Dziennik Urzędowy
Unii Europejskiej

PL
Seria C

C/2025/5052

17.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5052)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

1. **Nazwa produktu**

„Aceite del Bajo Aragón"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Żywności – Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany opisane i wyjaśnione poniżej nie obejmują zmiany nazwie chronionego oznaczenia geograficznego lub stosowaniu tej nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu. Zmiany te są zatem „zmianami standardowymi" w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana brzmienia właściwości produktu*

Wnioskowane zmiany odpowiadają definicji zawartej w pkt B „Opis produktu", która jest równoważna z pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmiany te uznaje się za inne niż istotne, a definicje zostały dostosowane do obowiązujących rozporządzeń.

OPIS

Skreślono, co następuje:

„Wygląd: Klarowna, bez cienia powłoki, zmętnienia czy brudu, które mogłyby negatywnie wpłynąć na przejrzystość oliwy

Barwa: Żółta, w odcieniach od złotożółtego do starego złota

Smak: Owocowy na początku sezonu, o lekkim smaku migdałowym; brak goryczy, z nutą słodką i lekko cierpką

Minimalna wymagana ocena panelu degustacji: Klasyfikacja jako »oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia«".

Zmieniony tekst ma obecnie następujące brzmienie:

„Właściwości organoleptyczne:

Barwa: zielona lub żółtawozielona na początku sezonu zbiorów; żółta pod koniec sezonu zbiorów, kiedy oliwa z oliwek jest bardziej dojrzała.

Profil: w zależności od czasu zbioru profil oliwy o owocowym posmaku może wahać się od lekko intensywnego do intensywnego, a profil oliwy o gorzkim i ostrym posmaku może wahać się od lekko do średnio intensywnego. Zawiera nuty kojarzące się z suszonymi owocami, orzechami włoskimi i migdałami.

Mediana wad (Md): = 0

Mediana owocowości (Mf): > 2

Mediana goryczy: < 6

Mediana ostrości: < 6

Właściwości fizyczno-chemiczne:

Kwasowość (% kwasu oleinowego): maksymalnie 0,80

Liczba nadtlenkowa (mEq O_2/kg): maksymalnie 20

K270 (nm): maksymalnie 0,15

K232 (nm): maksymalnie 2,00

Wilgotność i substancje lotne (%): maksymalnie 0,15

Zanieczyszczenia (%): maksymalnie 0,10".

WYJAŚNIENIE

Właściwości określone w obowiązującej specyfikacji produktu definiują przestarzały profil organoleptyczny; określenia „brak goryczy, z nutą słodką i lekko cierpką" odnoszą się do okresu, w którym oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia miała mieć przede wszystkim niską gorycz lub ostrość. Konsumenci odrzucali te oliwy, który nie były słodkie, i kojarzyli je z odmianami oliwek. Koncepcja ta uległa obecnie zmianie, a oliwy definiuje się teraz jako lekko intensywne, średnio intensywne i intensywne.

Na rynku oferuje się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowaną na początku roku zbiorów, mającą zarówno gorzkie, jak i ostre nuty, które są wyraźniejsze, a także dojrzalsze oliwy, które są słodkie. Nuty te są związane z barwą oliwy: oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z wcześniejszych zbiorów ma bardziej zieloną barwę ze względu na zawartość chlorofilu niż późniejsza oliwa z oliwek, która jest bardziej żółta, ponieważ chlorofil uległ w niej degradacji, a wzrósł poziom karotenu. Jeżeli chodzi o parametry fizyczno-chemiczne, nie wprowadzono żadnych zmian w wymogach. Zmieniono jedynie brzmienie tych parametrów w celu aktualizacji formatu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana brzmienia punktu dotyczącego obszaru geograficznego*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji w pkt C „Obszar geograficzny" w akapicie „Powierzchnia gruntów pod uprawą". Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujący akapit:

„Uprawa oliwek obejmuje 36 600 hektarów, z czego 31 560 hektarów odpowiada odmianie Empeltre, 2 200 – odmianie Arbequina, a 1 000 – odmianie Royal, co stanowi 95 % gruntów pod tę uprawę na tym obszarze, co świadczy zarówno o jej znaczeniu gospodarczym, jak i związku z tym terytorium.”.

