C/2025/5052

17.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5052)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

1. **Denumirea produsului**

„Aceite del Bajo Aragón”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Direcția Generală pentru Alimentație – Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației

6. **Calificarea drept modificare standard**

Amendamentele descrise și explicate în continuare nu implică o modificare a denumirii indicației geografice protejate sau a utilizării acestei denumiri; nu riscă să anuleze legătura și nici nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului. Prin urmare, acestea constituie „modificări standard” în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea formulării caracteristicilor produsului*

Modificările solicitate corespund definiției din secțiunea B) „Descrierea produsului”, care este echivalentă cu secțiunea 3.2 din documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aceste modificări sunt considerate neesențiale, iar definițiile au fost aliniate la regulamentele existente.

DESCRIERE

A fost eliminat textul următor:

„Aspect: Limpede, fără peliculă, fără aspect tulbure sau murdării, care ar afecta transparența uleiului,

Culoare: Galben, cu nuanțe variind de la galben auriu la auriu învechit.

Gust: Fructat la începutul sezonului, cu arome ușoare de migdale, fără amăreală, cu o notă de dulceață și ușor picant.

Punctajul minim al comisiei de degustare: clasificarea ca «ulei de măsline extravirgin»”

Textul modificat are în prezent următorul conținut:

„Proprietăți organoleptice:

Culoare: verde sau verde-gălbui la începutul sezonului de recoltare; galben la sfârșitul sezonului de recoltare, când uleiul de măsline este mai matur.

Profil: În funcție de momentul recoltării, uleiurile fructate pot varia de la ușoare la intense, iar uleiurile amare și picante pot varia de la ușoare la medii. Cu note care pot aminti de fructe uscate, în special de nuci și migdale.

Mediana defectului (Md): = 0

Mediana atributului fructat (Mf): > 2

Mediana atributului amar: < 6

Mediana atributului picant: < 6

Fizico-chimice:

Aciditate (% acid oleic): maximum 0,80

Indice de peroxizi (mEq O2/kg): maximum 20

K270 (n.m.): maximum 0,15

K232 (n.m.): maximum 2,00

Umiditate și substanțe volatile (%): maximum 0,15

Impurități (%): maximum 0,10”

EXPLICAȚIE

Caracteristicile stabilite în caietul de sarcini actual definesc un profil organoleptic învechit; Termenii „fără amăreală, cu o notă de dulceață și ușor picant” se referă la o perioadă în care se aștepta ca uleiurile de măsline extravirgine să aibă, în primul rând, un gust amar sau picant redus. Consumatorii respingeau uleiurile care nu erau dulci și le asociau cu anumite soiuri de măsline. Acest concept s-a schimbat, iar în prezent uleiurile sunt clasificate ca ușoare, medii și intense.

Piața oferă uleiuri de măsline extravirgine produse la începutul anului de recoltă, cu note amare și picante mai pronunțate, precum și uleiuri mai mature, care sunt mai dulci. Aceste note sunt legate de culoarea uleiului: uleiurile de măsline extravirgine produse mai devreme au o culoare mai verde datorită conținutului de clorofilă, în comparație cu cele obținute mai târziu, care au o culoare mai galbenă, deoarece clorofila s-a degradat, iar nivelurile de caroten au crescut. În ceea ce privește parametrii fizici și chimici, cerințele rămân neschimbate. A fost modificată numai formularea acestor parametri, pentru a actualiza formatul.

Această modificare vizează documentul unic.

2. *Modificarea formulării ariei geografice*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea C) „Aria geografică”, la paragraful „Suprafața cultivată”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat următorul paragraf:

„Cultivarea măslinilor se întinde pe 36 600 de hectare, dintre care 31 560 de hectare corespund soiului Empeltre, 2 200 de hectare soiului Arbequina și 1 000 de hectare soiului Royal, reprezentând 95 % din suprafața acestei culturi în zonă, ceea ce demonstrează atât importanța economică, cât și legătura cu teritoriul."

