C/2025/5052

17.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5052)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

Aceite del Bajo Aragón

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

1. **Názov výrobku**

Aceite del Bajo Aragón

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Generálne riaditeľstvo pre potravinárstvo, španielske ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Nižšie opísané a vysvetlené zmeny nezahŕňajú zmenu názvu chráneného zemepisného označenia, alebo zmenu v používaní tohto názvu; nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť alebo nevedú k ďalším obmedzeniam týkajúcim sa uvádzania výrobku na trh. Tieto zmeny sú teda „štandardnými zmenami“ v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vín, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena znenia charakteristických vlastností výrobku*

Požadované zmeny zodpovedajú vymedzeniu v oddiele B) Opis výrobku, ktorý zodpovedá oddielu 3.2 jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tieto zmeny sa nepovažujú za zásadné a vymedzenia boli zosúladené s platnými nariadeniami.

OPIS

Vypúšťa sa toto ustanovenie:

„Vzhľad: Číry, bez povlaku, zakalenosti alebo nečistôt, ktoré by narušili priehľadnosť oleja,

Farba: Žltá s odtieňmi prechádzajúcimi od zlatožltej po starozlatú,

Chuť: Ovocná na začiatku sezóny, ľahká mandľová chuť, bez horkosti, s náznakom sladkosti a mierne štipľavá.

Minimálny počet bodov degustačnej komisie: klasifikácia ako ‚extra panenský olivový olej'"

Zmenený text teraz znie takto:

„Organoleptické vlastnosti:

Farba: zelená alebo žltozelená na začiatku sezóny zberu; žltá na konci sezóny zberu, keď je olivový olej zrelší.

Profil: V závislosti od času zberu môžu ovocné oleje mať ľahkú až intenzívnu chuť a horké a pikantné oleje môžu mať ľahkú až strednú chuť. S tónmi, ktoré môžu pripomínať sušené ovocie, najmä vlašské orechy a mandle.

Medián defektoru (Md): = 0

Medián ovocnosti (Mf): > 2

Medián atribútu horkosti: < 6

Medián atribútu ostrosti: < 6

Fyzikálne a chemické:

Kyslosť (% olejovej kyseliny): maximálne 0,80

Peroxidové číslo (mEq O2/kg): maximálne 20

K270 (nm): maximálne 0,15

K232 (nm): maximálne 2,00

Vlhkosť a prchavé látky (v %): maximálne 0,15

Nečistoty (v %): maximálne 0,10"

VYSVETLENIE

Vlastnosti stanovené v súčasnej špecifikácii výrobku vymedzujú zastaraný organoleptický profil; výrazy „bez horkosti, so sladkým nádychom a mierne štipľavý" sa vzťahujú na obdobie, keď sa od extra panenských olivových olejov očakávala predovšetkým nízka horkosť alebo štipľavosť. Spotrebitelia odmietali oleje, ktoré neboli sladké, a spájali ich s odrodami olív. Táto koncepcia sa zmenila a oleje sa dnes vymedzujú ako ľahké, stredne ťažké a intenzívne.

Na trhu sa ponúkajú extra panenské olivové oleje vyrobené na začiatku zberu, ktoré majú výraznejšie horké a štipľavé tóny, ako aj zrelšie oleje, ktoré sú sladšie. Tieto tóny sú spojené s farbou oleja: skoršie extra panenské olivové oleje majú vďaka chlorofylu zelenšiu farbu ako neskôr vyrobené oleje, ktoré majú žltšiu farbu, pretože chlorofyl sa rozložil a zvýšil sa obsah karoténu. Pokiaľ ide o fyzikálne a chemické parametre, požiadavky sa nezmenili. V záujme aktualizácie formátu sa zmenilo len znenie týchto parametrov.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena znenia zemepisnej oblasti*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele C) Geografická oblasť v odseku „Obrábaná plocha". Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa tento odsek:

„Pestovanie olív zaberá 36 600 hektárov, z toho 31 560 hektárov pripadá na odrodu Empeltre, 2 200 hektárov na odrodu Arbequina a 1 000 hektárov na odrodu Royal, čo predstavuje 95 % pôdy, na ktorej sa pestuje táto plodina v oblasti, čo svedčí o jej hospodárskom význame a jej súvislosti s územím."

