C/2025/5052

17.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5052)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Aceite del Bajo Aragón»

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

1. **Nome do produto**

«Aceite del Bajo Aragón»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Dirección General de Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Direção-Geral da Alimentação — Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações descritas e explicadas a seguir não incluem uma alteração da denominação da indicação geográfica protegida ou da utilização dessa denominação, não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica, nem implicam novas restrições à comercialização do produto. Por conseguinte, são «alterações normalizadas», na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alteração da redação das características do produto*

As alterações propostas dizem respeito à definição da secção B, «Descrição do produto», do caderno de especificações, que corresponde ao ponto 3.2 do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Estas alterações são consideradas não essenciais e as definições foram harmonizadas com os regulamentos em vigor.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o seguinte texto:

«Aspeto: Límpido, sem qualquer indício de véu, turvações ou sujidades suscetíveis de prejudicar a sua transparência

Cor: Amarelo, com matizes que vão desde o amarelo-dourado ao amarelo-ouro-velho

Sabor: Frutado no início da campanha, com ligeiras notas amendoadas; sem amargor, adocicado e ligeiramente picante

Pontuação mínima do painel de degustação Classificação como "azeite virgem extra"»

O texto alterado passa a ter a seguinte redação:

«Características organoléticas:

Cor: verde ou verde-amarelado no início da época de colheita; amarelo no final da época de colheita, quando o azeite está mais amadurecido.

Perfil: Dependendo do momento da colheita, o sabor dos azeites frutados pode variar entre leve e intenso e o dos azeites amargos e picantes entre leve e médio. Os azeites apresentam notas que evocam frutos secos, sobretudo a noz e a amêndoa.

Mediana de defeitos (Md): = 0

Mediana do frutado (Mf): >2

Mediana do atributo "amargo": < 6

Mediana do atributo "picante": < 6

Características físico-químicas:

Acidez (% ácido oleico): máximo 0,80

Índice de peróxidos (mEq O2/kg): máximo 20

K270 (n.m.): máximo 0,15

K232 (n.m.): máximo 2,00

Teor de humidade e de substâncias voláteis (%): máximo 0,15

Impurezas (%): máximo 0,10»

EXPLICAÇÃO

As características estabelecidas no atual caderno de especificações definem um perfil organolético que se encontra obsoleto. A expressão «sem amargor, com um toque adocicado e ligeiramente picante» refere-se a um período em que a principal característica esperada dos azeites virgens extra era que estes apresentassem pouco amargor ou picante. Os consumidores rejeitavam os azeites que não eram adocicados e associavam-nos às variedades de azeitonas. Este conceito mudou e, atualmente, os azeites são definidos como tendo perfis de sabor leves, médios ou intensos.

O mercado oferece azeites virgens extra produzidos no início da campanha de colheita, com notas amargas e picantes mais pronunciadas, bem como azeites mais maduros, que são mais adocicados. Essas notas estão associadas à cor do azeite: os azeites virgens extra mais precoces têm uma cor mais esverdeada devido à clorofila, enquanto os produzidos mais tarde, têm uma cor mais amarelada, uma vez que a clorofila se degradou e os níveis de caroteno aumentaram. No que diz respeito aos parâmetros físico-químicos, não se registam alterações aos requisitos, simplesmente se altera a redação destes parâmetros a fim de atualizar o formato.

Esta alteração afeta o documento único.

2. *Alteração da redação da secção relativa à área geográfica*

A alteração proposta diz respeito à secção C, «Área geográfica», parágrafo relativo à «Superfície cultivada» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o seguinte parágrafo:

«A cultura da oliveira ocupa 36 600 hectares, dos quais 31 560 hectares correspondem à variedade Empeltre, 2 200 à variedade Arbequina e 1 000 à variedade Royal, representando 95 % das terras dedicadas a esta cultura na área, o que demonstra a sua importância económica e a sua relação com o território.»

