Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5052

17.9.2025

# Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5052)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

**“Aceite del Bajo Aragón”**

**PDO-ES-0118-AM02 – 11.06.2025**

1. **Naam van het product**

“Aceite del Bajo Aragón”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Dirección General de Alimentación — Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De hieronder beschreven en gemotiveerde wijzigingen omvatten geen wijziging van de naam of benaming van de geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam; ze dreigen het verband met het gebied niet te verbreken en brengen evenmin verdere beperkingen mee voor de afzet van het product. Bijgevolg worden deze wijzigingen als “standaardwijzigingen” aangemerkt in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen van wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, alsmede gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Redactionele wijzigingen in de kenmerken van het product.*

De wijzigingen betreffen de definitie in punt B “Beschrijving van het product”, dat overeenkomt met punt 3.2 van het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deze wijzigingen worden beschouwd als niet-essentiële wijzigingen. Het doel is de definities aan te passen aan de geldende regelgeving.

BESCHRIJVING:

Het volgende is geschrapt:

“Uiterlijk: helder, zonder enige troebelheid of onzuiverheid die afbreuk zou doen aan de transparantie van de olie.

Kleur: geel, met schakeringen variërend van goudgeel tot oud goud.

Smaak: fruitig aan het begin van het verkoopseizoen, met lichte amandelsmaak, zonder bitterheid, eerder zoet en enigszins pikant.

Minimaal vereiste beoordeling van het panel van proevers: indeling als “extra olijfolie van eerste persing”.

De gewijzigde tekst luidt als volgt:

“Organoleptische kenmerken:

Kleur: groen of geelgroen aan het begin van de verkoopseizoen; geel aan het einde van het verkoopseizoen, wanneer de olie rijper is.

Profiel: afhankelijk van het oogstmoment kunnen de fruitige oliën variëren van licht tot intens, en de bittere en pikante oliën van licht tot matig, met toetsen die doen denken aan noten, met name walnoten en amandelen.

Mediaan voor gebreken: = 0

Mediaan voor de fruitigheid: > 2

Mediaan voor de bitterheid: < 6

Mediaan voor de pikantheid: < 6

Fysische en chemische kenmerken:

Zuurgraad (% oliezuur): maximaal 0,80

Peroxidegetal (mEq $O_2$/kg): maximaal 20

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

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

Vochtigheid en zwevende deeltjes (%): maximaal 0,15

Onzuiverheden (%): maximaal 0,10”.

REDEN:

De kenmerken die in het huidige productdossier zijn opgenomen, vormen een verouderd organoleptisch profiel en de beschrijving “zonder bitterheid, eerder zoet en enigszins pikant” getuigt van een tijd waarin extra olijfolie van eerste persing een matige bitterheid en intensiteit moest hebben. Consumenten wilden geen oliën die niet mild waren en associeerden ze met olijfsoorten. Deze opvatting is geëvolueerd en oliën worden nu gedefinieerd als licht, gemiddeld of intens.

Op de markt is extra olijfolie van eerste persing geproduceerd aan het begin van het verkoopseizoen met meer bittere en pikante toetsen, alsmede mildere olie die wordt geproduceerd met olijven met een hogere rijpheid. Deze variatie gaat hand in hand met de kleur van de olie, aangezien de extra olijfolie van eerste persing die eerder wordt geproduceerd, groener is door het hogere chlorofylgehalte, terwijl de olie die later wordt geproduceerd, geel wordt naarmate chlorofyl afbreekt tot carotenen. De eisen voor de fysisch-chemische parameters zijn niet gewijzigd; alleen de formulering ervan is aangepast om deze te actualiseren.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van de beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied.*

De wijziging betreft punt C “Geografisch gebied” in het deel over het beteelde areaal. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

Het volgende is geschrapt:

“De olijventeelt bestrijkt 36 600 hectare, waarvan 31 560 hectare van de soort Empeltre, 2 200 hectare van de soort Arbequina en 1 000 hectare van de soort Royal. Dit overeenkomt met 95 % van het bebouwde areaal, hetgeen wijst op het economische belang van deze activiteit en het verband ervan met het grondgebied”.

