C/2025/5052

17.9.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5052)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Aceite del Bajo Aragón“

PDO-ES-0118-AM02 – 11. junij 2025

1. **Ime proizvoda**

„Aceite del Bajo Aragón“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Generalni direktorat za prehrano pri ministrstvu za kmetijstvo, ribištvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe, opisane in pojasnjene v nadaljevanju, ne vključujejo spremembe imena zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena, ne morejo izničiti povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda. Zato so to „standardne spremembe“ v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Sprememba besedila o lastnostih proizvoda*

Zahtevane spremembe ustrezajo opredelitvi v oddelku B Opis proizvoda, enakovrednem oddelku 3.2 enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Te spremembe se štejejo za nebistvene, opredelitve pa so bile usklajene z veljavnimi uredbami.

OPIS

Črtano je bilo naslednje besedilo:

„Videz: bister, brez znakov koprene, motnosti ali umazanije, ki bi poslabšale prozornost olja.

Barva: rumena, z odtenki od zlato rumene do barve starega zlata.

Okus: saden na začetku sezone, z rahlim mandljevim okusom; brez grenkobe, s pridihom sladkosti in blago pikanten.

Minimalna ocena skupine ocenjevalcev: razvrstitev kot ‚ekstra deviško oljčno olje'."

Spremenjeno besedilo se zdaj glasi:

„Organoleptične lastnosti:

Barva: zelena ali rumenkasto zelena na začetku sezone obiranja; rumena ob koncu sezone obiranja, ko je oljčno olje zrelejše.

Profil: glede na čas obiranja so lahko sadna olja lahka do intenzivna, grenka in pikantna olja pa lahka do srednje intenzivna. Njihove note lahko spominjajo zlasti na suho sadje, orehe in mandlje.

Mediana napak (Mn): = 0

Mediana sadežnosti (Mf): > 2

Mediana grenkosti: < 6

Mediana pikantnosti: < 6

Fizikalno-kemijske lastnosti:

vsebnost kislin (v % oleinske kisline): največ 0,80

peroksidno število (meq O_2/kg): največ 20

K270 (nm): največ 0,15

K232 (nm): največ 2,00

vsebnost vlage in hlapnih snovi (v %): največ 0,15

nečistoče (v %): največ 0,10"

POJASNILO

Lastnosti iz veljavne specifikacije proizvoda opredeljujejo zastarel organoleptični profil, saj se izrazi „brez grenkobe, s pridihom sladkosti in blago pikanten" nanašajo na čas, ko se je pričakovalo, da bodo ekstra deviška oljčna olja predvsem rahlo grenka ali pikantna. Potrošniki so zavračali olja, ki niso bila sladka, in jih povezovali s sortami oljk. To pojmovanje se je zdaj spremenilo in danes so olja opredeljena kot lahka, srednja in intenzivna.

Na trgu se ponujajo ekstra deviška oljčna olja, proizvedena na začetku leta obiranja, ki imajo bolj izrazite grenke in pikantne note, pa tudi bolj zrela olja, ki so slajša. Te note so povezane z barvo olja: ekstra deviška oljčna olja, proizvedena iz bolj zgodaj obranih oljk, so zaradi klorofila bolj zelene barve od olj, proizvedenih iz pozneje obranih oljk, ki so bolj rumena, ker se klorofil razgradi in se ravni karotena povišajo. Zahteve v zvezi s fizikalnimi in kemijskimi parametri pa se niso spremenile. Zaradi posodobitve oblike je bilo spremenjeno le besedilo teh parametrov.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba besedila o geografskem območju*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o obdelovalnem zemljišču

oddelka C

Geografsko območje. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil naslednji odstavek:

„Oljke se gojijo na 36 600 hektarjih, od tega na 31 560 hektarjih sorta empeltre, na 2 200 hektarjih sorta arbequina in na 1 000 hektarjih sorta royal, kar obsega 95 % zemljišč, namenjenih tej kmetijski rastlini na območju, iz česar sta razvidna njen gospodarski pomen in povezanost z območjem.“