VYSVETLENIE

Špecifikácia výrobku bola schválená v roku 2000 a uvedené hektáre sa vzťahujú na toto obdobie. Uplynulo dvadsaťštyri rokov a plocha, na ktorej sa pestujú plodiny, sa výrazne zmenila a časom sa bude meniť aj naďalej. Vypustením tohto opisu sa špecifikácia výrobku aktualizovala a už nie je zastaraná, bez vplyvu na súvislosť s územím. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

3. *Oprava administratívnej chyby týkajúcej sa zemepisnej oblasti*

OPIS

Týka sa to oddielu so zemepisnou oblasťou špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu. Zaradenie obce Codo do zemepisnej oblasti výrobku s CHOP „Aceite del Bajo Aragón".

Zmena nie je zásadná.

VYSVETLENIE

V dôsledku administratívnej chyby v súvislosti s obcami, ktoré sú súčasťou zemepisnej oblasti, bola doplnená obec Codo. Tým sa nerozširuje vonkajšia hranica oblasti, na ktorú sa vzťahuje: Codo sa nachádza v chránenej zemepisnej oblasti. Ide o opravu chyby v opise zemepisnej oblasti.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena znenia zemepisnej oblasti*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia oddielu C „Geografická oblasť", „Situácia v oblasti".

Vypúšťa sa tento odsek:

„Situácia v oblasti. – Oblasť výroby olejov s chráneným označením pôvodu ‚Aceite del Bajo Aragón' je prírodný región, ktorý sa nachádza na západe autonómnej oblasti Aragónsko, medzi provinciami Zaragoza a Teruel."

Dopĺňa sa tento text:

„Situácia – Zemepisná oblasť je prírodná oblasť, ktorá sa nachádza na západe autonómnej oblasti Aragónsko a rozprestiera sa medzi provinciami Zaragoza a Teruel. Má obvod 469,4 km a celkovú rozlohu 6 380 km^2.

Pestovanie olív, extrakcia produktu a balenie olejov, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu, prebiehajú výlučne v uvedenej geografickej oblasti."

VYSVETLENIE

Ide o aktualizáciu vymedzenia stavu územia, v rámci ktorej sa dopĺňa plocha chráneného územia. Okrem toho sa spresnilo, že olej s CHOP „Aceite del Bajo Aragón" sa získava a balí v tejto chránenej oblasti.

5. *Redakčné zmeny*

Požadovaná zmena sa týka druhého odseku oddielu D „Dôkaz, že výrobok pochádza z danej oblasti". Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa táto veta:

„vybraná kontrola."

Dopĺňa sa táto veta:

„vybrané hodnotenie kvality“

Dôvod (-y)

VYSVETLENIE

Ide o zmenu nomenklatúry v dôsledku zmien v systémoch kvality.

6. *Redakčné zmeny*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele E „Spôsob výroby“, v prvom odseku „Zdroj“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Toto slovo sa vypúšťa:

„plantáže“

Dopĺňa sa tak toto slovo:

„držby“

VYSVETLENIE

Ide o zmenu nomenklatúry v dôsledku zmien v systémoch kvality.

7. *Redakčné zmeny*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele E „Spôsob výroby“, v prvom odseku „Zdroj“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa táto veta:

„kontrolované regulačnou radou a vybavené príslušným osvedčením o zhode.“

VYSVETLENIE

Certifikačné postupy nezahŕňajú tento dokument pre primárnych prevádzkovateľov.

8. *Opis spôsobu výroby*.