EXPLICAÇÃO

O caderno de especificações foi aprovado em 2000 e os hectares indicados referem-se a esse período. Nos 24 anos que se passaram a superfície cultivada mudou significativamente e continuará a mudar no futuro. Ao suprimir esta descrição, atualiza-se o caderno de especificações que deixa de ser obsoleto, sem qualquer impacto na relação com o território. Esta alteração não é considerada essencial.

3. *Correção de um erro administrativo relativo à área geográfica*

DESCRIÇÃO

Esta alteração afeta a secção C, «Área geográfica», do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único. Trata-se da inclusão do município de Codo na área geográfica abrangida pela DOP «Aceite del Bajo Aragón».

Esta é uma alteração não essencial.

EXPLICAÇÃO

Na sequência de um erro administrativo relativo aos municípios que fazem parte da área geográfica, acrescenta-se o município de Codo. A alteração não alarga os limites externos da área abrangida, uma vez que o município de Codo se situa na área geográfica protegida. Trata-se meramente da correção de um erro na descrição da área geográfica.

Esta alteração afeta o documento único.

4. *Alteração da redação da secção relativa à área geográfica*

A alteração proposta diz respeito à secção C «Área geográfica», parágrafo relativo à «Localização da área» do caderno de especificações.

Suprime-se o seguinte parágrafo:

«Localização da área. — A área de produção do azeite abrangido pela denominação de origem "Aceite del Bajo Aragón" corresponde à região natural situada a oeste da Comunidade Autónoma de Aragão, entre as províncias de Saragoça e Teruel.»

Adita-se o texto seguinte:

«Localização — A área geográfica corresponde à região natural situada a oeste da Comunidade Autónoma de Aragão, que abrange as províncias de Saragoça e Teruel. Possui um perímetro de 469,4 quilómetros e uma superfície total de 6 380 quilómetros quadrados.

A produção da azeitona, a extração do produto e o acondicionamento dos azeites abrangidos pela denominação de origem ocorrem todos na área geográfica.»

EXPLICAÇÃO

Trata-se de uma atualização da definição do estatuto da área, acrescentando a área das terras protegidas. É igualmente especificado que o azeite abrangido pela DOP «Aceite del Bajo Aragón» é extraído e acondicionado nesta área protegida.

5. *Alterações da redação*

A alteração proposta diz respeito ao segundo parágrafo da secção D, «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se a seguinte frase:

«A entidade de controlo selecionada».

Adita-se a seguinte frase:

«A entidade de avaliação da qualidade selecionada».

Motivo(s)

EXPLICAÇÃO

Trata-se de uma alteração de nomenclatura devido a alterações nos sistemas de qualidade.

6. *Alterações da redação*

A alteração proposta diz respeito à secção E, «Método de obtenção do produto», no primeiro parágrafo relativo à «Origem» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se a seguinte palavra:

«plantações»

Adita-se a seguinte palavra:

«explorações»

EXPLICAÇÃO

Trata-se de uma alteração de nomenclatura devido a alterações nos sistemas de qualidade.

7. *Alterações da redação*

A alteração proposta diz respeito à secção E, «Método de obtenção do produto», no primeiro parágrafo relativo à «Origem» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se a seguinte frase:

«controladas por este e acompanhadas do correspondente certificado de conformidade.»

EXPLICAÇÃO

Os procedimentos de certificação não incluem este documento no caso dos operadores primários.

8. *Adaptação do «Método de obtenção do produto».*

A alteração proposta diz respeito à secção E, «Método de obtenção do produto», no parágrafo relativo às «Práticas de cultivo» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se todo o parágrafo:

«Práticas de cultivo: — Para efeitos de manutenção dos solos, proceder-se-á a uma lavra superficial na primavera e no verão. Na fertilização não se aplicarão doses superiores a 1 kg N2/árvore, com tratamento com amoníaco no final do inverno. A poda será ligeira em plantações jovens, procedendo-se ao desbaste de alguns ramos a partir do quarto ano para favorecer a entrada de luz nas copas e a formação de novos rebentos. Nas plantações adultas, deve evitar-se podas severas que desvitalizem a árvore, permitindo antes a manutenção da relação folha/madeira. Proceder-se-á à poda de rejuvenescimento para favorecer o crescimento de novos rebentos e plantar novas estruturas arbóreas.»