POJASNILO

Specifikacija proizvoda je bila odobrena leta 2000 in navedeni hektarji se nanašajo na tisti čas. Od tedaj je minilo štiriindvajset let, površina gojenja oljke pa se je znatno spremenila in se bo skozi čas še naprej spreminjala. S črtanjem tega opisa je bila specifikacija proizvoda posodobljena in ni več zastarela, pri čemer to ne vpliva na povezavo z območjem. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

3. *Popravek tiskarske napake v zvezi z geografskim območjem*

OPIS

To vpliva na oddelek Geografsko območje specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta. Občina Codo je bila vključena v geografsko območje ZOP „Aceite del Bajo Aragón“.

Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

POJASNILO

Zaradi tipkarske napake v zvezi z občinami, ki so del geografskega območja, je bila dodana občina Codo. S tem se ne razširja zunanja meja zajetega območja, saj občina Codo leži na zaščitenem geografskem območju. To je popravek napake v opisu geografskega območja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. Sprememba besedila o geografskem območju

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o legi območja oddelka C Geografsko območje.

Črtan je bil naslednji odstavek:

„Lega območja. – Območje proizvodnje olj, zajetih z označbo porekla ‚Aceite del Bajo Aragón‘, je ‚naravno okrožje‘ na zahodu Avtonomne skupnosti Aragonija, ki obsega provinci Zaragoza in Teruel.“

Dodano je bilo naslednje besedilo:

„Lega – Geografsko območje je naravno okrožje, ki leži na zahodu Avtonomne skupnosti Aragonija ter obsega pokrajini Zaragoza in Teruel. Njegov obseg znaša 469,4 kilometra, skupna površina pa 6 380 kvadratnih kilometrov.“

Pridelava oljk, ekstrakcija proizvoda in pakiranje

olj z označbo porekla potekajo na geografskem območju.

POJASNILO

To je posodobitev opredelitve statusa območja, ki vključuje območje zemljišča pod zaščito. Določeno je tudi, da morata ekstrakcija in pakiranje olja z ZOP „Aceite del Bajo Aragón“ potekati na tem zaščitenem območju.

4. *Redakcijske spremembe*

Zahtevana sprememba se nanaša na drugi odstavek oddelka D Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil naslednji stavek:

„izbran inšpekcijski pregled“.

Dodan je bil naslednji stavek:

„izbrana ocena kakovosti“.

Razlogi

POJASNILO

Gre za spremembo nomenklature zaradi sprememb v sistemih kakovosti.

5. *Redakcijske spremembe*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v prvem odstavku o izvoru

oddelka E Metoda proizvodnje. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtana je bila naslednja beseda:

„nasadi“.

Dodani sta bili naslednji besedi:

„kmetijsko gospodarstvo“.

POJASNILO

Gre za spremembo nomenklature zaradi sprememb v sistemih kakovosti.

6. *Redakcijske spremembe*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v prvem odstavku o izvoru

oddelka E Metoda proizvodnje. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil naslednji stavek:

„nadzira ga regulativni odbor in je opremljen z ustreznim potrdilom o skladnosti“.

POJASNILO

Postopki izdaje potrdil za primarne gospodarske subjekte ne vključujejo tega

dokumenta.

7. *Prilagoditev metode proizvodnje*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o pridelovalnih praksah

oddelka E Metoda proizvodnje. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil cel naslednji odstavek:

„Pridelovalne prakse: za vzdrževanje tal se spomladi in poleti izvaja plitva obdelava. Gnojenje ne vključuje odmerkov, večjih od 1 kg N_2/drevo, proti koncu zime pa se izvede obdelava z amoniakom. V mladih nasadih je obrezovanje rahlo, z nekaj redčenja vej od 4. leta naprej, da se omogoči vstop svetlobe v krošnjo in rast novih poganjkov. V zrelih nasadih se je treba izogibati močnemu obrezovanju, saj to oslabi drevo, da se ohrani razmerje med krošnjo in deblom. Pomladitvena rez se opravi, da se spodbudi rast novih poganjkov in zasadijo nove drevesne strukture.“

Dodan je bil naslednji odstavek:

„Pridelovalne prakse in vzdrževanje tal so odvisni od tega, kakšni so sadilni razmiki, ali se tla namakajo ali ne in katere sorte se uporabljajo. Danes obstaja veliko sistemov upravljanja nasadov, ki so odvisni od pobočij, gostote oljčnih dreves in sort. Obrezovanje je prav tako odvisno od sadilnih razmikov in načina obiranja. Lahko se razvrsti kot pomladitvena, oblikovalna ali vzgojna rez.“

Razlogi

POJASNILO

Za kmete z registrirano ZOP „Aceite del Bajo Aragón“ ne veljajo že uveljavljena splošna pravila o kmetijskih praksah, saj sta se v nasadih spremenila namakalni sistema in posledično obrezovanje.

8. *Sprememba metode proizvodnje*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o obiranju oddelka E Metoda proizvodnje. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil naslednji odstavek: „Izvaja se od sredine novembra, ko na drevesu ni več zelenih plodov, z ročnim obiranjem ali tresenjem vej.“

Dodan je bil naslednji odstavek: „Oljke se obirajo izključno neposredno z dreves s tradicionalnim ročnim obiranjem, klatenjem plodov ali tresenjem vej.“

POJASNILO

Pojmovanji kakovosti in časa obiranja sta se v zadnjih letih izboljšali. Ekstra deviška oljčna olja z notami zelenega sadja niso le zelo iskana med potrošniki, temveč je tudi njihova kemična sestava bogatejša s polifenoli in drugimi spojinami neumiljive frakcije, kar prinaša večje koristi za zdravje potrošnikov in daljši rok uporabnosti olja. Med priznanimi sortami iz specifikacije proizvoda se arbequina obira prej in zori bolj neenakomerno. S to spremembo se bosta izboljšala kakovost in prodaja certificiranega olja na nacionalni in mednarodni ravni.

9. *Posodobitev metode proizvodnje*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o mletju oddelka E Metoda proizvodnje. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil odstavek o mletju:

„Mletje vključuje drozganje mesa plodov za ekstrakcijo olja v emulziji. Oljk iz okoliša Bajo Aragón ni treba fino mleti, saj so pobrani plodovi že zreli. Uporabljata se lahko naslednji vrsti mlinov: — drobilni mlin: uporablja se v tradicionalnem sistemu. Za optimalno emulzifikacijo je treba oljke drobiti od 10 minut do 15 minut pri sobni temperaturi; —

mehanski mlin: uporablja se v kontinuirnih sistemih. To omogoča še finejše drozganje celic plodov.“

Nadomeščen je bil z naslednjim:

„Mletje oljk je prvi korak v postopku proizvodnje olja. Njegov namen je drozganje plodov, ki lahko nato sprostijo olje iz svojih celic. V kontinuirnih sistemih imajo mlini sisteme za pripravo drozge. Oljke se v mline natresejo samodejno, s koščicami ali brez njih, in se drobijo, da se pripravi drozga za naslednji korak.“

POJASNILO

Odstavek, ki se črta, se nanaša na tradicionalno metodo proizvodnje, ki ne bo vključena v novo specifikacijo proizvoda. Nanaša se tudi na dejstvo, da so oljke vedno zrele, ter na čas mletja in temperaturo. Ti parametri se trenutno ne uporabljajo dejansko, ker so odvisni od številnih drugih dejavnikov, zaradi katerih se lahko splošni pogoji spremenijo. Oljke so lahko zelene ali zrele, čas in temperatura pa sta odvisna od stanja oljk.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

10. *Posodobitev metode proizvodnje*

Posodobitev metode proizvodnje

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o drobljenju oljčne drozge oddelka E Metoda proizvodnje. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil odstavek o drobljenju oljčne drozge:

„Kapljice olja se združijo in tvorijo disperzijsko fazo olja, ki jo omogoči povišanje temperature drozge (30 °C–35 °C).“

Nadomeščen je bil z naslednjim: „Ko se z mletjem pridobi drozga, sledi faza drobljenja, katere namen je izcediti olje iz celic, da se z združevanjem tvorijo večje kapljice. Mešalniki imajo mešala ali drug sistem za počasno, a neprekinjeno mešanje drozge v polvaljastih posodah. Delovati morajo pri temperaturi pod 30 °C, čas drobljenja pa je odvisen od stanja drozge.“