EXPLICAȚIE

Caietul de sarcini al produsului a fost aprobat în 2000, iar hectarele indicate se referă la perioada respectivă. Au trecut douăzeci și patru de ani, iar suprafața cultivată s-a schimbat semnificativ și va continua să se schimbe în timp. Prin eliminarea acestei descrieri, caietul de sarcini al produsului a fost actualizat și nu mai este depășit, fără niciun impact asupra legăturii cu teritoriul. Această modificare nu este considerată esențială.

3. *Corectarea unei erori materiale referitoare la aria geografică*

DESCRIERE

Aceasta afectează secțiunea „Aria geografică" din caietul de sarcini al produsului și din documentul unic. Includerea comunei Codo în aria geografică acoperită de DOP „Aceite del Bajo Aragón".

Modificare neesențială.

EXPLICAȚIE

În urma unei erori materiale în ceea ce privește comunele care fac parte din aria geografică, a fost adăugată comuna Codo. Aceasta nu extinde limita exterioară a ariei vizate: Codo este situată în aria geografică protejată. Aceasta este o corectare a unei erori din descrierea ariei geografice.

Această modificare vizează documentul unic.

4. *Modificarea formulării ariei geografice*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea C) „Aria geografică", „Situația ariei".

A fost eliminat următorul paragraf:

„Situația ariei. – Aria de producție a uleiurilor care beneficiază de denumirea de origine «Aceite del Bajo Aragón» este regiunea naturală situată în vestul comunității autonome Aragón, între provinciile Zaragoza și Teruel."

Se adaugă următorul text:

„Situația ariei – Aria geografică este districtul natural situat în vestul comunității autonome Aragon, între provinciile Zaragoza și Teruel. Aceasta are un perimetru de 469,4 kilometri și o suprafață totală de 6 380 de kilometri pătrați.

Producerea măslinelor, extracția produsului și ambalarea uleiurilor care beneficiază de denumirea de origine au loc în aria geografică."

EXPLICAȚIE

Aceasta este o actualizare a definiției statutului ariei, prin adăugarea suprafeței terenului aflat sub regim de protecție. De asemenea, se precizează că uleiul care beneficiază de DOP „Aceite del Bajo Aragón" este extras și ambalat în această arie protejată.

5. *Modificări de redactare*

Modificarea solicitată se referă la al doilea paragraf din secțiunea D) „Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică". Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat următorul enunț:

„inspecție prin sondaj."

A fost adăugat următorul enunț:

„evaluare selectivă a calității”

Motiv(e)

EXPLICAȚIE

Este vorba despre o modificare a nomenclaturii ca urmare a schimbărilor survenite în sistemele de calitate.

6. *Modificări de redactare*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea E) „Metoda de producție”, la primul paragraf, „Sursa”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

Se elimină următoarea formulare:

„plantații”

Se adaugă următoarea formulare:

„exploatații”

EXPLICAȚIE

Este vorba despre o modificare a nomenclaturii ca urmare a schimbărilor survenite în sistemele de calitate.

7. *Modificări de redactare*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea E) „Metoda de producție”, la primul paragraf, „Sursa”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat următorul enunț:

„controlată de Consiliul de reglementare și însoțită de certificatul de conformitate corespunzător.”

EXPLICAȚIE

Procedurile de certificare nu includ acest document pentru operatorii primari.

8. *Ajustarea metodei de producție*.

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea E) „Metoda de producție”, la paragraful „Practici de cultivare”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat întregul paragraf:

„Practici de cultivare: Pentru întreținerea solului, arătura superficială se va efectua primăvara și vara. Fertilizarea nu va depăși doza de 1 kg N2/pom, cu tratament cu amoniac spre sfârșitul iernii. În plantațiile tinere se va aplica tăierea ușoară, cu o oarecare rărire a ramurilor începând cu al patrulea an, pentru a încuraja pătrunderea luminii în coronament și dezvoltarea de lăstari noi. În plantațiile mature, se va evita tăierea severă care devitalizează pomul, permițând menținerea raportului frunze/lemn. Tăierea de întinerire se va efectua pentru a încuraja dezvoltarea de noi lăstari și formarea unor noi structuri de pomi.”