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele E „Spôsob výroby“,

v odseku „Pestovateľské postupy“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa celý tento odsek:

„Pestovateľské postupy: Na jar a v lete sa bude vykonávať plytké obrábanie pôdy. Hnojenie nebude zahŕňať vyššie dávky ako 1 kg N2/strom, pričom koncom zimy sa bude aplikovať amoniak. Na mladých plantážach sa bude vykonávať ľahký rez, pričom od štvrtého roku sa budú konáre trochu prerieďovať, aby sa podporil prístup svetla do koruny a rast nových letorastov. Na zrelých plantážach sa treba vyhnúť silnému rezu, ktorý by strom znehodnotil, aby sa zachoval pomer listov a dreva. Omladzovací rez sa vykoná s cieľom podporiť rast nových letorastov a vysadiť nové štruktúry stromov.“

Dopĺňa sa tento odsek:

„Pestovateľské postupy a starostlivosť o pôdu závisia od hustoty výsadby, od toho, či sú stromy zavlažované alebo nie, a od odrôd. V súčasnosti existuje mnoho systémov obhospodarovania plantáží v závislosti od svahov, hmotnosti olivovníkov a odrôd. Rez závisí aj od hustoty výsadby a spôsobu, ako sa vykonáva zber. Možno ho klasifikovať ako: omladzovací rez, vedenie alebo rez na čapíky.“

Dôvod(-y)

VYSVETLENIE

Na poľnohospodára, ktorý je zapísaný v registri v súvislosti s CHOP „Aceite del Bajo Aragón“, sa nemôžu vzťahovať už zavedené všeobecné pravidlá poľnohospodárskych postupov: na plantážach došlo k zmene zavlažovacieho systému a následne aj k orezávaniu.

9. *Zmena spôsobu výroby.*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele E „Spôsob výroby“ v odseku „Zber úrody“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa tento odsek:

„Zber sa vykonáva od polovice novembra, keď už na strome nie sú zelené plody, a to ručným zberom alebo striasaním olív z vetiev.“

Dopĺňa sa tento odsek:

„Olivy sa budú zbierať výlučne zo stromov, priamo zo stromov tradičným ručným zberom, ručným mlátením tyčami alebo striasaním olív z vetiev.“

VYSVETLENIE

Koncepcie kvality a obdobia zberu sa v posledných rokoch zdokonalili. Extra panenské olivové oleje s tónmi zeleného ovocia sú nielen veľmi žiadané u spotrebiteľov – ich chemické zloženie je takisto bohatšie na polyfenoly a iné zlúčeniny nezmydelniteľnej frakcie, čo má za následok väčší prínos pre zdravie spotrebiteľov a dlhšiu trvanlivosť oleja. Spomedzi uznaných odrôd špecifikácie výrobku sa odroda Arbequina zbiera skôr a dozrieva nepravidelnejšie. Táto zmena zvýši kvalitu certifikovaného oleja a jeho predaj na vnútroštátnej aj medzinárodnej úrovni.

10. *Modernizácia spôsobu výroby*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele E „Spôsob výroby“ v odseku s názvom „Mletie“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Odsek o mletí sa vypúšťa:

„Mletie zahŕňa rozbitie dužinatého tkaniva s cieľom získať olej v emulzii. Olivy Bajo Aragón si nevyžadujú jemné mletie, pretože zozbierané plody sú už zrelé. Môžu sa použiť tieto typy mlynčekov: – Ručný mlynček: používaný v tradičnom systéme. Na dosiahnutie optimálnej emulgácie sa olivy musia drviť 10 až 15 minút pri izbovej teplote. –

Mechanický mlynček: používaný v kontinuálnych systémoch. To umožňuje, aby sa ovocné bunky viac rozkladali.“

nahrádza sa takto:

„Mletie olív je prvým krokom v procese výroby oleja. Cieľom je rozbiť ovocie, aby mohlo uvoľniť olej vo svojich bunkách. V kontinuálnych systémoch majú mlynčeky systémy na prípravu pasty. Olivy sa do mlynčekov dostávajú automatizovaným spôsobom, s kôstkami alebo bez nich, a drvia sa, aby sa pripravila pasta na ďalší krok.“

VYSVETLENIE

Odsek, ktorý sa má vypustiť, sa týka tradičného spôsobu výroby, ktorý nebude zahrnutý do novej špecifikácie výrobku. Týka sa to aj skutočnosti, že olivy budú vždy zrelé, ako aj času mletia a teploty. Tieto parametre sa v súčasnosti neuplatňujú konkrétnym spôsobom, pretože budú závisieť od mnohých ďalších faktorov, ktoré môžu zmeniť všeobecné podmienky. Olivy môžu byť zelené alebo zrelé a čas a teplota sa líšia v závislosti od stavu olív.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