Adita-se o seguinte parágrafo:

«As práticas de cultivo e a manutenção dos solos dependem do espaçamento entre as árvores, do facto de se tratar de cultura de regadio ou de sequeiro e da variedade. Atualmente, existem vários sistemas de gestão das plantações, consoante o relevo, o número de oliveiras e as variedades. A poda depende igualmente do espaçamento entre as árvores e das modalidades de colheita. Pode ser classificada como: de rejuvenescimento, condução ou poda curta.»

Motivo(s)

EXPLICAÇÃO

O agricultor inscrito na DOP «Aceite del Bajo Aragón» não pode estar sujeito a regras gerais já estabelecidas em matéria de práticas agrícolas; as plantações sofreram uma alteração dos sistemas de irrigação e, consequentemente, da poda.

9. *Alteração do método de obtenção do produto.*

A alteração proposta diz respeito à secção E, «Método de obtenção do produto», no parágrafo relativo à «Colheita» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o seguinte parágrafo:

«Realiza-se a partir de meados de novembro, quando já não existirem frutos verdes na árvore, colhendo-se manualmente ou através de sistemas de vibração dos ramos.»

Adita-se o seguinte parágrafo:

«A azeitona é colhida exclusivamente nas árvores, apanhada diretamente das árvores, por colheita manual tradicional, por varejamento ou através de sistemas de vibração dos ramos.»

EXPLICAÇÃO

As noções de qualidade e de época da colheita evoluíram nos últimos anos. Os azeites virgens extra com notas de frutos verdes não são apenas muito procurados pelos consumidores, a sua composição química é também mais rica em polifenóis e outros compostos da fração insaponificável, o que se traduz em maiores benefícios para a saúde do consumidor e um prazo de validade mais longo para o azeite. De entre as variedades reconhecidas do caderno de especificações, a «Arbequina» é colhida mais cedo e amadurece de forma mais irregular. Esta alteração reforçará a qualidade do azeite certificado e a sua comercialização, tanto a nível nacional como internacional.

10. *Modernização do método de produção*

A alteração proposta diz respeito à secção E, «Método de obtenção do produto», no parágrafo intitulado «Moagem» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o parágrafo relativo à moagem:

«A moagem consiste em esmagar a polpa para extrair o azeite numa emulsão. As azeitonas do "Bajo Aragón" não necessitam de moagem fina, uma vez que os frutos colhidos já estão maduros. Podem usar-se os seguintes tipos de moinhos: — Moinho de trituração: utilizado no sistema tradicional. Para se obter uma emulsionação ótima, a azeitona deve ser triturada durante 10 a 15 minutos à temperatura ambiente. —

Triturador mecânico: utilizado nos sistemas contínuos. Este permite uma maior desagregação das células dos frutos.»

O parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«A moagem da azeitona é a primeira etapa do processo de produção de azeite. O objetivo é esmagar o fruto para que este possa libertar o azeite contido nas suas células. Nos sistemas contínuos, os lagares dispõem de sistemas de preparação da pasta. As azeitonas entram nos lagares de forma automatizada, com ou sem caroço, e são trituradas de modo a preparar a pasta para a etapa seguinte.»

EXPLICAÇÃO

O parágrafo suprimido refere-se ao método de produção tradicional, que não será incluído no novo caderno de especificações. Refere-se ainda ao facto de a azeitona estar sempre madura, bem como ao tempo de moagem e à temperatura. Atualmente estes parâmetros não são aplicados de forma específica, uma vez que dependem de muitos outros fatores que podem alterar as condições gerais. As azeitonas podem estar verdes ou maduras e o tempo e a temperatura variam consoante o estado destas.