A fost adăugat următorul paragraf:

„Practicile de cultivare și de întreținere a solului vor depinde de distanțele de plantare, de irigarea sau neirigarea pomilor și de soiuri. În prezent, există numeroase sisteme de gestionare a plantațiilor, în funcție de pante, de masa măslinilor și de soiuri. Tăierea va depinde, de asemenea, de distanțele de plantare și de modul de recoltare. Aceasta poate fi clasificată drept: tăiere de întinerire, tăiere de conducere și tăiere scurtă.”

Motiv(e)

EXPLICAȚIE

Fermierul înregistrat cu DOP „Aceite del Bajo Aragón” nu poate face obiectul normelor generale deja stabilite privind practicile agricole: plantațiile au suferit o modificare a sistemului de irigare și, în consecință, a sistemului de tăiere.

9. *Modificarea metodei de producție*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea E) „Metoda de producție”, la paragraful „Recoltarea”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat următorul paragraf:

„Aceasta are loc începând cu jumătatea lunii noiembrie, când fructele verzi nu mai sunt prezente pe pomi, prin recoltare manuală sau prin scuturarea ramurilor.”

A fost adăugat următorul paragraf:

„Măslinele vor fi recoltate exclusiv din pomi, culese direct din aceștia, fie prin metoda tradițională a recoltării manuale, fie prin scuturare cu prăjina, fie prin scuturarea ramurilor.”

EXPLICAȚIE

Conceptele privind calitatea și perioadele de recoltare au evoluat în ultimii ani. Uleiurile de măsline extravirgine cu note de fructe verzi nu sunt doar foarte solicitate de consumatori, ci au și o compoziție chimică mai bogată în polifenoli și alți compuși ai fracției nesaponificabile, ceea ce aduce beneficii sporite pentru sănătatea consumatorilor și asigură uleiului un termen de valabilitate mai lung. Printre soiurile recunoscute din caietul de sarcini al produsului, soiul Arbequina se recoltează mai devreme și se recoltează mai devreme și se maturează mai neuniform. Această modificare va contribui la îmbunătățirea calității uleiului certificat și la creșterea vânzărilor acestuia, atât la nivel național, cât și la nivel internațional.

10. *Modernizarea metodei de producție*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea E), „Metoda de producție”, la paragraful „Măcinare”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat paragraful privind măcinarea:

„Măcinarea implică descompunerea țesutului pulpei pentru a extrage uleiul într-o emulsie. Măslinele din Bajo Aragón nu necesită o măcinare fină, deoarece fructele recoltate sunt deja coapte. Se pot folosi următoarele tipuri de moară: – moară de măcinare: utilizată în sistemul tradițional. Pentru a obține o emulsificare optimă, măslinele trebuie zdrobite timp de 10 – 15 minute la temperatura camerei. –

Moară mecanică: utilizată în sisteme continue. Acest lucru permite o descompunere mai eficientă a celulelor fructului.”

A fost înlocuit cu următorul text:

„Măcinarea măslinelor este prima etapă a procesului de producție a uleiului. Scopul este de a descompune fructele, astfel încât acestea să poată elibera uleiul din celulele lor. În sistemele continue, morile dispun de sisteme de pregătire a pastei. Măslinele intră în mori în mod automat, cu sau fără sâmburi, și sunt zdrobite pentru a pregăti pasta pentru etapa următoare.”

EXPLICAȚIE

Alineatul care trebuie eliminat se referă la metoda tradițională de producție, care nu va fi inclusă în noul caiet de sarcini al produsului. Acesta se referă, de asemenea, la faptul că măslinele vor fi întotdeauna coapte, precum și la durata măcinării și la temperatură. Acești parametri nu se aplică în prezent într-un mod specific, deoarece depind de mulți alți factori care pot antrena modificarea condițiilor generale. Măslinele pot fi verzi sau coapte, iar durata și temperatura variază în funcție de starea lor.

Această modificare vizează documentul unic.