11. *Modernizácia spôsobu výroby*

Modernizácia spôsobu výroby

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele E „Spôsob výroby“ v odseku s názvom „Malaxácia pasty“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypustenie odseku „Malaxácia pasty“:

„Kvapky oleja sa spájajú a vytvárajú fázu olejovej disperzie, čo sa uľahčuje zvýšením teploty pasty (30 – 35 °C).“

nahrádza sa takto:

„Po získaní pasty mletím je ďalšou fázou malaxácia, ktorej úlohou je odstrániť olej z buniek, aby sa agregáciou vytvorili väčšie kvapky. Miešadlá majú lopatky alebo iný systém na pomalý, ale plynulý pohyb pasty v polvalcových nádobách. Mali by pracovať pri teplote nižšej ako 30 °C a čas malaxácie závisí od stavu pasty.“

VYSVETLENIE

V moderných technikách sa pri kvalite do popredia dostávajú teplotné rozsahy: tie závisia od odrody a času zberu. V minulosti sa vysoké teploty malaxácie používali na urýchlenie extrakcie a viazania oleja v roztlačenej paste. Kvalita nebola prioritou a najdôležitejším aspektom bol výnos. V súčasnosti sa odporúča pracovať pri nízkych teplotách pod 30 °C, pričom sa neuvádza žiadny konkrétny rozsah.

12. *Modernizácia spôsobu výroby*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele E „Spôsob výroby“ v odseku s názvom „Oddelenie fáz“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypustenie odseku „Oddelenie fáz“:

„Po mletí sa získa pevná frakcia (výlisky), z ktorej sa odoberie určité množstvo oleja, a tekutá frakcia (rastlinná voda a olej) so suspendovanými pevnými látkami. Pri separácii týchto pevných a kvapalných fáz sa budú dodržiavať dve fázy: – Tradičná. Zahŕňa oddelenie fáz lisovaním, separáciu pevných látok a dekantáciu. Lisovanie sa bude vykonávať dávkovo v lisoch s lisovacími rohožami. Tuhé látky sa oddeľujú vibračnými sitami. Proces dekantácie, ktorý spočíva v oddelení oleja od rastlinnej vody v súbore nádob na základe rozdielu hustoty, sa vykonáva v priestoroch s teplotou približne 20 °C.“

nahrádza sa takto:

„Po malaxácii sa pasta odstredí. Vzhľadom na hustotu kvapalín sa extrahovaný výrobok oddeľuje po úrovniach, pričom najťažšie prvky (voda a výlisky) sa nachádzajú vo vonkajšej časti odstredivky a najmenej ťažké (olej) viac v strede.

V tomto odstredivom systéme sa rozlišuje medzi:

— ▒ tradičnejším trojfázovým systémom (olej, rastlinná voda a výlisky). V tomto systéme sa do zmesi získanej z malaxácie pridáva voda, ktorá sa potom odstredí, čím sa získa: olej, rastlinná voda a výlisky.

— ▒ dvojfázovým systémom: V tomto systéme sa zmes získaná z malaxácie pomletých olív priamo odstreďuje, pričom sa získavajú pevné a kvapalné zvyšky z mletia, ktoré tvoria vedľajší produkt nazývaný ‚alperujo‘ (dvojfázové výlisky), a olej, ktorý sa môže opäť odstrediť vo vertikálnej odstredivke na odstránenie posledných zvyškov alebo dekantáciou.“

VYSVETLENIE

Dávkový alebo tradičný systém sa už nepoužíva, pretože má nevýhody: proces rozdrvenia olív je pomalý a prerušovaný, pretože olivy sa musia nalievať do mlecieho mechanizmu Ide teda o časovo náročný proces, ktorý si zvyčajne vyžaduje, aby sa olivy počas spracovania skladovali, pričom sa môže stať, že začnú kvasiť, čím sa zníži kvalita oleja. Pri dekantácii sa olej udržiava v kontakte s rastlinnou vodou, ktorá kontaminuje olej a znižuje jeho kvalitu, čím dlhšie je v kontakte s olejom. Na záver môžeme konštatovať, že tradičné systémy majú v súčasnosti mnoho problémov s dosiahnutím kvality požadovanej parametrami špecifikácie výrobku pre extra panenské olivové oleje.