WYJAŚNIENIE

Specyfikację produktu zatwierdzono w 2000 r., a wskazane powierzchnie w hektarach odnoszą się do tego czasu. W ciągu dwudziestu czterech lat powierzchnia upraw znacznie się zmieniła i będzie nadal zmieniać się z upływem czasu. Usuwając ten opis, zaktualizowano specyfikację produktu i nie jest ona już przestarzała, co nie ma wpływu na związek z terytorium. Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

3. *Korekta błędu pisarskiego dotyczącego obszaru geograficznego*

OPIS

Dotyczy to punktu „Obszar geograficzny” w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie. Do obszaru geograficznego objętego ChNP „Aceite del Bajo Aragón” była włączona gmina Codo.

Zmiana ta stanowi zmianę inną niż istotną.

WYJAŚNIENIE

W następstwie błędu pisarskiego dotyczącego gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego dodano Codo. Nie powoduje to rozszerzenia zewnętrznej granicy objętego obszaru: Codo znajduje się na chronionym obszarze geograficznym. Jest to korekta błędu w opisie obszaru geograficznego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana brzmienia punktu dotyczącego obszaru geograficznego*

Wnioskowana zmiana odnosi się do definicji zawartej w pkt C „Obszar geograficzny”, „Położenie obszaru”.

Skreślono następujący akapit:

„Położenie obszaru. – Obszarem produkcji oliwy objętej nazwą pochodzenia »Aceite del Bajo Aragón« jest »okręg naturalny« położony na zachód od Wspólnoty Autonomicznej Aragonii, obejmujący prowincje Saragossa i Teruel.”.

Dodano akapit w brzmieniu:

„Położenie – Obszarem geograficznym jest »okręg naturalny« położony na zachód od Wspólnoty Autonomicznej Aragonii położonym po obu stronach granicy między prowincjami Saragossa i Teruel. Obwód obszaru wynosi 469,4 km, a jego całkowita powierzchnia to 6 380 km^2.

Wszystkie czynności z zakresu produkcji oliwek, tłoczenia produktu i pakowania oliw objętych chronioną nazwą pochodzenia mają miejsce na tym obszarze geograficznym.”.

WYJAŚNIENIE

Jest to aktualizacja definicji statusu obszaru, do której dodano obszar gruntów objętych ochroną. Sprecyzowano również, że oliwa objęta ChNP „Aceite del Bajo Aragón” jest tłoczona i pakowana na tym obszarze chronionym.

5. *Poprawki redakcyjne*

Wnioskowana zmiana dotyczy pkt D akapit drugi „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”. Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujące wyrażenie:

„wybrany organ kontrolny”.

Dodano następujące wyrażenie:

„wybrany organ dokonujący oceny jakości”.

Uzasadnienie

WYJAŚNIENIE

Jest to zmiana nomenklatury spowodowana zmianami w systemach jakości.

6. *Poprawki redakcyjne*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji „Metoda produkcji” w pkt E akapit pierwszy „Źródło”. Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujące słowo:

„plantacje”.

Dodano następujące słowo:

„gospodarstwa”.

WYJAŚNIENIE

Jest to zmiana nomenklatury spowodowana zmianami w systemach jakości.

7. *Poprawki redakcyjne*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji „Metoda produkcji” w pkt E akapit pierwszy „Źródło”. Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujące wyrażenie:

„kontrolowane przez radę regulacyjną i opatrzone odpowiednim certyfikatem zgodności”.

WYJAŚNIENIE

Procedury certyfikacji nie obejmują tego dokumentu w odniesieniu do podmiotów gospodarczych zajmujących się produkcją podstawową.

8. *Korekta metody produkcji*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji „Metoda produkcji” w pkt E w akapicie „Metody prowadzenia upraw”. Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Usunięto cały następujący akapit:

„Praktyki uprawy: w celu utrzymania gleby wiosną i latem prowadzi się orkę płytka. Przy nawożeniu nie można podawać dawek większych niż 1 kg N_2/drzewo, przy czym amoniak stosuje się pod koniec zimy. Na młodych plantacjach drzewa przycina się lekko, przy czym niektóre gałęzie przerzedza się od czwartego roku, aby pobudzić przenikanie światła do drzewostanu oraz wzrost nowych pędów. Na dojrzałych plantacjach unika się intensywnego przycinania, które osłabia drzewo, co pozwala utrzymać odpowiedni stosunek liści do drewna. Przeprowadza się przycinanie regeneracyjne w celu pobudzenia wzrostu nowych pędów i dokonania nowych nasadzeń.”.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Metody prowadzenia upraw i utrzymanie gleby zależą od odległości między roślinami, od tego, czy drzewa są nawadniane czy nie, a także od ich odmian. Obecnie istnieje wiele systemów zarządzania plantacją, w zależności od nachylenia gruntu, masy drzew oliwnych oraz odmian. Przycinanie zależy również od odległości między roślinami i od sposobu zbioru. Można je sklasyfikować jako: przycinanie regenerujące, prowadzenie drzew lub cięcie krótkie.”.