11. *Modernizarea metodei de producție*

Modernizarea metodei de producție

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea E) „Metoda de producție”, la paragraful intitulat „Malaxarea pastei”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

Eliminarea paragrafului „Malaxarea pastei”:

„picăturile de ulei sunt reunite pentru a forma o fază de dispersie a uleiului, facilitată de creșterea temperaturii pastei (30 – 35 °C).”

A fost înlocuit cu următorul text:

„După ce pasta a fost obținută prin măcinare, etapa următoare este malaxarea, care are rolul de a elibera uleiul din celule, astfel încât să se formeze picături mai mari prin agregare. Malaxoarele au palete sau un alt sistem pentru a deplasa încet, dar continuu pasta în recipiente semicilindrice. Acestea trebuie să funcționeze la o temperatură sub 30 °C, iar durata malaxării va depinde de starea pastei.”

EXPLICAȚIE

Având în vedere prioritatea acordată calității, în tehnicile moderne nu există intervale de temperatură: acestea depind de soi și de momentul recoltării. În trecut, temperaturile ridicate de malaxare erau utilizate pentru a accelera extracția și legarea uleiului din pasta malaxată. Calitatea nu constituia o prioritate, iar randamentul era aspectul cel mai important. În prezent, se recomandă lucrul la temperaturi scăzute, sub 30 °C, fără a se specifica un interval anume.

12. *Modernizarea metodei de producție*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea E) „Metoda de producție”, la paragraful intitulat „Separarea fazelor”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

Eliminarea paragrafului „Separarea fazelor”:

„după măcinare, se obține o fracțiune solidă (turtă) care reține o anumită cantitate de ulei și o fracțiune lichidă (apă vegetală și ulei) cu materii solide în suspensie. Pentru separarea acestor faze solide și lichide vor fi urmate două faze: – tradițională. Aceasta implică separarea fazelor prin presare, separarea părților solide și decantare. Presarea va fi un proces discontinuu, efectuat în prese cu covorașe de presare. Părțile solide sunt separate prin site vibrante. Procesul de decantare, care constă în separarea uleiului de apa vegetală într-un set de recipiente, pe baza diferenței de densitate, se va desfășura în încăperi cu o temperatură de aproximativ 20 °C.”

A fost înlocuit cu următorul text:

„După malaxare, pasta este centrifugată. Datorită densității lichidelor, produsul extras este separat pe straturi, elementele cele mai grele (apă și turte) rămânând în partea exterioară a centrifugei, iar cele mai ușoare (uleiul) mai aproape de centru.

În acest sistem de centrifugare se face o distincție între:

— un sistem trifazic mai tradițional (ulei, apă vegetală și turte). În acest sistem, se adaugă apă la amestecul obținut prin malaxare, care este apoi centrifugat, obținându-se astfel: ulei, apă vegetală și turte.

— un sistem bifazic. În acest sistem, amestecul obținut prin malaxarea măslinelor măcinate este centrifugat direct, rezultând reziduuri solide și lichide provenite din măcinare, care formează un subprodus denumit «alperujo» (turte bifazice), precum și ulei, care poate fi supus unei centrifugări suplimentare într-o centrifugă verticală pentru eliminarea ultimelor reziduuri sau decantat.”

EXPLICAȚIE

Sistemul pe loturi sau sistemul tradițional nu mai este utilizat deoarece prezintă dezavantaje: procesul de descompunere a măslinelor este lent și discontinuu, întrucât acestea trebuie turnate în mecanismul de măcinare. Prin urmare, procesul este îndelungat și presupune, de regulă, depozitarea măslinelor pe durata prelucrării, moment în care ele pot începe să fermenteze, reducând astfel calitatea uleiului. Decantarea menține uleiul în contact cu apa vegetală, ceea ce îl contaminează și îi reduce calitatea cu cât perioada de contact este mai lungă. În concluzie, putem afirma că sistemele tradiționale întâmpină în prezent numeroase dificultăți în obținerea calității cerute de parametrii din caietul de sarcini pentru uleiurile de măsline extravirgine.