Esta alteração afeta o documento único.

11. *Modernização do método de obtenção do produto*

Modernização do método de obtenção do produto

A alteração proposta diz respeito à secção E, «Método de obtenção do produto», no parágrafo intitulado «Malaxação da pasta» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o parágrafo relativo à «Malaxação da pasta»:

«As gotas de azeite são reunidas para formar uma fase de dispersão do azeite, facilitada pelo aumento da temperatura da pasta (30-35 °C).»

O parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Após a obtenção da pasta por moagem, a fase seguinte é a malaxação, cuja função é remover o azeite das células, de modo a criar gotas maiores por agregação. Os misturadores possuem pás ou outro sistema para movimentar a pasta de forma lenta, mas contínua, em recipientes semicilíndricos. Devem funcionar a uma temperatura inferior a 30 °C e o tempo de malaxação dependerá do estado da pasta.»

EXPLICAÇÃO

Nas técnicas modernas, tendo sempre em mente a qualidade, não existem intervalos de temperatura, esta dependerá da variedade e do momento da colheita. No passado, as elevadas temperaturas de malaxação tinham como objetivo acelerar a extração do azeite e a sua aglutinação na pasta misturada. A qualidade não era uma prioridade e o rendimento era o aspeto mais importante. Atualmente, recomenda-se trabalhar a temperaturas inferiores a 30 °C, mas não existe um intervalo específico.

12. *Modernização do método de produção*

A alteração proposta diz respeito à secção E) «Método de obtenção do produto», no parágrafo intitulado «Separação das fases» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o parágrafo relativo à «Separação das fases»:

«Após a moagem, obtém-se uma fração sólida (bagaço) contendo uma certa quantidade de azeite, e uma fração líquida (águas-ruças e óleo) com sólidos em suspensão. Seguem-se duas fases para a separação destas fases sólida e líquida: — Tradicional. Esta implica a separação das fases por prensagem, separação de sólidos e decantação. A prensagem é um processo descontínuo realizado em prensas com capachos. Os sólidos são separados através de peneiras vibratórias. O processo de decantação, que consiste em separar o azeite das águas-ruças num conjunto de recipientes, com base na diferença de densidade, sé realizado em salas com uma temperatura de cerca de 20 ºC.»

O parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Após a malaxação, centrifuga-se a pasta. Devido à densidade dos líquidos, o produto extraído é separado em níveis, ficando os elementos mais pesados (água e bagaço) na parte exterior da centrifugadora e os menos pesados (o azeite) mais próximos do centro.

Neste sistema de centrifugação distingue-se entre:

— um sistema de três fases mais tradicional (azeite, águas-ruças e bagaço). Neste sistema, adiciona-se água à mistura obtida na malaxação, que depois centrifugada, obtendo-se assim: azeite, águas-ruças e bagaço.

— um sistema de duas fases: Neste sistema, a mistura obtida por malaxação da azeitona moída é centrifugada diretamente, resultando em resíduos sólidos e líquidos da moagem, que formam um subproduto denominado “alperujo” (bagaço bifásico), e o azeite, que pode ser novamente centrifugado numa centrifugadora vertical para remover os restantes resíduos, ou através de decantação.»

EXPLICAÇÃO

O sistema descontínuo ou tradicional já não é utilizado porque apresenta desvantagens. O processo de esmagamento da azeitona é lento e descontínuo, uma vez que a azeitona tem de ser despejada no mecanismo de moagem. Trata-se, portanto, de um processo moroso, que exige normalmente que a azeitona seja armazenada durante a transformação, podendo começar a fermentar, o que reduz a qualidade do azeite. A decantação mantém o azeite em contacto com as águas-ruças, que contaminam o azeite e contribuem cada vez mais para a redução da sua qualidade, quanto mais tempo permanecerem em contacto. Em conclusão, podemos afirmar que os sistemas tradicionais dificultam a obtenção da qualidade exigida pelos parâmetros do caderno de especificações dos azeites virgens extra.