Uzasadnienie

WYJAŚNIENIE

Rolnik zarejestrowany w systemie certyfikacji ChNP „Aceite del Bajo Aragón" nie może podlegać już ustanowionym ogólnym zasadom dotyczącym praktyk rolniczych: na plantacjach nastąpiły zmiany w systemie nawadniania, a w konsekwencji w przycinaniu.

9. *Zmiana metody produkcji.*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji zawartej w pkt E „Metoda produkcji" w akapicie „Zbiory". Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujący akapit:

„Przeprowadza się je od połowy listopada, gdy na drzewie nie ma już zielonych owoców, przez zrywanie ręczne lub wytrząsanie gałęzi.".

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Zbiera się wyłącznie oliwki, które nie spadły na ziemię, bezpośrednio z drzew poprzez tradycyjne zrywanie ręcznie, uderzanie ręką lub kijem w gałęzie lub potrząsanie gałęzi.".

WYJAŚNIENIE

W ostatnich latach dopracowano koncepcje jakości i czasu zbiorów. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z nutami zielonych owoców nie tylko cieszy się dużym popytem ze strony konsumentów – ich skład chemiczny jest również bogatszy w polifenole i inne związki niezmydlającej się frakcji, co przynosi większe korzyści dla zdrowia konsumentów i wydłuża okres trwałości oliwy. Spośród uznanych odmian wymienionych w specyfikacji produktu Arbequina jest zbierana wcześniej i dojrzewa w bardziej nieregularny sposób. Zmiana ta przyczyni się do poprawy jakości certyfikowanej oliwy i jej sprzedaży zarówno na szczeblu krajowym, jak i międzynarodowym.

10. *Modernizacja metody produkcji*

Proponowana zmiana dotyczy definicji zawartej w pkt E „Metoda produkcji" w akapicie zatytułowanym „Rozdrabnianie". Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreśla się akapit dotyczący rozdrabniania:

„Rozdrabnianie polega na rozbijaniu tkanki miąższu w celu ekstrakcji emulsji oliwy. Oliwki z Bajo Aragón nie wymagają drobnego rozdrabniania, ponieważ zebrane owoce są już dojrzałe. Stosuje się następujące rodzaje młynów: – rozdrabniacz: stosowany w metodzie tradycyjnej. W celu uzyskania optymalnej emulgacji oliwki należy rozdrabniać przez 10–15 minut w temperaturze pokojowej; –

młyn mechaniczny: stosowany w metodzie ciągłej Pozwala na większe rozbicie komórek owoców.".

Akapit ten otrzymuje brzmienie:

„Rozdrabnianie oliwek jest pierwszym etapem procesu produkcji oliwy. Celem jest rozbicie owoców, tak aby mogły one następnie uwolnić oliwę ze swoich komórek. W metodzie ciągłej młyny są wyposażone systemy przygotowywania pasty. Oliwki wprowadza się do młynów w sposób zautomatyzowany, z pestkami lub bez, i rozdrabnia się je w celu przygotowania pasty do następnego etapu.".

WYJAŚNIENIE

Akapit, który ma zostać skreślony, odnosi się do tradycyjnej metody produkcji, która nie zostanie uwzględniona w nowej specyfikacji produktu. Odnosi się również do faktu, że oliwki mają być zawsze dojrzałe, a także do czasu rozdrabniania i temperatury. Parametry te nie są obecnie stosowane w określony sposób, ponieważ będą zależeć od wielu innych czynników, które mogą zmienić warunki ogólne. Oliwki mogą być zielone lub dojrzałe, a czas i temperatura będą się różnić w zależności od stanu oliwek.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

11. *Modernizacja metody produkcji*

Modernizacja metody produkcji

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji zawartej w pkt E „Metoda produkcji” w akapicie zatytułowanym „Ubijanie pasty”. Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono akapit „Ubijanie pasty”:

„Krople oliwy zbiera się w celu stworzenia fazy dyspersyjnej oliwy, w czym pomaga wzrost temperatury pasty (30–35 °C).”.

