektu mediāna (Md): = 0

Augļainuma mediāna (Mf): > 2

Rūgtuma mediāna: < 6

Sīvuma mediāna: < 6

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

skābums (% oleīnskābes ekvivalents): nepārsniedz 0,80

peroksīda skaitlis (mEq O_2/kg): nepārsniedz 20

K270 (n.m.): nepārsniedz 0,15

K232 (n.m.): nepārsniedz 2,00

mitrums un gaistošo vielu saturs (%): nepārsniedz 0,15

piemaisījumi (%): nepārsniedz 0,10

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Aceite del Bajo Aragón" ražošanā izmantotās izejvielas ir 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzēto šķirņu "Empeltre", "Arbequina" un "Royal" olīvas.

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Olīvas ir jāaudzē un eļļa ir jāgatavo tikai 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Olīvām, kuras tiek izmantotas ar cilmes vietas nosaukumu aizsargātās eļļas ieguvei, ir jābūt audzētām reģistrētās plantācijās, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. To šķirnēm ir jābūt atļauto šķirņu sarakstā un audzētām saskaņā ar produkta specifikācijā norādītajām metodēm.

Eļļai ir jābūt izspiestai reģistrētās spiestuvēs, kas atrodas ražošanas apgabalā un atbilst paredzētajiem nosacījumiem.

Olīvas ir jāizspiež 48 stundās pēc novākšanas. Process ietver šādus posmus:

— olīvu mazgāšana;

— sasmalcināšana: sasmalcināšanas procesā tiks izmantots mehāniskais smalcinātājs (nepārtrauktā sistēmā);

— pastas maisīšana;

— frakciju atdalīšana – nepārtrauktā sistēmā tiks izmantotas centrifūgas;

— uzglabāšana.

3.5. *Īpaši noteikumi par tā produkta griešanu, rīvēšanu, iepakošanu u. c., uz kuru attiecas reģistrētais nosaukums*

Eļļas, uz kurām attiecas šis izcelsmes vietas nosaukums, ir jāiepako pašvaldībās, kas veido ražošanas apgabalu. Eļļas ir jāpilda stikla, keramikas, polietilēna (PE) vai metāla traukos ar maksimālo tilpumu pieci litri.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Iepakošanas uzņēmumiem, kuriem ir atbilstības sertifikāts, ko izsniegusi Regulatīvās padomes izvēlētā pārbaudes iestāde, uz iepakojuma etiķetēm ir jānorāda vārdi "*Denominación de Origen Protegida* "Aceite del Bajo Aragón"" ("Aceite del Bajo Aragón" aizsargāts izcelsmes vietas nosaukums), kā arī Regulatīvās padomes izsniegtā numurētā etiķete, kas nodrošina produkta izsekojamību laikā, kad tas tiek laists tirgū.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar cilmes vietas nosaukumu "Aceite del Bajo Aragón" apzīmēto eļļu ražošanas apgabals ir dabisks reģions, kas atrodas Aragonas autonomā apgabala rietumu daļā un aptver Saragosas un Tervelas provinci.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija: *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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Olīvu šķirnes, kuras var izmantot "Aceite del Bajo Aragón" ražošanā, ir ražošanas apgabalā tradicionāli audzētas šķirnes. Pamatojoties uz esošajām dokumentārajām atsaucēm, šķirnes "Empeltre" un "Royal" var uzskatīt par vietējām šķirnēm, savukārt šķirne "Arbequina" tika ieviesta 19. gs., ievedot to no netālu esošās Katalonijas. Senākā zināmā atsauce uz šajā apgabalā iegūto eļļu ir atrodama poēmā "*Ora maritima*" ["Jūras piekraste"], ko sacerējis 4. gs. latīņu dzejnieks *Rufius Festus Avienius*, balstoties uz 550. gadā p. m. ē. sarakstītu tekstu. "*Ora maritima*" ir aprakstīts, kā jūrnieki mēdza ceļot augšup pa Ebro upi, lai tirgotos ar cilvēkiem, kas mitinājās tās krastos, un iegūtu tādas izejvielas kā eļļu, vīnu un kviešus. Poēmā "*Ora maritima*" Ebro upe tiek dēvēta par *Oleum flumen* jeb "eļļas upi". *Ignacio de Asso*, kurš 1798. gadā sarakstīja grāmatu "*Historia de la Economía Política de Aragón*" ["Aragonas politekonomijas vēsture"], bieži atsaucās uz *Bajo Aragón* [Lejasaragonā] audzētajiem olīvkokiem.