13. *Modificări de redactare*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea F) „Legătura cu mediul geografic”, la paragraful „Tehnici de cultivare”. Modificarea nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat următorul paragraf:

„a) Densitatea de plantare: Cultivarea se desfășoară în sistem neirigat și irigat. Densitatea plantațiilor neirigate va fi de 60–100 de pomi pe hectar pentru soiurile Empeltre și Royal și de 80–150 de pomi pentru soiul Arbequina. În cazul plantațiilor irigate, densitatea maximă va fi de 200 de pomi pe hectar pentru soiurile Empeltre și Royal și de 1 000 de pomi pentru soiul Arbequina.”

A fost înlocuit cu următorul text:

„Cultivarea se desfășoară în sistem neirigat și irigat. Densitatea plantațiilor neirigate va fi de 60-100 de pomi pe hectar pentru soiurile Empeltre și Royal și de 80-150 de pomi pentru soiul Arbequina. În cazul plantațiilor irigate, densitatea este de obicei de 200 de pomi pe hectar pentru soiurile Empeltre și Royal și de 1 000 de pomi pe hectar pentru soiul Arbequina.”

Modificări de redactare

14. *Modificarea legăturii cu mediul*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea F) „Legătura cu mediul geografic”, la literele (b) „Utilizarea irigațiilor”, (c) „Întreținerea solului” (d) „Fertilizare” (e) „Protecția plantelor” (f) „Tăiere”. Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat următorul paragraf:

„b) Utilizarea irigațiilor: În cazul în care există apă disponibilă, irigarea se efectuează în următoarele perioade: aprilie–mai, în jurul sezonului de înflorire; la jumătatea lunii iulie, când are loc faza de întărire a endocarpului; și în august–septembrie, în faza de creștere rapidă a fructelor.

c) Întreținerea solului: În lunile aprilie, iunie și septembrie, stratul superior al solului este afânat cu ajutorul unei freze, în trei ocazii distincte. În octombrie, se utilizează o rolă cu cuțite pentru pregătirea solului în vederea recoltării.

d) Fertilizare: Doza anuală maximă de azot nu depășește un kilogram per pom, iar prima aplicare are loc la sfârșitul iernii. Fosforul și potasiul se aplică toamna.

e) Protecția plantelor: Fermierul efectuează tratamentele fitosanitare adecvate pentru a preveni atacurile dăunătorilor și bolilor. Cele mai frecvente în zonă sunt următoarele: – Dăunători: musca măslinului (*Bactrocera oleae* Gmel), molia măslinului (*Prays oleae*), cărăbușul de scoarță de măslin (*Phloeotribus scarabaeoides*), păduchele negru mediteraneean (*Saissetia oleae*), molia ramurilor de măslin (*Margaronia unionalis*), sfredelitorul ramurilor de măslin (*Euzophera pinguis*). – Boli criptogamice: Pata frunzei de măslin (*Cycloconium oleaginum*), fumagina măslinului (*Capnodium elaeophilum*): ciupercă ce se dezvoltă pe roua de miere secretată de păduchele negru mediteraneean.

f) Tăiere: Tăierea ușoară se efectuează în perioada de conducere pentru a evita întârzierile la începutul sezonului de înflorire. În cazul tăierii en gobelet, două sau trei ramuri principale sunt lăsate la un metru de sol, iar o anumită rărire a ramurilor are loc începând cu al patrulea an pentru a permite luminii să pătrundă în coronamentul pomului. În cazul plantațiilor mature, raportul frunze/lemn trebuie menținut la același nivel ca în perioada tânără.

g) Producția de ulei; Producția maximă de ulei la hectar este de 1 250 de kilograme per hectar pe terenurile neirigate și de 2 000 de kilograme per hectar pe terenurile irigate."

EXPLICAȚIE

Tehnicile de cultivare, tăierea și producția de ulei nu sunt parametri asociați legăturii, ci mai degrabă practici universale care nu conferă produsului final caracteristici distinctive.

Aria geografică, clima, solul și, mai ales, soiurile de măslini sunt factorii care diferențiază uleiul Aceite del Bajo Aragón. Tehnicile de cultivare, irigare și tratare a solului s-au schimbat după anul 2000. În mod tradițional, distanțele de plantare depindeau de precipitații, de sistemele de irigare și de alți factori de mediu.