Akapit ten otrzymuje brzmienie:

„Po otrzymaniu pasty w procesie rozdrabniania kolejnym etapem jest ubijanie, które służy do wydobycia oliwy z komórek owoców, tak aby połączyła się w większe krople poprzez agregację. Mieszalniki mają łopatki lub inny system umożliwiający powolne, ale nieustanne przemieszczanie masy w półcylindrycznych pojemnikach. Mieszalniki powinny działać w temperaturze poniżej 30 °C, a czas ubijania zależy od stanu pasty.”.

WYJAŚNIENIE

Ponieważ obecnie priorytetem jest jakość, w nowoczesnych technikach nie stosuje się zakresów temperatur, lecz temperatura zależy od odmiany i czasu zbioru. Wcześniej wysokie temperatury ubijania miały na celu przyspieszenie ekstrakcji i wiązania oleju w ubitej paście. Jakość nie była priorytetem, a najważniejsza była wydajność. Obecnie zaleca się pracę w niskich temperaturach poniżej 30 °C, bez określenia konkretnego zakresu.

12. *Modernizacja metody produkcji*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji zawartej w pkt E „Metoda produkcji” w akapicie zatytułowanym „Rozdzielenie faz”. Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono akapit „Rozdzielenie faz”:

„Po rozdrobnieniu otrzymuje się frakcję stałą (wytłoczyny), z której wydobywa się pewną ilość oliwy, oraz frakcję płynną (woda pochodzenia roślinnego oraz oliwa) z zawiesiną. W celu rozdzielenia stałej i płynnej frakcji stosuje się dwa etapy: – Metoda tradycyjna. Obejmuje ona rozdzielenie frakcji poprzez prasowanie, oddzielenie substancji stałych i dekantację. Prasowanie jest procesem wsadowym przeprowadzanym w prasach z matami do wyciskania. Substancje stałe są oddzielane za pomocą przesiewaczy wibrujących. Proces dekantacji, który polega na oddzieleniu oliwy od wody pochodzenia roślinnego w zestawie pojemników, w oparciu o różnicę gęstości, przeprowadza się w pomieszczeniach o temperaturze około 20 °C.”.

Akapit ten otrzymuje brzmienie:

„Po ubijaniu pastę odwirowuje się. Ze względu na gęstość cieczy ekstrahowany produkt rozdziela się warstwowo, przy czym najcięższe składniki (woda i wytłoczyny) pozostają w zewnętrznej części wirówki, a najlżejsze (oliwa) bliżej środka.

W tej metodzie z wykorzystaniem wirówek rozróżnia się:

— bardziej tradycyjną metodę trójfazową (oliwa, woda pochodzenia roślinnego i wytłoczyny). W tej metodzie do mieszaniny otrzymanej w drodze ubijania dodaje się wodę, która jest następnie odwirowywana, przez co uzyskuje się: oliwę, wodę pochodzenia roślinnego i wytłoczyny;

— metodę dwufazową: W tej metodzie mieszanina otrzymywana w drodze ubijania rozdrobnionych oliwek zostaje bezpośrednio odwirowana, w wyniku czego powstają stałe i płynne pozostałości z rozdrabniania, tworzące produkt uboczny zwany *alperujo* (wytłoczyny dwufazowe) oraz oliwę, którą można ponownie odwirować w wirówce pionowej w celu usunięcia ostatnich pozostałości lub poddać dekantacji.”.