13. *Redakčné zmeny*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele F „Súvislosť s geografickým prostredím“ v odseku „Pestovateľské postupy“. Zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa tento odsek:

„a) Hustota výsadby: Pestovanie sa vykonáva v nezavlažovanej a zavlažovanej forme. Hustota výsadby bez zavlažovania bude 60 až 100 stromov na hektár v prípade odrôd Empeltre a Royal a 80 až 150 stromov v prípade odrody Arbequina. Pri zavlažovaní bude maximálna hustota v prípade odrôd Empeltre a Royal 200 stromov na hektár a 1 000 stromov v prípade odrody Arbequina.“

nahrádza sa takto:

„Pestovanie sa vykonáva v nezavlažovanej a zavlažovanej forme. Hustota výsadby bez zavlažovania bude 60 až 100 stromov na hektár v prípade odrôd Empeltre a Royal a 80 až 150 stromov v prípade odrody Arbequina. Pri zavlažovaní je hustota v prípade odrôd Empeltre a Royal zvyčajne 200 stromov na hektár a 1 000 stromov na hektár v prípade odrody Arbequina.“

Redakčné zmeny

14. *Zmena súvislosti s prostredím*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele F „Súvislosť s geografickým prostredím“, v písmenách b) „Používanie zavlažovania“ c) „Údržba pôdy“ d) „Hnojenie“ e) „Ochrana rastlín“ f) „Orezávanie“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa tento odsek:

„b) Používanie zavlažovania: Ak je voda k dispozícii, zavlažovanie sa vykonáva v týchto obdobiach: apríl až máj, približne v období kvitnutia; v polovici júla, čo sa zhoduje s fázou tvrdnutia vnútornej šupky; a v auguste až septembri vo fáze rýchleho rastu plodov.

c) Údržba pôdy: V mesiacoch apríl, jún a september sa vrchná vrstva pôdy trikrát rozdrobuje pomocou kultivátora. V októbri sa na prípravu pôdy na zber používa nožový valec.

d) Hnojenie: Maximálna ročná dávka dusíka nepresahuje jeden kilogram na strom a prvá aplikácia sa uskutočňuje na konci zimy. Fosfor a draslík sa aplikujú na jeseň.

e) Ochrana rastlín: Poľnohospodár vykonáva vhodné fytosanitárne ošetrenia, aby zabránil napadnutiu škodcami a chorobami. Najčastejšie sa v tejto oblasti vyskytujú tieto: – škodce: *Bactrocera oleae* Gmel (muška olivová), *Prays oleae* (priadzovček olivový), *Phloeotribus scarabaeoides*, *Saissetia oleae*, *Margaronia unionalis*, *Euzophera pinguis*. – hubové choroby: *Cycloconium oleaginum* (škvrnitosť olivových listov), *Capnodium elaeophilum* (plesnivosť olivovníka): huba rastúca na medovici, ktorú vylučuje *Saissetia oleae*.

f) Orezávanie: Ľahký rez sa vykonáva v období prípravy, aby sa zabránilo oneskoreniu začiatku obdobia kvitnutia. V prípade pohárovitého tvarovania sa ponechajú dve alebo tri hlavné vetvy vo výške jedného metra nad zemou a od 4. roku sa vetvy trochu preriedia, aby sa do koruny stromu dostalo viac svetla. Na zrelých plantážach sa musí pomer listov a dreva udržiavať na rovnakej úrovni ako v mladom období.

g) Výnos oleja; Maximálny hektárový výnos oleja je 1 250 kilogramov na hektár na nezavlažovanej pôde a 2 000 kilogramov na hektár na zavlažovanej pôde.“

VYSVETLENIE

Techniky pestovania, orezávanie a výnos oleja nie sú parametre spojené so súvislosťou, ale ide skôr o univerzálne postupy, ktoré nemajú za následok rozlišovacie vlastnosti konečného výrobku.