REDEN:

Aangezien het productdossier werd goedgekeurd in 2000, dateert het aangegeven aantal hectaren uit die periode. In de 24 jaar die sindsdien verstreken zijn, is het beteelde areaal aanmerkelijk veranderd en het zal zich in de loop van de tijd ook blijven ontwikkelen. De schrapping van deze beschrijving is bedoeld om het productdossier bij te werken om deze actueel te houden en heeft geen gevolgen voor het verband met het grondgebied. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

3. *Correctie van een transcriptiefout in het geografische gebied.*

BESCHRIJVING

Deze wijziging betreft het onderdeel “Geografisch gebied” van het productdossier en het enig document. Ook de gemeente Codo behoort tot het geografische gebied van de BOB “Aceite del Bajo Aragón”.

Niet-essentiële wijziging.

REDEN:

De gemeente Codo is toegevoegd om een fout te corrigeren in de transcriptie van de gemeenten waaruit het geografische gebied bestaat. De buitengrens van het geografische gebied blijft ongewijzigd, aangezien de gemeente Codo binnen het geografisch gebied is gelegen. Hiermee is een fout in de beschrijving van het geografische gebied gecorrigeerd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van de beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied.*

De wijziging betreft de beschrijving van de afbakening van het geografische gebied in punt C “Geografisch gebied”.

Het volgende is geschrapt:

“Afbakening van het geografische gebied. — Het productiegebied van de olie met de oorsprongsbenaming “Aceite del Bajo Aragón” is het natuurgebied in het westen van de autonome gemeenschap Aragón, dat de provincies Zaragoza en Teruel bestrijkt.”

De volgende tekst wordt ingevoegd:

“Afbakening: Het geografische gebied komt overeen met het natuurgebied in het westen van de autonome gemeenschap Aragón, dat de provincies Zaragoza en Teruel bestrijkt. Het heeft een omtrek van 469,4 kilometer, met een totale oppervlakte van 6 380 vierkante kilometer.

Zowel de productie van de olijven als de extractie van het product en de verpakking van de door de oorsprongsbenaming beschermde oliën vinden plaats in het geografische gebied.”

REDEN:

Het doel is de beschrijving van de afbakening van het geografische gebied bij te werken en daarin de oppervlakte van het beschermde gebied op te nemen. Ook is gespecificeerd dat olie met de BOB “Aceite del Bajo Aragón” in dit beschermde gebied wordt gewonnen en verpakt.

5. *Redactionele wijzigingen.*

De wijziging betreft de definitie in deel D “Bewijs dat het product afkomstig is uit het geografische gebied”, tweede alinea. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

Het volgende zinsdeel is geschrapt:

“De aangewezen inspectie-instantie”.

Het volgende zinsdeel is ingevoegd:

“De aangewezen instantie voor kwaliteitsbeoordeling”.

Reden(en)

REDEN:

Dit is een wijziging van de nomenclatuur als gevolg van veranderingen in de kwaliteitssystemen.

6. *Redactionele wijzigingen*.

De wijziging betreft de beschrijving van de oorsprong van de olijven in punt E “Productiemethode”. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

Het volgende woord is geschrapt:

“plantages”.

Het volgende woord is ingevoegd:

“bedrijven”.

REDEN:

Dit is een wijziging van de nomenclatuur als gevolg van veranderingen in de kwaliteitssystemen.

7. *Redactionele wijzigingen*.

De wijziging betreft de beschrijving van de oorsprong van de olijven in punt E “Productiemethode”. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

Het volgende zinsdeel is geschrapt:

“[die] door het Regulerende Orgaan worden gecontroleerd en worden voorzien van het bijbehorende certificaat van overeenstemming”.

REDEN:

Dit document voor primaire marktdeelnemers is niet opgenomen in de certificeringsprocedures.

8. *Wijziging van de productiemethode*.

De wijziging betreft de beschrijving van de oorsprong van de olijven in punt E “Productiemethode”. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

De hele alinea is geschrapt:

“Teeltmethoden. — Voor het onderhoud van de bodem wordt in het voorjaar en in de zomer ondiep geploegd. De bemesting vindt plaats in de vorm van een ammoniakbehandeling aan het eind van de winter, in doses van maximaal 1 kg $N_2$ per boom. Bij jonge aanplantingen wordt licht gesnoeid, met vanaf het vierde jaar lichte uitdunning van de takken om meer licht in de boomkruin te laten doordringen en de groei van nieuwe scheuten te bevorderen. Bij volwassen aanplantingen moet de blad/houtverhouding behouden blijven en sterke snoei worden vermeden, omdat die de boom kan verzwakken. Om de groei van nieuwe scheuten te bevorderen en nieuwe boomstructuren te creëren moet een verjongingssnoei worden uitgevoerd.”