În prezent, tendința este de a utiliza irigarea prin picurare, cu tratamente de protecție a solului și a plantelor aplicate prin intermediul sistemului de picurare. Nevoile în materie de tehnici de cultivare se schimbă în funcție de cele mai recente tendințe în cultivarea măslinilor. De asemenea, morfologia pomului s-a schimbat în funcție de tipul de recoltare și de soiul de măslini.

Întreținerea solului poate varia în funcție de tipul exploatației, de distanțele de plantare și de sistemul de irigare. În ultima perioadă, au fost lăsate straturi de vegetație pentru a preveni eroziunea. Nu are sens să se impună sistemul de întreținere a solului.

În ultimii ani, a fost tot mai mult recunoscută importanța adoptării unor practici agricole durabile care reduc la minimum impactul asupra mediului. Este posibil ca practicile agricole tradiționale să fi implicat utilizarea excesivă a substanțelor chimice și a îngrășămintelor, ceea ce poate avea efecte negative asupra calității uleiului, precum și asupra biodiversității și a calității apei. Schimbarea practicilor de cultivare a măslinelor în favoarea unor metode mai durabile poate contribui la conservarea mediului și la garantarea producției pe termen lung.

Este important de subliniat că progresul științific și tehnologic, precum și provocările de mediu și cerințele pieței continuă să impulsioneze necesitatea îmbunătățirii și adaptării practicilor agricole pe măsură ce evoluăm.

Această modificare vizează documentul unic.

15. *Modificare referitoare la organismul de control*

Modificarea solicitată se referă la definiția din secțiunea G) „Structura de inspecție". Această modificare nu este considerată esențială. A fost eliminat următorul paragraf:

„Verificarea respectării prezentului caiet de sarcini este responsabilitatea:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tel: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu"

A fost înlocuit cu următorul text:

„Verificarea respectării prezentului caiet de sarcini va fi realizată de organismul de certificare selectat de Consiliul de reglementare al DOP «Aceite del Bajo Aragón» și autorizat de Departamentul pentru Agricultură al Guvernului din Aragon."

EXPLICAȚIE

Organismul de control care verifică respectarea caietului de sarcini este unul extern. Organismul de control se poate schimba de la un an la altul sau își poate schimba denumirea ori adresa. Este de preferat ca în caietul de sarcini al produsului să se menționeze că este un organism extern și că numirea acestuia va fi înregistrată în evidențele Departamentului pentru Agricultură al Guvernului din Aragon.

16. *Modificarea formulării din secțiunea privind etichetarea*

Modificarea solicitată se referă la definiția de la secțiunea H) „Etichetarea”.

Această modificare nu este considerată esențială.

DESCRIERE

A fost eliminat următorul paragraf:

„Înainte de a fi utilizate, etichetele trebuie să fie autorizate de Consiliul de reglementare în scopurile prevăzute în prezentul caiet de sarcini. De asemenea, autorizația poate fi retrasă de pe etichetele acordate anterior în cazul în care circumstanțele care au stat la baza autorizării s-au modificat, după audierea părții interesate.”

A fost înlocuit cu următorul text:

„Înainte de utilizarea etichetelor, Consiliul de reglementare trebuie să verifice conformitatea acestora cu scopurile enumerate în prezentul caiet de sarcini.”

EXPLICAȚIE

Termenul „autorizat”, referitor la utilizarea etichetelor, a fost eliminat. Consiliul de reglementare verifică eticheta și informează ambalatorul că aceasta este corectă și că poate fi utilizată.

DOCUMENT UNIC

„Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Aceite del Bajo Aragón”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

1509 – Ulei de măsline și fracțiunile lui, chiar rafinate, dar nemodificate chimic

1509 20 – Ulei de măsline extravirgin

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Aceite del Bajo Aragón” este denumirea dată uleiului de măsline extravirgin obținut din măsline din soiurile Empeltre, Arbequina și Royal care au fost cultivate, prelucrate și ambalate în aria de producție, prelucrare și ambalare stabilită în caietul de sarcini al produsului.