Zemepisná oblasť, podnebie, pôda a predovšetkým odrody olív sú faktory, ktoré odlišujú olej „Aceite del Bajo Aragón“. Od roku 2000 sa zmenili techniky pestovania, zavlažovania a ošetrovania pôdy. Hustota výsadby tradične závisela od zrážok, zavlažovacích systémov a iných environmentálnych faktorov.

V súčasnosti je trendom používanie kvapkovej závlahy, pričom sa cez ňu aplikujú prípravky na ochranu pôdy a rastlín. Potreby v oblasti techník pestovania sa menia v závislosti od najnovších trendov v pestovaní olív. Rovnako sa zmenila morfológia stromu v závislosti od typu zberu a odrody olív.

Údržba pôdy sa môže líšiť v závislosti od typu pôdy, hustoty výsadby a zavlažovacieho systému. V poslednom čase sa tu ponechávajú vrstvy vegetácie, aby sa zabránilo erózii. Nemá zmysel diktovať systém údržby pôdy.

V posledných rokoch sa čoraz viac uznáva význam zavádzania udržateľných poľnohospodárskych postupov, ktoré minimalizujú vplyv na životné prostredie. Tradičné poľnohospodárske postupy mohli zahŕňať nadmerné používanie chemikálií a hnojív, ktoré môžu mať negatívny vplyv na kvalitu oleja, biodiverzitu a kvalitu vody. Zmena postupov pestovania olív v prospech udržateľnejších metód môže pomôcť zachovať životné prostredie a zaručiť dlhodobú produkciu.

Je dôležité zdôrazniť, že vedecký a technologický pokrok, ako aj environmentálne výzvy a požiadavky trhu naďalej podnecujú potrebu zlepšovať a prispôsobovať poľnohospodárske postupy.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

15. *Zmena kontrolného orgánu*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele G „Kontrolná štruktúra“. Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú. Vypúšťa sa tento odsek:

„Kontrola súladu s touto špecifikáciou výrobku je zodpovednosťou:

PREMIUMLAB S.L.

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

Tel.: (+34) 902 102 358

www.premiumlab.eu“

nahrádza sa takto:

„Overenie súladu s touto špecifikáciou výrobku vykoná certifikačný orgán vybraný regulačnou radou výrobku s CHOP ‚Aceite del Bajo Aragón‘ a schváli ministerstvo poľnohospodárstva aragónskej vlády.“

VYSVETLENIE

Kontrolný orgán, ktorý overuje súlad so špecifikáciou výrobku, je externý. Kontrolný orgán sa môže z roka na rok meniť alebo môže zmeniť názov alebo adresu spoločnosti. Je vhodné, aby sa v špecifikácii výrobku uvádzalo, že ide o externý orgán a že jeho vymenovanie bude zaznamenané v záznamoch ministerstva poľnohospodárstva aragónskej vlády

16. *Zmena znenia oddielu týkajúceho sa označovania.*

Požadovaná zmena sa týka vymedzenia v oddiele H „Označovanie".

Táto zmena sa nepovažuje za zásadnú.

OPIS

Vypúšťa sa tento odsek:

„Pred použitím musia byť etikety schválené regulačným orgánom na účely uvedené v tejto špecifikácii výrobku. Povolenie sa môže odňať aj v prípade etikiet, ktorým bolo predtým udelené, ak sa zmenili okolnosti, na základe ktorých bolo povolenie udelené, a to po vypočutí dotknutej strany."

nahrádza sa takto:

„Pred použitím etikiet musí regulačná rada skontrolovať, či sú etikety správne na účely uvedené v tejto špecifikácii výrobku."

VYSVETLENIE

Slovo „oprávnený", ktoré sa vzťahuje na používanie etikiet, sa vypustilo. Regulačná rada preskúma etiketu a informuje výrobcu obalov, že etiketa je správna a že ju môže začať používať.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Aceite del Bajo Aragón

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Aceite del Bajo Aragón"

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Typ výrobku*

15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

1509 Olivový olej a jeho frakcie, tiež rafinované, ale chemicky nemodifikované

1509 20 – Extra panenský olivový olej

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Aceite del Bajo Aragón" je názov extra panenského olivového oleja vyrábaného z olív odrôd Empeltre, Arbequina a Royal, ktoré boli vypestované, spracované a balené v oblasti výroby, spracovania a balenia stanovenej v špecifikácii výrobku.