WYJAŚNIENIE

Metody wsadowa, czy też tradycyjnej, już się nie stosuje z powodu jej wad: proces rozbijania oliwek jest powolny i przerywany, ponieważ oliwki trzeba wsypywać do mechanizmu rozdrabniającego. Jest to zatem czasochłonny proces, wymagający zazwyczaj składowania oliwek podczas przetwarzania, a wtedy mogą one zacząć fermentować, obniżając w ten sposób jakość oliwy. Dekantacja sprawia, że oliwa pozostaje w kontakcie z wodą pochodzenia roślinnego, która zanieczyszcza oliwę i obniża jej jakość, im dłużej ma z nią kontakt. Podsumowując, można stwierdzić, że w przypadku metod tradycyjnych występuje obecnie wiele trudności w osiągnięciu jakości wymaganej przez parametry specyfikacji produktu dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

13. *Poprawki redakcyjne*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji zawartej w pkt F „Związek ze środowiskiem geograficznym" w akapicie „Techniki uprawy". Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujący akapit:

„a) Gęstość nasadzeń: uprawę prowadzi się jest w formie nienawadnianej i nawadnianej. Gęstość nasadzeń bez nawadniania wynosi 60–100 drzew na hektar w przypadku odmian Empeltre i Royal oraz 80–150 drzew w przypadku odmiany Arbequina. W przypadku nawadniania maksymalna gęstość dla odmian Empeltre i Royal wynosi 200 drzew na hektar i 1 000 drzew w przypadku odmiany Arbequina.".

Akapit ten otrzymuje brzmienie:

„Uprawę prowadzi się jest w formie nienawadnianej i nawadnianej. Gęstość nasadzeń nienawadnianych wynosi 60–100 drzew na hektar w przypadku odmian Empeltre i Royal oraz 80–150 drzew w przypadku odmiany Arbequina. W przypadku nawadniania gęstość odmian Empeltre i Royal wynosi zazwyczaj 200 drzew na hektar i 1 000 drzew na hektar w przypadku odmiany Arbequina.".

Poprawki redakcyjne

14. *Zmiana dotycząca związku ze środowiskiem*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji zawartej w pkt F „Związek ze środowiskiem geograficznym" w akapitach b) „Wykorzystanie nawadniania" c) „Utrzymanie gleby" d) „Nawożenie" e) „Ochrona roślin" f) „Przycinanie". Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujący akapit:

„b) Stosowanie nawadniania: jeżeli dostępna jest woda, nawadnianie przeprowadza się w następujących okresach: od kwietnia do maja, około sezonu kwitnienia; w połowie lipca, co zbiega się w czasie z fazą twardnienia endokarpu; oraz od sierpnia do września w fazie szybkiego wzrostu owoców.

c) Utrzymanie gleby: w kwietniu, czerwcu i wrześniu górną warstwę gleby kruszy się trzykrotnie za pomocą kultywatora. W październiku do przygotowania gleby do zbiorów stosuje się wałek nożowy.

d) Nawożenie: maksymalna roczna dawka azotu nie przekracza jednego kilograma na drzewo, a pierwsze zastosowanie ma miejsce pod koniec zimy. Fosfor i potas stosuje się jesienią.

e) Ochrona roślin: rolnik przeprowadza odpowiednie zabiegi fitosanitarne w celu zapobieżenia atakom szkodników i chorób. Najczęstsze na tym obszarze są: – agrofagi: muszka oliwna (*Bactrocera oleae* Gmel), ćma oliwna (*Prays oleaee*), rytownik (*Phloeotribus scarabaeoides*), misecznik oliwkowiec (*Saissetia oleae*), palpita przejrzysta (*Margaronia unionalis*), motyl omacnicowaty żerujący na drzewach oliwnych (*Euzophera pinguis*); – choroby grzybicze: plamistość liści oliwnych (*Cycloconium oleaginum*), pleśń sadzakowa drzewa oliwnego (*Capnodium elaeophilum*): grzyby rosnące na spadzi wydzielanej przez misecznika oliwkowca.

f) Przycinanie: Lekkie przycinanie przeprowadza się w okresie prowadzenia drzew w celu uniknięcia opóźnień w rozpoczęciu sezonu kwitnienia. W przypadku prowadzenia w formie głowy dwie lub trzy główne gałęzie pozostawia się jeden metr ponad ziemią, a od czwartego roku przerzedza się gałęzie, aby światło mogło przenikać do drzewostanu. W przypadku dojrzałych plantacji stosunek liści do drewna musi być utrzymany na tym samym poziomie co we wczesnym okresie.

g) Wydajność oliwy: maksymalna wydajność oliwy z hektara wynosi 1 250 kg z hektara na gruntach nienawadnianych i 2 000 kg z hektara na gruntach nawadnianych.”.

WYJAŚNIENIE

Techniki uprawy, przycinanie i wydajność oliwy nie są parametrami kojarzonymi ze związkiem, lecz stanowią uniwersalne praktyki, które nie generują wyróżniających właściwości produktu końcowego.