13. *Alterações da redação*

A alteração proposta diz respeito à secção F, «Relação com o meio geográfico», no parágrafo relativo às «Técnicas de cultivo» do caderno de especificações. A alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o seguinte parágrafo:

«a) Densidade de plantação: — O cultivo é realizado em sistemas de regadio e de sequeiro. A densidade de plantação no sistema de sequeiro será de 60 a 100 árvores por hectare para as variedades Empeltre e Royal e de 80 a 150 árvores para a variedade Arbequina. Em sistema de regadio, a densidade máxima para as variedades Empeltre e Royal será de 200 árvores por hectare e de 1 000 para a variedade Arbequina.»

O parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«O cultivo é realizado em sistemas de regadio e de sequeiro. A densidade da plantação em sequeiro será de 60 a 100 árvores por hectare para as variedades Empeltre e Royal e de 80 a 150 árvores para a variedade Arbequina. Em sistema de regadio, a densidade das variedades Empeltre e Royal é geralmente de 200 árvores por hectare e de 1 000 árvores por hectare para a variedade Arbequina.»

Alterações da redação

14. *Atualização da relação com o meio*

A alteração proposta diz respeito à secção F) «Relação com o meio geográfico», nas alíneas b) «Utilização de irrigação», c) «Manutenção do solo» d) «Fertilização» e) «Proteção fitossanitária» e f) «Poda» do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o seguinte parágrafo:

«b) Utilização de irrigação. — Se houver água disponível, a irrigação é efetuada nos seguintes períodos: de abril a maio, próximo da época de floração, em meados de julho, coincidindo com a fase de endurecimento do endocarpo, e de agosto a setembro, na fase de crescimento rápido dos frutos.

c) Manutenção do solo. — Realizam-se três operações de mobilização superficial do solo em abril, junho e setembro, com um cultivador. Em outubro, é feita uma única passagem com rolo-faca para preparar o solo para a colheita.

d) Fertilização. — A dose máxima anual de azoto não excede um quilograma por árvore e a primeira aplicação tem lugar no final do inverno. O fósforo e o potássio são aplicados no outono.

e) Proteção fitossanitária. O agricultor efetua os tratamentos fitossanitários adequados para prevenir o ataque de pragas e doenças. As mais comuns na região são as seguintes: — Pragas: mosca-da-azeitona (*Bactrocera oleae* Gmel), traça-da-oliveira (*Prays oleae*), caruncho-da-oliveira (*Phloeotribus scarabaeoides*), cochonilha-parda (*Saissetia oleae*), traça-verde da oliveira (*Margaronia unionalis*), euzofera (*Euzophera pinguis*). — Doenças fúngicas: olho-de-pavão (*Cycloconium oleaginum*), fumagina da oliveira (*Capnodium elaeophilum*): fungo que cresce na melada segregada pela cochonilha-parda.

f) Poda: — Realiza-se uma poda ligeira durante o período de formação, para evitar atrasos do início da floração. Se a árvore for conduzida em forma de cálice, deixam-se dois ou três ramos principais a um metro do solo e, a partir do quarto ano, realiza-se um desbaste ligeiro dos ramos para favorecer a entrada de luz na copa da árvore. Nas plantações adultas, a relação folha/madeira deve ser mantida nos mesmos níveis do período jovem.

g) Rendimento do azeite. — O rendimento máximo de azeite por hectare é de 1 250 quilogramas por hectare em terras não irrigadas e de 2 000 quilogramas por hectare em terras irrigadas.»

EXPLICAÇÃO

As técnicas de cultivo, a poda e o rendimento do azeite não são parâmetros associados à relação, mas sim práticas universais que não resultam em características distintivas no produto final.