Použité olivy musia byť výlučne odrôd Empeltre, Arbequina a Royal. Odroda Empeltre musí tvoriť najmenej 80 % použitých olív z dôvodu jej prevažného výskytu v tejto oblasti výroby a tradičných vlastností produktu. Ostatné odrody nemôžu tvoriť viac ako 20 % použitých olív.

Olivy s označením pôvodu „Aceite del Bajo Aragón“ musia patriť do kategórie „extra panenský“ a musia mať nasledujúce vlastnosti:

Farba: zelená alebo žltozelená na začiatku sezóny zberu; Žltá na konci sezóny zberu, keď je olivový olej zrelší.

Profil: V závislosti od času zberu sa ovocné oleje môžu pohybovať v rozmedzí od ľahkej po intenzívnu, zatiaľ čo horké a štipľavé oleje môžu byť od ľahkých po stredne silné. S tónmi pripomínajúcimi sušené ovocie, najmä vlašské orechy a mandle.

Medián defektoru (Md): = 0

Medián ovocnosti (Mf): > 2

Medián atribútu horkosti: < 6

Medián atribútu ostrosti: < 6

Fyzikálne a chemické:

Kyslosť (% olejovej kyseliny): maximálne 0,80

Peroxidové číslo (mEq O2/kg): maximálne 20

K270 (nm): maximálne 0,15

K232 (nm): maximálne 2,00

Vlhkosť a prchavé látky (v %): maximálne 0,15

Nečistoty (v %): maximálne 0,10

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Olivy odrôd Empeltre, Arbequina a Royal pestované v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 sú surovina, z ktorej sa vyrába olej „Aceite del Bajo Aragón“.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Olivy sa musia pestovať a olej sa musí vyrábať výhradne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Olivy používané na extrakciu oleja s chráneným označením pôvodu musia pochádzať z registrovaných plantáží, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Musia byť povolených odrôd a vypestované podľa postupov stanovených v špecifikácii výrobku.

Olej sa vyrába v registrovaných lisovniach nachádzajúcich sa v oblasti výroby, ktoré spĺňajú stanovené podmienky.

Olej sa musí vylisovať do 48 hodín od zberu. Proces zahŕňa tieto fázy:

— Umývanie olív.

— Mletie Pri mletí sa použije mechanický mlyn (kontinuálny systém).

— Malaxácia pasty.

— Separácia fáz – v prípade kontinuálneho systému sa použijú odstredivky.

— Skladovanie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Oleje chránené týmto označením pôvodu musia byť balené v obciach, ktoré tvoria oblasť výroby. Tieto oleje musia byť balené do sklenených, keramických, polyetylénových (PE) alebo kovových obalov s maximálnym objemom päť litrov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa názov vzťahuje*

Subjekty venujúce sa baleniu tohto oleja, ktoré musia mať certifikát zhody od kontrolného orgánu vybraného regulačnou radou, sú povinné označovať obaly etiketami obsahujúcim údaj Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón“ (chránené označenie pôvodu „Aceite del Bajo Aragón“), ako aj očíslovanou zadnou etiketou, ktorá slúži na sledovanie predávaného výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby olejov s chráneným označením pôvodu „Aceite del Bajo Aragón“ je „prírodná oblasť“, ktorá sa nachádza na západe autonómnej oblasti Aragónsko, medzi provinciami Zaragoza a Teruel.

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na administratívnom území týchto obcí: 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Odrody, ktoré sa môžu používať na výrobu oleja „Aceite del Bajo Aragón“, sú tradične pestované odrody v tejto oblasti výroby. Odrody Empeltre a Royal sa môžu na základe jestvujúcich písomných zmienok pokladať za pôvodné, zatiaľ čo Arbequina bola prinesená v 19. storočí z neďalekého Katalánska. Najstaršia známa zmienka o oleji z tejto oblasti sa nachádza v básni *Ora maritima* (Morské pobrežie) z pera latinského básnika Rufusa Festusa Avieniusa zo štvrtého storočia, ktorá sa zakladá na texte z roku 550 p. n. l. V básni *Ora maritima* sa opisuje, ako sa námorníci plavili hore prúdom rieky Ebro s cieľom obchodovať s ľuďmi, ktorí žili pozdĺž jej brehov, a popri tom získať zásoby oleja, vína a pšenice. V diele *Ora maritima* sa rieka Ebro označuje za Oleum flumen alebo „rieku oleja“. Ignacio de Asso, ktorý v roku 1798 napísal dielo *Historia de la Economía Política de Aragón* (História politickej ekonómie Aragónska), sa často zmieňoval o olivovníkoch v oblasti Bajo Aragón.