Obszar geograficzny, klimat, gleba, a przede wszystkim odmiany oliwek są czynnikami wyróżniającymi Aceite del Bajo Aragón. Techniki uprawy, nawadniania i oczyszczania gleby zmieniły się od 2000 r. Dawniej odległości między roślinami były zależne od opadów deszczu, systemów nawadniania i innych czynników środowiskowych.

Obecnie stosuje się nawadnianie kropelkowe, gdzie za pomocą wlewu kroplowego przeprowadza się zabiegi ochrony gleby i roślin. Potrzeby w zakresie technik uprawy zmieniają się w zależności od najnowszych trendów w uprawie oliwek. Podobnie zmienia się morfologia drzewa w zależności od rodzaju zbioru i odmiany oliwek.

Utrzymanie gleby może się różnić w zależności od rodzaju gospodarstwa, odległości między roślinami i systemu nawadniania. Ostatnio pozostawia się warstwy roślinności, aby zapobiec erozji. Narzucanie konkretnego systemu utrzymania gleby nie miałoby sensu.

W ostatnich latach coraz powszechniej uznaje się znaczenie stosowania zrównoważonych praktyk rolniczych, które minimalizują wpływ na środowisko. Tradycyjne praktyki rolnicze mogły wiązać się z nadmiernym stosowaniem chemikaliów i nawozów, co może mieć negatywny wpływ na jakość oliwy, różnorodność biologiczną i jakość wody. Zmiana praktyk uprawy oliwek na rzecz bardziej zrównoważonych metod może przyczynić się do ochrony środowiska i zagwarantowania produkcji w perspektywie długoterminowej.

Należy podkreślić, że postęp naukowy i technologiczny, a także wyzwania związane z ochroną środowiska i zapotrzebowanie rynku sprawiają, że stale potrzebne są poprawa i dostosowywanie praktyk rolniczych w przyszłości.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

15. *Zmiana dotycząca organu kontrolnego*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji zawartej w kt G „Struktura kontroli”. Zmiany tej nie uznaje się za istotną. Skreślono następujący akapit:

„Za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu odpowiadają:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tel.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu”

Akapit ten otrzymuje brzmienie:

„Weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu przeprowadza jednostka certyfikującą wybrana przez radę regulacyjną ChNP »Aceite del Bajo Aragón« i zatwierdzona przez Departament Rolnictwa rządu Aragonii.”

WYJAŚNIENIE

Organ kontrolny, który weryfikuje zgodność ze specyfikacją produktu, ma charakter zewnętrzny. Organ kontrolny może zmieniać nazwę lub adres przedsiębiorstwa z roku na rok. W specyfikacji produktu należy wspomnieć, że jest to organ zewnętrzny i że jego powołanie odnotowuje się w rejestrze Departamentu Rolnictwa rządu Aragonii.

16. *Zmiana brzmienia punktu dotyczącego etykietowania.*

Wnioskowana zmiana dotyczy definicji w pkt H „Etykietowanie".

Zmiany tej nie uznaje się za istotną.

OPIS

Skreślono następujący akapit:

„Przed użyciem etykiety muszą zostać zatwierdzone przez radę regulacyjną do celów wymienionych w niniejszej specyfikacji produktu. Uprzednio zatwierdzone etykiety mogą również utracić zatwierdzenie, jeżeli okoliczności, które doprowadziły do udzielenia zatwierdzenia, uległy zmianie po wysłuchaniu zainteresowanej strony.".

Akapit ten otrzymuje brzmienie:

„Zanim etykiety zostaną zastosowane, rada regulacyjna musi sprawdzić, czy są one prawidłowe do celów wymienionych w niniejszej specyfikacji produktu.".

WYJAŚNIENIE

Skreślono słowo „zatwierdzone" odnoszące się do stosowania etykiet. Rada regulacyjna dokonuje przeglądu etykiety i informuje podmiot pakujący, że etykieta jest poprawna i można rozpocząć jej stosowanie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Aceite del Bajo Aragón"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

1509 – Oliwa i jej frakcje, nawet rafinowane, ale niemodyfikowane chemicznie

1509 20 – Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Aceite del Bajo Aragón" to nazwa nadawana oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej z oliwek odmian Empeltre, Arbequina i Royal, które są uprawiane, przetwarzane i pakowane na obszarze produkcji, przetwarzania i pakowania określonym w specyfikacji produktu.