A área geográfica, o clima, o solo e, sobretudo, as variedades de azeitona são os fatores que diferenciam o «Aceite del Bajo Aragón». As técnicas de cultivo, irrigação e tratamento dos solos mudaram desde 2000. Tradicionalmente, as distâncias de plantação dependiam da precipitação, dos sistemas de irrigação e de outros fatores ambientais.

A tendência atual é a rega gota a gota, e os tratamentos do solo e fitossanitários são aplicados através da alimentação gota a gota. As necessidades em termos de técnicas de cultivo estão a mudar com base nas tendências mais recentes da olivicultura. A morfologia da árvore também se alterou consoante o tipo de colheita e a variedade de azeitona.

A manutenção do solo pode variar em função do tipo de exploração, das distâncias de plantação e do sistema de irrigação. Em anos recentes, passou a deixar-se camadas de vegetação no solo para evitar a erosão. Não faz sentido ditar o sistema de manutenção do solo.

Nos últimos anos, tem sido cada vez mais reconhecida a importância de adotar práticas agrícolas sustentáveis que minimizem o impacto ambiental. As práticas agrícolas tradicionais podem ter implicado o uso excessivo de produtos químicos e fertilizantes, o que pode ter efeitos negativos na qualidade do azeite, na biodiversidade e na qualidade da água. A alteração das práticas de olivicultura em favor de métodos mais sustentáveis pode contribuir para preservar o ambiente e garantir a produção a longo prazo.

É importante salientar que o progresso científico e tecnológico, bem como os desafios ambientais e as exigências do mercado continuam a impulsionar a necessidade de melhorar e adaptar as práticas agrícolas à medida que avançamos para o futuro.

Esta alteração afeta o documento único.

15. *Alteração relativa ao organismo de controlo*

A alteração proposta diz respeito à secção G), «Estrutura de controlo», do caderno de especificações. Esta alteração não é considerada essencial. Suprime-se o seguinte parágrafo:

«A verificação da conformidade com o presente caderno de especificações é da responsabilidade da:

PREMIUMLAB S.L.

Endereço: Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

Tel.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu»

O parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«A verificação da conformidade com o presente caderno de especificações será efetuada pelo organismo de certificação selecionado pelo Conselho Regulador da DOP “Aceite del Bajo Aragón” e autorizado pelo Departamento de Agricultura do Governo Regional de Aragão.»

EXPLICAÇÃO

O organismo de controlo que verifica a conformidade com o caderno de especificações é externo e pode mudar de um ano para o outro, podendo também alterar-se a sua designação social ou endereço. É preferível que o caderno de especificações mencione que se trata de um organismo externo e que a sua nomeação será registada nos registos do Departamento de Agricultura do Governo Regional de Aragão.

16. *Alteração da redação da secção «Rotulagem»*

A alteração proposta diz respeito à secção H), «Rotulagem», do caderno de especificações.

Esta alteração não é considerada essencial.

DESCRIÇÃO

Suprime-se o seguinte parágrafo:

«Antes de serem utilizados, os rótulos devem ser autorizados pelo Conselho Regulador para os fins enumerados no presente caderno de especificações. A autorização pode igualmente ser retirada dos rótulos previamente autorizados, caso as circunstâncias que deram origem à autorização se tenham alterado, após audição da parte interessada.»

O parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Antes de serem utilizados, o Conselho Regulador deve verificar se os rótulos estão corretos para os fins enumerados no presente caderno de especificações.»

EXPLICAÇÃO

Suprime-se o termo «autorizado» relativo à utilização dos rótulos. O Conselho Regulador analisa o rótulo e informa o responsável pelo acondicionamento de que o rótulo está correto e que pode começar a utilizá-lo.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite del Bajo Aragón»

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Aceite del Bajo Aragón»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

1509 Azeite de oliveira (oliva) e respetivas frações, mesmo refinados, mas não quimicamente modificados

1509 10 20 — Azeite virgem extra

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Aceite del Bajo Aragón» é um azeite virgem extra obtido a partir das variedades de azeitona Empeltre, Arbequina e Royal, cultivadas, transformadas e acondicionadas na área de produção, transformação e acondicionamento definida no caderno de especificações.