Olej „Aceite del Bajo Aragón“ si začal budovať svoju terajšiu povesť koncom 19. storočia, keď prosperujúce hlavné centrum obchodu s olejom z Dolného Aragónska Tortosa lákalo veľké firmy zaujímajúce sa o využívanie kvalít miestneho oleja. Krátko potom vyrástlo v Alcañize niekoľko firiem, ktorých cieľom bolo získať olej priamo z Dolného Aragónska a obísť tak Tortosu a tamojšiu tvrdú konkurenciu. O povesti oleja Aceite del Bajo Aragón v tom čase svedčí dôležitý bibliografický odkaz zo začiatku storočia, konkrétne kniha *Elaboración del Aceite de Oliva* [Výroba olivového oleja] od Isidra Aguilóa a Cortésa z roku 1918. V prvej tretine 20. storočia sa olej „Aceite del Bajo Aragón“ tešil veľkej obľube medzi gastronómami, ako boli Teodoro Bardají a Dionisio Pérez. Postupom času bolo aj mimo tohto regiónu bežne počuť, že „Aceite del Bajo Aragón“ je najlepší olivový olej na svete, a tento názor zopakoval Daniel Magrané vo svojej knihe *El aceite de oliva en España* (Olivový olej v Španielsku) (Espaso Calpe, 1961).

Oblasť výroby sa nachádza v Dolnom Aragónsku, t. j. v juhovýchodnej časti povodia rieky Ebro, oblasti, ktorá sa v podstate prekrýva s údoliami riek Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope a Matarraña. Je charakteristická suchým podnebím, malým množstvom a nepravidelnosťou zrážok a extrémnymi teplotami, čo spôsobuje skutočnosť, že terén chráni túto oblasť pred stredomorskými a atlantickými morskými vplyvmi, ktoré tvoria kontinentálny typ podnebia. Okrem toho prevažujúci silný severovýchodný vietor cierzo toto sucho ešte umocňuje. Táto oblasť je rovinatá až mierne zvlnená, s nadmorskou výškou od 122 metrov (Caspe) do 632 metrov (Alcorisa). Pôda je vápenatá, s formáciami sadrových a uhličitanových horizontov, čo je vlastné jazerným sedimentom v horúcom, suchom podnebí miocénu.

Priemerné ročné zrážky sa pohybujú od 327,9 mm (Caspe) po 367,9 mm (Alcañiz). Priemerná ročná teplota je približne 14,3 °C (Alcañiz) a 15 °C (Caspe). Priemerná maximálna teplota je 19,9 °C (Alcañiz) a 20,6 °C (Caspe) a priemerná minimálna teplota je 8,8 °C (Alcañiz) a 9,3 °C (Caspe). To svedčí o tom, že v tejto oblasti je široké teplotné rozpätie: viac ako 18 °C. Od marca do októbra prekračujú maximálne teploty 25 °C. V letných mesiacoch priemerná maximálna teplota presahuje 35 °C. Ďalšou typickou vlastnosťou miestneho podnebia je „teplotná inverzia“. V zime, počas období zvýšeného tlaku vzduchu, sa v nižších vrstvách usádza studený vzduch, následkom čoho sa tvorí pretrvávajúca studená hmla s teplotami pod 6 °C, kým vo vyšších polohách bez výskytu hmly môžu vtedy maximálne teploty presiahnuť 15 °C.

Techniky pestovania s vedeckým a technologickým pokrokom, ako aj environmentálne výzvy a požiadavky trhu spôsobujú, že potreba zlepšiť poľnohospodárske postupy je prioritou do budúcnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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