De volgende alinea is ingevoegd:

“De teeltmethoden en de methoden voor bodemonderhoud zijn afhankelijk van de geteelde soorten, de plantafstanden en of de bomen met of zonder irrigatie worden geteeld. Tegenwoordig bestaan er talrijke systemen voor het beheer van de aanplant, afhankelijk van de hellingsgraad van het terrein, de massa van de olijfbomen en de soorten. De snoei hangt ook af van de plantafstanden en van de wijze waarop men wil oogsten. Er zijn verschillende soorten snoei, te weten verjongingssnoei, vormingssnoei of vruchthoutsnoei”.

Reden(en)

REDEN:

Gezien de ontwikkelingen op het vlak van plantafstanden, irrigatiesystemen en bijgevolg het snoeien van de olijfbomen kan een landbouwer die olijven teelt met de BOB “Aceite del Bajo Aragón”, niet worden onderworpen aan vooraf vastgestelde regels inzake algemene landbouwpraktijken.

9. *Wijziging van de productiemethode.*

De wijziging betreft de beschrijving van de oogst in punt E “Productiemethode”. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

Het volgende is geschrapt:

“De oogst vindt plaats vanaf medio november, wanneer er geen onrijpe vruchten meer in de boom aanwezig zijn, ofwel met behulp van traditionele methoden door ze met de hand te plukken (“melken”) of door de takken te schudden”.

De volgende alinea is ingevoegd:

“De olijven worden rechtstreeks van de boom geoogst, ofwel met behulp van traditionele methoden door ze met de hand te plukken (“melken”) of door de takken te schudden”.

REDEN:

Het begrip kwaliteit en de oogstperioden hebben de afgelopen jaren een ontwikkeling doorgemaakt. Niet alleen is er van de kan van de consument meer vraag naar extra fruitige olijfolie van eerste persing, ook hebben deze oliën, vanwege hun chemische samenstelling die rijk is aan polyfenolen en andere verbindingen van de onverzeepbare fractie, een positiever effect op de gezondheid van de consument en zijn ze langer houdbaar. Van de erkende soorten die onder het productdossier vallen, wordt Arbequina eerder geoogst. Deze soort vertoont ook een onregelmatigere rijping. Deze wijziging zal de kwaliteit van de gecertificeerde olie en het in de handel brengen ervan zowel nationaal als internationaal ten goede komen.

10. *Modernisering van de productiemethode.*

De wijziging betreft de alinea van punt E “Productiemethode” over de vermaling. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

De alinea over de vermaling is geschrapt:

“Hierbij wordt het weefsel van het vruchtvlees gebroken om de olie in emulsievorm te extraheren. De “Bajo Aragón”-olijven hoeven niet te worden vermalen, wanneer het rijpe fruit wordt geoogst. Er mogen twee soorten molens worden gebruikt: — een maalmachine: (traditionele methode); om een optimale emulsie te verkrijgen, moeten de olijven 10 tot 15 minuten op kamertemperatuur gemalen worden; — een machinale molen: (continue methode); hierdoor kunnen de cellen van de vruchten beter kapot worden gemaakt”.

De tekst komt als volgt te luiden:

“Het malen is de eerste fase van het productieproces van de olie waaraan de olijven worden onderworpen. Het gaat erom de vruchten te breken, zodat de olie die in de cellen zit, vrijkomt. In continue systemen zijn de oliefabrieken uitgerust met systemen om de koek te verkrijgen. Daarin worden de olijven geleidelijk, op geautomatiseerde wijze, al dan niet met pit, ingevoerd en geperst om een koek te verkrijgen voor de volgende fase.”

REDEN:

In de te vervangen alinea wordt verwezen naar het traditionele productiesysteem, dat uit het nieuwe productdossier zal worden geschrapt. Ook wordt daarin bepaald dat de olijven altijd rijp moeten zijn, en wat de duur van het vermalen en de temperatuur moeten zijn. Deze parameters worden momenteel in de praktijk niet toegepast, omdat ze afhankelijk zijn van vele andere factoren die tot variaties in de algemene voorwaarden kunnen leiden. De olijven kunnen onrijp of rijp zijn, terwijl de duur en de temperatuur variëren naargelang van de toestand van de olijven.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

11. *Modernisering van de productiemethode*.