São utilizadas exclusivamente azeitonas das variedades Empeltre, Arbequina e Royal. A variedade Empeltre deve representar, pelo menos, 80 % das azeitonas utilizadas, devido à sua predominância na área de produção e às características tradicionais do produto. As outras variedades não podem representar mais de 20 % das azeitonas utilizadas.

O azeite abrangido pela denominação de origem «Aceite del Bajo Aragón» deve pertencer à categoria virgem extra e apresentar as seguintes características:

Cor: verde ou verde-amarelado no início da época de colheita; amarelo no final da época de colheita, quando o azeite está mais amadurecido.

Perfil: Dependendo do momento da colheita, o sabor dos azeites frutados pode variar entre leve e intenso e o dos azeites amargos e picantes entre leve e médio. Os azeites apresentam notas que evocam frutos secos, sobretudo a noz e a amêndoa.

Mediana de defeitos (Md): = 0

Mediana do frutado (Mf): > 2

Mediana do atributo «amargo»: < 6

Mediana do atributo «picante»: < 6

Características físico-químicas:

Acidez (% ácido oleico): máximo 0,80

Índice de peróxidos (mEq O2/kg): máximo 20

K270 (n.m.): máximo 0,15

K232 (n.m.): máximo 2,00

Teor de humidade e de substâncias voláteis (%): máximo 0,15

Impurezas (%): máximo 0,10

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

As azeitonas das variedades Empeltre, Arbequina e Royal cultivadas na área geográfica identificada no ponto 4 são a matéria-prima utilizada para produzir o «Aceite del Bajo Aragón».

3.4. *Etapas específicas da produção que devem decorrer na zona geográfica delimitada*

A produção da azeitona e a elaboração do produto ocorrem exclusivamente na área geográfica identificada no ponto 4.

As azeitonas das quais se extrai o azeite protegido pela denominação de origem devem provir de plantações registadas situadas na área geográfica delimitada. Devem pertencer às variedades autorizadas e ter sido cultivadas de acordo com as práticas definidas no caderno de especificações.

O azeite deve provir dos lagares registados, situados na zona de produção e que reúnam as condições definidas.

Não podem decorrer mais de 48 horas entre a colheita das azeitonas e a extração do azeite. O processo inclui as seguintes etapas:

— Lavagem das azeitonas.

— Moagem. Será utilizada a moagem mecânica (sistema contínuo) no processo de moagem.

— Malaxação da pasta.

— Separação das fases — serão utilizadas centrifugadoras para o sistema contínuo.

— Armazenamento.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

Os azeites abrangidos por esta denominação de origem devem ser acondicionados nos municípios que constituem a área de produção. Devem ser acondicionados em recipientes de vidro, cerâmica, polietileno (PE) ou metal com uma capacidade máxima de cinco litros.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

As empresas que acondicionam o azeite, que devem ter obtido um certificado de conformidade do organismo de controlo selecionado pelo Conselho Regulador, devem incluir nos rótulos das embalagens, juntamente com o rótulo numerado emitido pelo Conselho Regulador, a menção Denominación de Origen Protegida «Aceite del Bajo Aragón», que permite rastrear o produto comercializado.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do azeite abrangido pela denominação de origem «Aceite del Bajo Aragón» corresponde à região natural situada a oeste da Comunidade Autónoma de Aragão, entre as províncias de Saragoça e Teruel.

A área geográfica abrange o território das seguintes divisões administrativas: 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 e Vinaceite.