Użyte oliwki muszą należeć wyłącznie do odmian Empeltre, Arbequina i Royal. Odmiana Empeltre musi stanowić co najmniej 80 % użytych oliwek ze względu na jej przewagę na obszarze produkcji i tradycyjne cechy produktu. Pozostałe odmiany nie mogą stanowić więcej niż 20 % użytych oliwek.

Oliwy objęte nazwą pochodzenia „Aceite del Bajo Aragón" muszą należeć do kategorii najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i posiadać następujące cechy:

Barwa: zielona lub żółtawozielona na początku sezonu zbiorów; żółta pod koniec sezonu zbiorów, kiedy oliwa z oliwek jest bardziej dojrzała.

Profil: w zależności od czasu zbioru profil oliwy o owocowym posmaku może wahać się

od lekkiego do intensywnego, a profil oliwy o gorzkim i ostrym posmaku może wahać się od lekko do średnio intensywnego. Zawiera

nuty kojarzące się z suszonymi owocami, orzechami włoskimi i migdałami.

Mediana wad (Md): = 0

Mediana owocowości (Mf): > 2

Mediana goryczy: < 6

Mediana ostrości: < 6

Właściwości fizyczno-chemiczne:

Kwasowość (% kwasu oleinowego): maksymalnie 0,80

Liczba nadtlenkowa (mEq O_2/kg): maksymalnie 20

K270 (nm): maksymalnie 0,15

K232 (nm): maksymalnie 2,00

Wilgotność i substancje lotne (%): maksymalnie 0,15

Zanieczyszczenia (%): maksymalnie 0,10

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem wykorzystywanym do produkcji „Aceite del Bajo Aragón" są oliwki odmian Empeltre, Arbequina i Royal uprawiane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek oraz wytwarzanie produktu odbywają się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

Oliwki wykorzystywane do ekstrakcji oliwy chronionej nazwą pochodzenia muszą pochodzić z zarejestrowanych plantacji znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Muszą one należeć do dozwolonych odmian i być uprawiane zgodnie z praktykami określonymi w specyfikacji produktu.

Oliwa musi być wytłaczana w zatwierdzonych olejarniach położonych na obszarze produkcji, które spełniają określone warunki.

Oliwa musi zostać wytłoczona w ciągu 48 godzin od zbioru. Proces ten obejmuje następujące etapy:

— mycie oliwek.

— rozdrabnianie – w procesie rozdrabniania stosuje się młyn mechaniczny (system ciągły).

— ubijanie pasty.

— rozdzielenie faz – w systemie ciągłym stosuje się wirówki.

— przechowywanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa objęta tą nazwą pochodzenia musi być pakowana w gminach znajdujących się na obszarze produkcji. Oliwa musi być pakowana w pojemniki szklane, ceramiczne, polietylenowe (PE) lub metalowe o maksymalnej pojemności pięciu litrów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zakłady pakujące oliwę, które muszą uzyskać świadectwo zgodności od organu kontrolnego wybranego przez radę regulacyjną, muszą na etykietach opakowań umieścić słowa *Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón"* („Aceite del Bajo Aragón" chroniona nazwa pochodzenia) wraz z numerowaną etykietą wydaną przez radę regulacyjną, która umożliwia śledzenie produktu przy wprowadzaniu do obrotu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem produkcji oliwy objętej nazwą pochodzenia „Aceite del Bajo Aragón" jest „okręg naturalny" położony na zachód od Wspólnoty Autonomicznej Aragonii, obejmujący prowincje Saragossa i Teruel.

Obszar geograficzny obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Odmiany, które mogą być wykorzystywane do produkcji „Aceite del Bajo Aragón", to odmiany tradycyjnie uprawiane na obszarze produkcji. Empeltre i Royal można, na podstawie istniejących dokumentów, uznać za odmiany rodzime, natomiast Arbequina została wprowadzona w XIX wieku z pobliskiej Katalonii. Najwcześniej znane odniesienie do oliwy z tego obszaru znajduje się w dziele „Ora maritima" [Wybrzeże morza] napisanym w IV wieku przez łacińskiego poetę Rufusa Festusa Avieniusa, które z kolei jest oparte na tekście pochodzącym z 550 p.n.e. „Ora maritima" opisuje, w jaki sposób marynarze często podróżowali w górę rzeki Ebro, aby prowadzić handel z mieszkańcami jej brzegów i w ten sposób zaopatrywać się w oliwę, wino i pszenicę. W „Ora maritima" Ebro określa się jako Oleum flumen lub „rzekę oleju". Ignacio de Asso, który w 1798 r. napisał „Historia de la Economía Política de Aragón" [Historię ekonomii politycznej Aragonu], często odnosił się do drzew oliwnych w Bajo Aragón.