Modernisering van de productiemethode.

De wijziging betreft de alinea van punt E "Productiemethode" over het slaan van de koek. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

De alinea betreffende het slaan van de koek is geschrapt:

"Het doel is de druppeltjes olie te verzamelen om een oliefilm te vormen, een proces dat de temperatuur van de koek verhoogt (30-35 °C)".

De tekst komt als volgt te luiden:

"Zodra de koek door vermaling is verkregen, is de volgende stap het slaan van de koek, die tot doel heeft de olie uit de vruchtcellen te halen en door aggregatie steeds grotere druppels te maken. De kneedmachines moeten zijn uitgerust met bladen of een ander systeem waarmee de koek langzaam en continu in halfcilindrische recipiënten kan bewegen. Aanbevolen wordt te werken bij een temperatuur lager dan 30 °C, waarbij de roertijd afhankelijk is van de toestand van de koek."

REDEN:

Bij gebruik van moderne technieken, en om altijd de kwaliteit voorop te stellen, zijn er geen vaste temperatuurbereiken; deze zijn afhankelijk van de soort en het moment van oogst. In het verleden waren de hoge roertemperaturen bedoeld om de extractie en agglutinatie van de olie uit de koek te versnellen. Het rendement stond voorop, niet de kwaliteit. Tegenwoordig wordt aanbevolen te werken bij lage temperaturen, onder 30 °C, zonder dat er een specifiek bereik kan worden gepreciseerd.

12. *Modernisering van de productiemethode*.

De wijziging betreft punt E "Productiemethode" over de scheiding van de fasen. Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

De alinea over de scheiding van de fasen is geschrapt:

"Na het vermalen wordt een vaste fractie (de olijfkoeken) verkregen die een zekere hoeveelheid olie bevat, en een vloeibare fractie (het vruchtwater en de olie) die zwevende vaste deeltjes bevat. Voor de scheiding van de vaste en vloeibare fasen kunnen twee methoden worden gebruikt. — Traditionele methode, door persing, scheiding van vaste stoffen en decantering. Het persen is een discontinu proces dat wordt uitgevoerd in persen met persmanden. De vaste stoffen moeten worden gescheiden door middel van trilzeven. Het decanteringsproces, waarbij de olie door middel van een reeks kuipen (*pozuelos*) van het vruchtwater wordt gescheiden door gebruik te maken van het verschil in dichtheid, moet worden uitgevoerd in ruimten met een temperatuur van ongeveer 20 °C."

De tekst komt als volgt te luiden:

"Na het slaan wordt de koek gecentrifugeerd. Als gevolg van de dichtheid van de vloeistoffen worden de geëxtraheerde producten gescheiden in verschillende lagen: de zwaardere elementen (water en de olijfkoek) concentreren zich aan de randen van de centrifuge en het lichtste element (de olie) in het midden.

Bij het centrifugeren moet een onderscheid worden gemaakt tussen:

— * een meer traditioneel systeem, dat het "driefasensysteem" (olie, vruchtwater en draf) wordt genoemd, waarbij er water wordt toegevoegd aan het door het slaan verkregen mengsel en het geheel vervolgens wordt gecentrifugeerd, zodat de olie van het vruchtwater en de draf wordt gescheiden;

— * een tweefasensysteem, waarbij het door het slaan verkregen mengsel meteen wordt gecentrifugeerd en de vaste en vloeibare residuen van het vermalingsproces een bijproduct vormen dat "olijfkoek" wordt genoemd. De olie kan vervolgens opnieuw in een verticale centrifuge worden gecentrifugeerd om de laatste residuen te verwijderen, of een decanteringsproces ondergaan."

REDEN:

Het discontinue of traditionele systeem wordt niet langer gebruikt vanwege de nadelen ervan: het malen van de olijven verloopt langzaam en discontinu, aangezien de olijven handmatig in het maalmechanisme moeten worden gegoten. Dit is dus een tijdrovende handeling waarbij de olijven gedurende een bepaalde periode mogelijk worden opgeslagen, waardoor ze kunnen gaan fermenteren en de kwaliteit van de olie achteruit kan gaan. Decantering houdt de olie in contact met het vruchtwater, dat de olie verontreinigt en de kwaliteit ervan achteruit doet gaan naarmate de olie ermee in contact blijft. Kortom, de traditionele systemen zijn niet optimaal om de kwaliteit van de extra olijfolie van eerste persing te verkrijgen die door de parameters van het productdossier wordt vereist.