5. **Relação com a área geográfica**

As variedades autorizadas para a produção do «Aceite del Bajo Aragón» são as tradicionalmente cultivadas na área de produção. As Empeltre e a Royal são consideradas autóctones pelas referências bibliográficas existentes, tendo a Arbequina sido introduzida no século XIX a partir da província catalã vizinha. O testemunho mais antigo que se conhece sobre o azeite desta zona encontra-se na obra O*ra maritima* do poeta latino do século IV, Rufo Festo Avieno, que, com base num texto datado de 550 a. C., conta como alguns navegantes subiam o Ebro para negociar com os habitantes ribeirinhos e abastecer-se de azeite, vinho e trigo. Na *Ora maritima*, o Ebro é designado por Oleum Flumen, o que significa rio de azeite. Ignacio de Asso, autor da *Historia de la Economía Política de Aragón*, de 1798, faz múltiplas referências às oliveiras de Bajo Aragón.

A notoriedade atual do «Aceite del Bajo Aragón» começou a forjar-se no final do século XIX, coincidindo com a pujança comercial de Tortosa, o principal mercado dos azeites de Bajo Aragón, onde se radicaram importantes empresas oleícolas que descobriram as suas qualidades. Pouco depois, diversas empresas instalaram-se em Alcañiz, a fim de adquirir diretamente o azeite em Bajo Aragón antes de chegar a Tortosa e evitar, assim, a forte concorrência que ali existia. Uma referência bibliográfica importante no início do século mostra a reputação do Aceite del Bajo Aragón nessa altura, nomeadamente o livro *Elaboración del Aceite de Oliva*, de Isidro Aguiló e Cortés, de 1918. No primeiro terço do século XX, o «Aceite del Bajo Aragón» era muito apreciado por gastrónomos como Teodoro Bardají e Dionisio Pérez. Tem raízes antigas o aforismo, muito utilizado fora da região, segundo o qual o «Aceite del Bajo Aragón» é o melhor do mundo. Continua a ser esta a apreciação feita por Daniel Magrané na sua obra *El aceite de oliva en España* (Edi. Espasa Calpe, 1961).

A área de produção situa-se na zona sudeste da depressão do Ebro, conhecida como Bajo Aragón, coincidindo fundamentalmente com os vales fluviais dos rios Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope e Matarraña. A zona é árida, com precipitações escassas e irregulares, devido ao relevo que isola esta zona das influências marítimas, tanto mediterrânicas como atlânticas, o que se traduz por um tipo de clima continental. Por outro lado, o forte vento dominante do nordeste conhecido como «Cierzo» acentua ainda mais a aridez. O território é plano ou ligeiramente ondulado, com uma altitude que vai dos 122 metros de Caspe aos 632 metros de Alcorisa. Os solos são calcários e apresentam formações de gesso e carbonatos, característicos dos sedimentos em zona lacustre, sob clima quente e seco do Mioceno.

As precipitações médias anuais variam entre 327,9 mm em Caspe e 367,9 mm em Alcañiz. A temperatura média anual é de cerca de 14,3 °C em Alcañiz e de 15 °C em Caspe. A média dos valores máximos é de 19,9 °C em Alcañiz e 20,6 °C em Caspe, e a dos mínimos, respetivamente, de 8,8 °C e 9,3 °C. Existe, portanto, uma grande amplitude térmica: superior a 18 °C. Entre março e outubro registam-se temperaturas máximas superiores a 25 °C. Nos meses de verão, a média máxima ultrapassa 35 °C. A «inversão térmica» constitui outro fenómeno característico do clima da área geográfica. No inverno, durante os períodos anticiclónicos, o ar frio instala-se nas camadas inferiores, ocasionando a formação de nevoeiro frio prolongado e máximas inferiores a 6 °C, enquanto em altitudes superiores, sem formação de nevoeiro, as máximas podem ultrapassar 15 °C.

As técnicas associadas ao progresso científico e tecnológico, bem como os desafios ambientais e as exigências do mercado tornam a necessidade de melhorar as práticas agrícolas uma prioridade para o futuro.

Hiperligação para o caderno de especificações

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