"Aceite del Bajo Aragón" savu pašreizējo reputāciju sāka iemantot 19. gs. beigās, kad plaukstošā Tortoza (Tortosa) – galvenais eļļas tirgus Lejasaragonā – piesaistīja lielus uzņēmumus, kas vēlējās izmantot vietējās eļļas labās īpašības. Drīz pēc tam Alkanjisā (*Alcañiz*) uzplauka virkne uzņēmumu, kuru mērķis bija iegūt eļļu tiešā ceļā no Lejasaragonas, bez Tortozas tirgus starpniecības un sīvās konkurences. Tā laika "Aceite del Bajo Aragón" reputāciju apliecina svarīga bibliogrāfiska atsauce gadsimta sākumā, proti, *Isidro Aguiló* un *Cortés* 1918. gadā izdotā grāmata "*Elaboración del Aceite de Oliva*" ["Olīveļļas ražošana"]. 20. gadsimta pirmajā trešdaļā "Aceite del Bajo Aragón" augstu vērtēja tādi gastronomi kā *Teodoro Bardají* un *Dionisio Pérez*. Laikam ejot, ārpus reģiona kļuvis ierasts dzirdēt apgalvojumu, ka "Aceite del Bajo Aragón" ir labākā olīveļļa pasaulē, un šādu viedokli pauž arī *Daniel Magrané* savā grāmatā "*El aceite de oliva en España*" ["Olīveļļa Spānijā"] (*Espaso Calpe*, 1961).

Ražošanas apgabals atrodas Lejasaragonā, t. i., Ebro upes baseina dienvidaustrumu daļā; apgabals pamatā pārklājas ar *Aguavivas*, *Martín*, *Regallo*, *Guadalope* un *Matarraña* upju ielejām. To raksturo sausums, zems un nevienmērīgs nokrišņu daudzums, kā arī krasas temperatūras svārstības, ko izraisa fakts, ka reljefs pasargā šo teritoriju gan no Vidusjūras, gan Atlantijas jūras ietekmes, veidojot kontinentālu klimata tipu. Papildus tam sausumu pastiprina *cierzo* – spēcīgs valdošais ziemeļaustrumu vējš. Apgabala reljefs ir no līdzena līdz nedaudz paugurainam, ar augstumu no 122 m Kaspē (*Caspe*) līdz 632 m Alkorisā (*Alcorisa*). Augsne ir kaļķaina, tajā ir ģipša un karbonātu horizonti, kas veidoti no ezeru apgabalam raksturīgiem miocēna nogulumiem silta un sausa klimata apstākļos.

Gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 327,9 mm Kaspē līdz 367,9 mm Alkanjisā. Gada vidējā gaisa temperatūra ir ap 14,3 °C Alkanjisā un 15 °C Kaspē. Vidējā maksimālā temperatūra ir 19,9 °C Alkanjisā un 20,6 °C Kaspē, un vidējā minimālā temperatūra – attiecīgi 8,8 °C un 9,3 °C. Tas parāda plašo temperatūras amplitūdu: vairāk nekā 18 °C. No marta līdz oktobrim maksimālās temperatūras pārsniedz 25 °C. Vasaras mēnešos vidējā maksimālā temperatūra pārsniedz 35 °C. Cita šā apgabala klimatam raksturīga parādība ir temperatūras inversija. Ziemā anticiklonu periodos aukstais gaiss uzkrājas zemākajos atmosfēras slāņos, veidodams ilgstošu un aukstu miglu ar maksimālo temperatūru, kas nesasniedz 6 °C, turpretī augstienēs, kur nav miglas, maksimālā temperatūra var pārsniegt 15 °C.

Audzēšanas metožu attīstība, ko veicina zinātnes un tehnoloģiju progress, kā arī vides izaicinājumi un tirgus prasības nosaka, ka lauksaimniecības prakses pilnveidošana nākotnē būs prioritāra.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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