13. *Redactionele wijzigingen*.

De wijziging betreft de beschrijving van de teelttechnieken onder punt F "Verband met de geografische omgeving". Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

Het volgende is geschrapt:

"a) Plantdichtheid. — De planten worden met of zonder irrigatie geteeld. De dichtheid van aanplantingen zonder irrigatie ligt tussen de 60 en 100 bomen per hectare voor de soorten Empeltre en Royal, en tussen de 80 en 150 bomen voor Arbequina. In geval van irrigatie bedraagt de maximale dichtheid 200 bomen per hectare voor de soorten Empeltre en Royal en 1 000 bomen per hectare voor Arbequina".

De tekst komt als volgt te luiden:

"Het gewas kan met of zonder irrigatie worden geteeld. De dichtheid van aanplantingen zonder irrigatie ligt doorgaans tussen de 60 en 100 bomen per hectare voor de soorten Empeltre en Royal, en tussen de 80 en 150 bomen voor Arbequina. Bij geïrrigeerde teelt bedraagt de dichtheid doorgaans 200 bomen per hectare voor de soorten Empeltre en Royal en 1 000 bomen per hectare voor Arbequina".

Redactionele wijzigingen.

14. *Verandering van het verband met de omgeving*.

De wijziging betreft de volgende alinea's van punt F "Verband met de geografische omgeving": b) "Gebruik van irrigatie", c) "Bodemonderhoud", d) "Bemesting", e) "Gewasbescherming" en f) "Snoei". Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

De volgende alinea's zijn geschrapt:

"b) Gebruik van irrigatie. — Als er water beschikbaar is, wordt er in de volgende perioden geïrrigeerd: in april-mei, rond de bloeitijd; medio juli, tijdens de fase van het verharden van het endocarp; en van augustus tot september, in de fase van snelle groei van de vruchten.

c) Bodemonderhoud. — In april, juni en september wordt de grond drie keer geëgd met een cultivator en vervolgens wordt de grond in oktober met een messenroller gereedgemaakt voor de oogst.

d) Bemesting. — De jaarlijkse dosis stikstof mag niet meer dan 1 kg per boom bedragen en de eerste bemesting vindt plaats aan het einde van de winter. Fosfor en kalium worden in het najaar toegepast.

e) Gewasbescherming — De landbouwer past passende fytosanitaire behandelingen toe om de bomen te beschermen tegen de meest voorkomende plagen en ziekten in het geografische gebied, namelijk: tegen schadelijke organismen: de olijfvlieg (*Bactrocera oleae*), olijfmot (*Prays oleae*), kever (*Phloeotribus scarabeoides*), zwarte olijvendopluis (*Saissetia oleae*), satijnlichtmot (*Margaronia unionalis*) en *Euprophera pinguis;* voor schimmelziekten: *Cycloconium oleaginum* en *Capnodium elaeophilum*, een schimmel die zich ontwikkelt op de honingdauw die wordt uitgescheiden door de zwarte olijvendopluis.

f) Snoei. — Tijdens de vormingssnoei moet een lichte snoei worden uitgevoerd om vertragingen bij de bloei te voorkomen. In het geval van gobeletsnoei laat men twee of drie hoofdtakken op één meter van de grond en vanaf het vierde jaar moeten de takken licht worden uitgedund om ervoor te zorgen dat het licht goed in de boomkruin kan doordringen. Bij volwassen aanplantingen moet de blad/houtverhouding op hetzelfde niveau worden gehouden als tijdens de jonge periode.

g) Olieopbrengst. — De maximale olieopbrengst bedraagt 1 250 kg per hectare op niet-geïrrigeerde grond en 2 000 kg per hectare op geïrrigeerde grond."

REDEN:

De teelttechnieken, de snoei en de olieopbrengst zijn geen parameters die samenhangen met het verband, maar universele praktijken die het eindproduct niet veranderen.