Măslinele utilizate trebuie să fie exclusiv din soiurile Empeltre, Arbequina și Royal. Soiul Empeltre trebuie să reprezinte cel puțin 80 % din măslinele utilizate, având în vedere predominanța sa în aria de producție și caracteristicile tradiționale ale produsului. Celelalte soiuri nu pot reprezenta mai mult de 20 % din măslinele utilizate.

Uleiurile care beneficiază de denumirea de origine „Aceite del Bajo Aragón” trebuie să facă parte din categoria extra virgin și să prezinte următoarele caracteristici:

Culoare: verde sau verde-gălbui la începutul sezonului de recoltare; galben la sfârșitul sezonului de recoltare, când uleiul de măsline este mai matur.

Profil: În funcție de momentul recoltării, uleiurile fructate pot varia de la ușoare la intense, în timp ce uleiurile amare și picante pot varia de la ușoare la medii. Cu note care amintesc de fructe uscate, în special de nuci și migdale.

Mediana defectului (Md): = 0

Mediana atributului fructat (Mf): > 2

Mediana atributului amar: < 6

Mediana atributului picant: < 6

Fizico-chimice:

Aciditate (% acid oleic): maximum 0,80

Indice de peroxizi (mEq O2/kg): maximum 20

K270 (n.m.): maximum 0,15

K232 (n.m.): maximum 2,00

Umiditate și substanțe volatile (%): maximum 0,15

Impurități (%): maximum 0,10

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Măslinele din soiurile Empeltre, Arbequina și Royal cultivate în aria geografică delimitată la punctul 4 sunt materia primă utilizată pentru producția de „Aceite del Bajo Aragón”.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția măslinelor și prelucrarea produsului se realizează exclusiv în aria geografică descrisă la punctul 4.

Măslinele utilizate pentru extracția uleiului protejat prin denumirea de origine trebuie să provină din plantații înregistrate situate în aria geografică delimitată. Ele trebuie să aparțină soiurilor autorizate și să fi fost cultivate în conformitate cu practicile stabilite în caietul de sarcini al produsului.

Uleiul trebuie să fie extras în presele înregistrate, situate în aria de producție, care îndeplinesc toate condițiile prevăzute.

Uleiul trebuie extras în termen de 48 de ore de la recoltare. Procesul cuprinde următoarele etape:

— Spălarea măslinelor;

— Măcinarea - în procesul de măcinare se va utiliza moara mecanică (sistem continuu);

— Malaxarea pastei;

— Separarea fazelor – pentru sistemul continuu se vor utiliza centrifuge;

— Depozitarea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Uleiurile care beneficiază de această denumire de origine trebuie ambalate în localitățile ce alcătuiesc aria de producție. Uleiurile trebuie ambalate în recipiente din sticlă, ceramică, polietilenă (PE) sau metal, cu o capacitate maximă de cinci litri.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Fabricile unde se ambalează uleiul, care trebuie să fi obținut un certificat de conformitate din partea organismului de control ales de consiliul de reglementare, trebuie să includă pe eticheta ambalajului, alături de eticheta numerotată emisă de consiliul de reglementare, mențiunea Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón" (denumirea de origine protejată „Aceite del Bajo Aragón"), care permite identificarea produsului la comercializare.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a uleiurilor care beneficiază de denumirea de origine „Aceite del Bajo Aragón" este „districtul natural" situat la vest de comunitatea autonomă Aragon, între provinciile Zaragoza și Teruel.