„Aceite del Bajo Aragón" zaczęła cieszyć się swoją obecną renomą pod koniec XIX wieku, kiedy dobrze prosperująca miejscowość Tortosa, główny rynek oliwy w Dolnej Aragonii, przyciągnął duże przedsiębiorstwa pragnące wykorzystać jakość lokalnej oliwy. Wkrótce potem w Alcañiz powstało kilka przedsiębiorstw, których celem było zaopatrywanie się w oliwę bezpośrednio z Dolnej Aragonii z całkowitym pominięciem Tortosy i panującej tam ostrej konkurencji. Kolejnym ważnym odniesieniem w dokumentach, tym razem nawiązującym do renomy „Aceite del Bajo Aragón" na początku XX wieku, jest książka napisana przez Aguiló y Cortés w 1918 r., zatytułowana „Elaboración del Aceite de Oliva" Na początku XX wieku „Aceite del Bajo Aragón" była bardzo wysoko ceniona przez znawców sztuki kulinarnej, takich jak Teodoro Bardají i Dionisio Pérez. Z biegiem czasu „Aceite del Bajo Aragón" zaczęto powszechnie uznawać poza regionem za najlepszą oliwę z oliwek na świecie, co znajduje swoje odzwierciedlenie w książce Daniela Magrané „El aceite de oliva en España" [Oliwa z oliwek w Hiszpanii] (Espaso Calpe, 1961).

Obszar produkcji znajduje się w Dolnej Aragonii, tj. południowo-wschodniej części dorzecza rzeki Ebro – obszaru, który zasadniczo pokrywa się z dolinami rzek Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope i Matarraña. Charakteryzuje się on suchością, niskimi i nieregularnymi opadami deszczu oraz ekstremalnymi temperaturami, co wynika z faktu, że ukształtowanie terenu chroni ten obszar przed wpływami zarówno Morza Śródziemnego, jak i Atlantyku, w efekcie czego panuje tam klimat kontynentalny. Ponadto dominujący silny wiatr północno-wschodni *cierzo* przyczynia się do zwiększenia suchości. Obszar ten jest płaski lub lekko pagórkowaty i położony jest na wysokościach od 122 m w Caspe do 632 m w Alcorisa. Występują tu gleby wapienne z warstwowymi formacjami węglanów i gipsów charakterystycznymi dla procesu sedymentacji przebiegającego w środowisku jeziornym w gorącym i suchym klimacie miocenu.

Średni roczny poziom opadów wynosi od 327,9 mm w Caspe do 367,9 w Alcañiz. Średnia roczna temperatura wynosi około 14,3 °C w Alcañiz i 15 °C w Caspe. Średnia temperatura maksymalna wynosi 19,9 °C w Alcañiz i 20,6 °C w Caspe, a średnia temperatura minimalna wynosi odpowiednio 8,8 °C i 9,3 °C. Pokazuje to, że występuje tam szeroki zakres temperatur: powyżej 18 °C. Od marca do października maksymalne temperatury przekraczają 25 °C. W miesiącach letnich średnia maksymalna temperatura przekracza 35 °C. Kolejnym zjawiskiem charakterystycznym dla klimatu panującego na omawianym obszarze jest inwersja termiczna. Zimą, podczas wyżów atmosferycznych, zimne powietrze osiada w niższych warstwach, tworząc długo utrzymujące się zimne mgły o temperaturze maksymalnej poniżej 6 °C, podczas gdy w wyżej położonych, wolnych od mgły miejscach temperatury maksymalne mogą przekraczać 15 °C.

Techniki uprawy zmieniające się wraz postępem naukowo-technicznym, a także wyzwania środowiskowe i potrzeby rynku sprawiają, że priorytetem na przyszłość jest poprawa praktyk rolniczych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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