Het geografische gebied, het klimaat, de bodem en vooral de olijfsoorten vormen de typische kenmerken van "Aceite del Bajo Aragón". De irrigatie- en bodembehandelingstechnieken zijn sinds 2000 veranderd. Van oudsher werden de plantafstanden bepaald op basis van neerslag, irrigatiesystemen en andere omgevingsfactoren.

Tegenwoordig gaat de voorkeur uit naar druppelirrigatie, en ook bodembehandelingen en gewasbeschermingsmiddelen worden via druppeling toegediend. De behoefte aan teelttechnieken verandert in overeenstemming met de meest recente trends in de olijventeelt. Ook de morfologie van de boom is veranderd naargelang het oogsttype en de olijfsoort.

Het bodemonderhoud kan variëren naargelang van het type bedrijf, de plantintervallen en het irrigatiesysteem. Tegenwoordig wordt de bodemflora over het algemeen gehandhaafd om erosie te voorkomen. Het is niet nodig specifieke eisen op te leggen aan het systeem voor bodemonderhoud.

Het belang van duurzame landbouwpraktijken, die de milieueffecten tot een minimum beperken, wordt de afgelopen jaren steeds meer erkend. Traditionele landbouwpraktijken kunnen gepaard gaan met overmatig gebruik van chemische stoffen en meststoffen, wat negatieve gevolgen kan hebben voor de bodemkwaliteit, de biodiversiteit en de waterkwaliteit. De overgang van olijventeeltmethoden naar duurzamere methoden kan bijdragen tot het behoud van het milieu en het voortbestaan van de productie op de lange termijn.

Het is belangrijk te benadrukken dat de wetenschappelijke en technologische ontwikkelingen, alsook de uitdagingen op milieugebied en de vraag van de markt, ertoe noodzaken de landbouwpraktijken in de toekomst te blijven verbeteren en aanpassen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

15. *Wijziging van de controlestructuur.*

De wijziging betreft de definitie van punt G "Controlestructuur". Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd. De volgende alinea's zijn geschrapt:

"De controle op de naleving van het productdossier is de verantwoordelijkheid van:

PREMIUMLAB S.L.

Adres: Santa Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona), Spanje

Tel. +34 902102358

www.premiumlab.eu".

De tekst komt als volgt te luiden:

"De controle op de naleving van dit productdossier valt onder de verantwoordelijkheid van de certificerende instantie die is aangewezen door het Regulerende Orgaan voor de BOB "Aceite del Bajo Aragón" en is goedgekeurd door het ministerie van Landbouw van de regering van Aragón."

REDEN:

De met de controle op de naleving van het productdossier belaste instantie is een externe instantie. Deze instantie kan van jaar tot jaar veranderen of haar bedrijfsnaam of adres wijzigen. Daarom is het passender om in het productdossier te vermelden dat dit orgaan extern is en dat de benoeming ervan zal worden opgenomen in de registers van het ministerie van Landbouw van de regering van Aragón.

16. *Redactionele wijziging van de rubriek "Etikettering".*

De wijziging betreft de definitie van punt H "Etikettering".

Deze wijziging wordt niet als een essentiële wijziging beschouwd.

BESCHRIJVING:

De volgende alinea's zijn geschrapt:

"Voordat de etiketten in omloop worden gebracht, moeten zij door het Regulerende Orgaan worden goedgekeurd voor de in dit productdossier vermelde doeleinden. Wanneer de oorspronkelijke omstandigheden die tot de goedkeuring hebben geleid, zijn gewijzigd, kan het Regulerende Orgaan een verleende goedkeuring ook weer intrekken, na de belanghebbende te hebben gehoord."

De tekst komt als volgt te luiden:

"Voordat de etiketten in omloop worden gebracht, moet het Regulerende Orgaan controleren of zij voldoen aan de in dit productdossier vermelde doeleinden."

REDEN:

Het woord "goedgekeurd" wordt geschrapt met betrekking tot het gebruik van etiketten. Het Regulerende Orgaan onderzoekt het etiket en deelt aan de verpakker mee of het conform is en hij het kan gaan gebruiken.