Aria geografică cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor comune: 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. **Legătura cu aria geografică**

Soiurile care pot fi utilizate pentru producția de „Aceite del Bajo Aragón" sunt cele cultivate în mod tradițional în aria de producție. Empeltre și Royal pot, pe baza referințelor documentare existente, să fie considerate soiuri autohtone, în timp ce Arbequina a fost introdusă în secolul al 19-lea din Catalonia învecinată. Cea mai veche referire la uleiul din zonă se găsește în lucrarea *Ora maritima*, creație a poetului latin Rufus Festus Avienius din secolul al IV-lea și se bazează, la rândul său, pe un text datând din anul 550 î.H. *Ora maritima* descrie modul în care navigatorii călătoreau în amonte de-a lungul râului Ebru pentru a se angaja în schimburi comerciale cu cei care locuiau de-a lungul malurilor râului și, în cadrul acestui proces, își făceau aprovizionarea cu ulei, vin și grâu. În *Ora maritima*, râul Ebru este denumit Oleum flumen sau „râul de ulei". Ignacio de Asso, care, în 1798 a scris *Historia de la Economía Política de Aragón* (Istoria economiei politice din Aragon), se referea frecvent la măslinii din regiunea Bajo Aragón.

Reputația actuală a Aceite del Bajo Aragón a început să se dezvolte spre sfârșitul secolului al 19-lea, când o Tortosa prosperă, principala piață pentru ulei din Aragonul Inferior, atrăgea firme mari, dornice să exploateze calitățile uleiului local. La scurt timp după aceea, o serie de firme au început să apară în Alcañiz, scopul lor fiind de a obține ulei direct din Aragonul Inferior, evitând în întregime Tortosa și concurența acerbă din regiune. O referință bibliografică importantă la începutul secolului arată reputația Aceite del Bajo Aragón la momentul respectiv, și anume cartea *Elaboración del Aceite de Oliva* (Producerea uleiului de măsline) de Isidro Aguiló și Cortés din 1918. În prima treime a secolului al 20-lea, Aceite del Bajo Aragón era extrem de prețuit de gastronomi precum Teodoro Bardají și Dionisio Pérez. De-a lungul timpului, a început să se audă tot mai des în afara regiunii faptul că Aceite del Bajo Aragón este cel mai bun ulei de măsline din lume, punct de vedere împărtășit de Daniel Magrané în cartea sa *El aceite de oliva en España* (Uleiul de măsline din Spania) (Espaso Calpe, 1961).

Aria de producție este situată în Aragonul Inferior, adică în partea de sud-est a bazinului râului Ebru, zonă care coincide în principal cu văile râurilor Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope și Matarraña. Aceasta este caracterizată de secetă, precipitații reduse și neregulate și de temperaturi extreme, cauzate de faptul că terenul protejează zona atât de influențele maritime mediteraneene, cât și de cele atlantice, producând o climă continentală. Mai mult, cierzo, principalul vânt puternic din nord-est, contribuie la accentuarea uscăciunii. Zona este plană până la ușor ondulată, cu altitudini cuprinse între 122 de metri în Caspe și 632 de metri în Alcorisa. Solurile sunt calcaroase, prezentând orizonturi din ghips și carbonați, aceasta fiind o caracteristică a sedimentărilor în zone lacustre în condițiile climei calde și uscate a miocenului.

Precipitațiile medii anuale variază de la 327,9 mm în Caspe la 367,9 mm în Alcañiz. Temperatura medie anuală este de aproximativ 14,3 °C în Alcañiz și de 15 °C în Caspe. Temperatura medie maximă este de 19,9 °C în Alcañiz și de 20,6 °C în Caspe și de minimum 8,8 °C și, respectiv, 9,3 °C. Acest lucru demonstrează o variație mare a temperaturilor: peste 18 °C. Din martie până în octombrie, temperaturile maxime depășesc 25 °C. În lunile de vară, temperatura medie maximă depășește 35 °C. Un alt fenomen climatic caracteristic zonei este „inversiunea termică”. Iarna, în perioadele anticiclonice, aerul rece se așterne în straturi joase, formând cețuri reci de lungă durată, cu temperaturi maxime de mai puțin de 6 °C, în vreme ce la altitudini superioare, unde nu se formează ceață, temperaturile maxime pot depăși 15 °C.

Tehnicile de cultivare, împreună cu progresul științific și tehnologic, precum și provocările de mediu și cerințele pieței, fac ca necesitatea îmbunătățirii practicilor agricole să fie o prioritate pentru viitor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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