ENIG DOCUMENT

**"Aceite del Bajo Aragón"**

**PDO-ES-0118-AM02 – 11.06.2025**

**BOB (X) BGA ( )**

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Aceite del Bajo Aragón"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

1509 — Olijfolie en fracties daarvan, ook indien geraffineerd, doch niet chemisch gewijzigd

1509 20 — extra olijfolie van eerste persing

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Aceite del Bajo Aragón" is de naam die wordt gegeven aan extra olijfolie van eerste persing die wordt gewonnen uit olijven van de soorten Empeltre, Arbequina en Royal die zijn geteeld, verwerkt en verpakt in het productie-, verwerkings- en verpakkingsgebied dat in het productdossier is vermeld.

Er mogen uitsluitend olijven van de soorten Empeltre, Arbequina en Royal worden gebruikt. Vanwege de overheersende positie in het productiegebied en de traditionele kenmerken van het product, moet de soort Empeltre ten minste 80 % van de gebruikte olijven uitmaken. De andere soorten mogen niet meer dan 20 % van de gebruikte olijven uitmaken.

De olie waarop de oorsprongsbenaming "Aceite del Bajo Aragón" betrekking heeft, moet behoren tot de categorie extra van eerste persing en moet de volgende kenmerken hebben.

Kleur: groen of geelgroen aan het begin van de verkoopseizoen; geel aan het einde van het verkoopseizoen, wanneer de olie rijper is.

Profiel: afhankelijk van het oogstmoment kunnen de fruitige oliën variëren van licht tot intens, en de bittere en pikante oliën van licht tot matig, met toetsen die doen denken aan gedroogde vruchten, met name walnoten en amandelen.

Mediaan voor gebreken: = 0

Mediaan voor fruitigheid: > 2

Mediaan voor de bitterheid: < 6

Mediaan voor de pikantheid: < 6

Fysische en chemische kenmerken:

Zuurgraad (% oliezuur): maximaal 0,80

Peroxidegetal (mEq O2/kg): maximaal 20

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

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

Vochtigheid en zwevende deeltjes (%): maximaal 0,15

Onzuiverheden (%): maximaal 0,10

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Olijven van de variëteiten Empeltre, Arbequina en Royal die in het in punt 4 afgebakende geografische gebied worden geteeld, zijn de grondstof voor de productie van "Aceite del Bajo Aragón".

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van de olijven en de verwerking van het product vinden uitsluitend plaats in het afgebakende geografische gebied (zie punt 4).

De olijven die voor de extractie van door de oorsprongsbenaming beschermde olie worden gebruikt, moeten afkomstig zijn van geregistreerde aanplantingen in het afgebakende geografische gebied. Zij moeten tot de toegestane soorten behoren en geteeld zijn volgens de in het productdossier beschreven praktijken.

De olie wordt geproduceerd in erkende molens die zich bevinden in het productiegebied en aan de beoogde voorwaarden voldoen.

De olie moet binnen 48 uur na de oogst worden geëxtraheerd. Het proces omvat de volgende stappen:

— wassen van de olijven;

— vermalen; het malen wordt uitgevoerd met behulp van een machinale molen (continue methode);

— slaan van de koek;

— scheiden van de fasen met behulp van centrifuges (continue methode);

— opslag.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de naam verwijst*

Oliën die onder deze oorsprongsbenaming vallen, moeten worden verpakt in de gemeenten die deel uitmaken van het productiegebied. De oliën moeten worden verpakt in glazen, keramische, polyethyleen (PE) of metalen recipiënten met een maximuminhoud van vijf liter.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De fabrieken die de olie verpakken moeten een certificaat van overeenstemming hebben verkregen van de door het Regulerende Orgaan aangewezen inspectie-instantie. Op de door het Regulerende Orgaan geleverde genummerde etiketten moet de vermelding “Denominación de Origen Protegida” “Aceite del Bajo Aragón” (beschermde oorsprongsbenaming “Aceite del Bajo Aragón”) worden aangebracht, zodat het product kan worden getraceerd wanneer het in de handel wordt gebracht.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de olie met de oorsprongsbenaming “Aceite del Bajo Aragón” is het natuurgebied in het westen van de autonome gemeenschap Aragón, dat de provincies Zaragoza en Teruel bestrijkt.

Dit geografische gebied omvat de gemeenten: 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. **Verband met het geografische gebied**

De soorten die voor de productie van “Aceite del Bajo Aragón” mogen worden gebruikt, zijn die welke traditioneel in het productiegebied worden geteeld. Empeltre en Royal kunnen op basis van bestaande geschriften als inheemse soorten worden beschouwd, terwijl Arbequina in de negentiende eeuw uit het nabijgelegen Catalonië werd geïntroduceerd. De oudste bekende verwijzing naar olie uit het gebied is te vinden in het werk “Ora maritima” [zeekust], dat in de vierde eeuw werd geschreven door de Romeinse dichter Rufus Festus Avienius, op basis van een tekst uit het jaar 550 voor Christus. In Ora maritima vertelt hij hoe zeelieden de Ebro opvaren om er handel te drijven met de oeverbewoners en om olie, wijn en graan in te slaan. In hetzelfde werk wordt de Ebro “Oleum flumen” genoemd, wat “olierivier” betekent. Ignacio de Asso schreef in 1798 de “Historia de la Economía política de Aragón”, waarin hij meermaals verwijst naar de olijfbomen in Bajo Aragón.

De bekendheid van de olijfolie van Bajo Aragón vindt haar oorsprong aan het einde van de negentiende eeuw. In die periode vestigden grote olijfoliefabrieken zich vanwege de kwaliteit van de plaatselijke olie in Tortosa, de belangrijkste olijfoliemarkt van Bajo Aragón. Kort daarna ontstonden een aantal ondernemingen in Alcañiz. Hun doel was olie rechtstreeks uit Bajo Aragon te betrekken om zo de hevige concurrentie in Tortosa te omzeilen. Uit een belangrijk werk van het begin van de twintigste eeuw, “Elaboración del Aceite de Oliva” [Productie van Olijfolie] van Isidro Aguiló uit 1918, blijkt de goede naam die de olijfolie van Bajo Aragón in die periode had. In de eerste decennia van de twintigste eeuw werd de olijfolie van Bajo Aragón sterk gewaardeerd door verschillende gastronomen, zoals Teodoro Bardají en Dionisio Perez. In de loop der jaren werd het buiten het productiegebied steeds meer een gewoonte “Aceite del Bajo Aragón” te bestempelen als de beste ter wereld, zoals door Daniel Magrané wordt geschetst in zijn boek “El aceite de oliva en España” (Ed. Espasa Calpe, 1961).

Het productiegebied ligt in de streek Bajo Aragon, d.w.z. het zuidoostelijke deel van de Ebrobekken, een gebied dat grotendeels samenvalt met de valleien van de rivieren Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope en Matarraña. Het is een droge streek met weinig en onregelmatige neerslag en extreme temperaturen. Er heerst een continentaal klimaat omdat het reliëf de mediterrane en Atlantische invloeden tegenhoudt. Bovendien wordt de droogte nog versterkt door de sterke noordoostenwind, de “Cierzo”. Het reliëf is vlak of licht golvend en de hoogten variëren van 122 meter in Caspe tot 632 meter in Alcorisa. De bodem is kalkhoudend met lagen gipssteen, wat eigen is aan kalksteensedimenten in het hete en droge klimaat uit het mioceen.

De gemiddelde jaarlijkse neerslag varieert van 327,9 mm in Caspe tot 367,9 mm in Alcañiz. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur bedraagt ongeveer 14,3 °C in Alcañiz en 15 °C in Caspe. De gemiddelde maximumtemperatuur bedraagt 19,9 °C in Alcañiz en 20,6 °C in Caspe en de gemiddelde minimumtemperatuur bedraagt respectievelijk 8,8 °C en 9,3 °C. Hieruit blijkt dat er een groot temperatuurbereik is: meer dan 18 °C. Van maart tot oktober bedraagt de maximumtemperatuur meer dan 25 °C. In de zomermaanden bedraagt de gemiddelde maximumtemperatuur meer dan 35 °C. Een ander kenmerk van het klimaat van dit gebied is de "temperatuurinversie". 's Winters daalt in perioden met hoge druk koude lucht neer in de lagere gebieden, waardoor lange perioden van koude mist met maxima onder 6 °C ontstaan, terwijl in de hoge gebieden, waar geen mist hangt, de maximumtemperaturen tot boven 15 °C kunnen stijgen.

De ontwikkeling van de teelttechnieken in het licht van de wetenschappelijke en technologische vooruitgang, alsook de uitdagingen op milieugebied en de vraag van de markt, onderstrepen de noodzaak om van de verbetering van de landbouwpraktijken een prioriteit voor de toekomst te maken.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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