POJASNILO

Pri sodobnih tehnikah, kjer je kakovost na prvem mestu, ni temperaturnih razponov, pač pa je to odvisno od sorte in časa obiranja. Prej sta se z visokimi temperaturami drobljenja pospešila ekstrakcija in vezava olja v premešani drozgi. Kakovost ni bila glavna skrb, pač pa je bil najpomembnejši vidik donos. Danes se priporoča delo pri nizkih temperaturah, nižjih od 30 °C, brez določenega razpona.

11. *Posodobitev metode proizvodnje*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o ločevanju faz oddelka E Metoda proizvodnje.

Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil odstavek o ločevanju faz:

„Po mletju se pridobi trdna frakcija (tropine), ki zadrži določeno količino olja, in tekoča frakcija (vegetacijska voda in olje) s suspendiranimi delci. Za ločevanje teh trdnih in tekočih faz bosta uporabljeni dve fazi: — tradicionalna, ki vključuje ločevanje faz s stiskanjem, ločevanjem trdnih snovi in dekantiranjem. Stiskanje je serijski postopek, ki se izvaja v stiskalnicah s stiskalnimi bati. Trdne snovi se ločijo z vibracijskimi siti. Postopek dekantiranja, ki zajema ločevanje olja od vegetacijske vode v nizu posod na podlagi razlike v gostoti, se izvaja v prostorih s temperaturo okoli 20 °.“

C.

Nadomeščen je bil z naslednjim:

„Po drobljenju se oljčna drozga centrifugira. Zaradi gostote tekočin se ekstrahirani proizvod loči v plasti, pri čemer težji elementi (voda in tropine) ostanejo na obodu centrifuge, lažji (olje) pa bližje osi vrtenja.

Ločimo dva sistema centrifugiranja:

— bolj tradicionalen trifazni sistem (olje, vegetacijska voda in tropine). V tem sistemu se v zmes, pridobljeno z drobljenjem oljčne drozge, doda voda, nato pa se zmes centrifugira, s čimer se ločijo olje, vegetacijska voda in tropine;

— dvofazni sistem: v tem sistemu se zmes, pridobljena z drobljenjem zmletih oljk, neposredno centrifugira, pri čemer nastanejo trdni in tekoči ostanki mletja, ki tvorijo stranski proizvod, imenovan *alperujo* (dvofazne tropine), ter olje, ki ga je mogoče ponovno centrifugirati v navpični centrifugi,

da se odstranijo

zadnji preostali ostanki, ali dekantirati.“

POJASNILO

Serijski ali tradicionalni sistem se zaradi svojih pomanjkljivosti ne uporablja več, saj je postopek drobljenja oljk počasen in prekinjen, ker je treba oljke stresti v mlin. Zato je to dolgotrajen postopek, pri katerem je treba oljke med predelavo običajno skladiščiti, pri čemer lahko začnejo vreti, zaradi česar se zmanjša kakovost olja. Pri dekantiranju ostaja olje v stiku z vegetacijsko vodo, ki ga onesnaži in zmanjšuje njegovo kakovost, dlje kot je v stiku z oljem. Skratka, lahko rečemo, da imajo tradicionalni sistemi trenutno veliko težav pri doseganju kakovosti, ki se zahteva s parametri specifikacije proizvoda za ekstra deviška oljčna olja.

12. *Redakcijske spremembe*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v odstavku o pridelovalnih tehnikah oddelka F Povezava z geografskim okoljem. Sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil naslednji odstavek:

„(a)Gostota zasaditve: nasadi se gojijo z namakanjem ali brez njega. Gostota nasadov brez namakanja je od 60 dreves do 100 dreves na hektar za sorti empeltre in royal ter od 80 dreves do 150 dreves na hektar za sorto arbequina. Če se nasadi namakajo, je največja gostota za sorti empeltre in royal 200 dreves na hektar, za sorto arbequina pa 1 000 dreves na hektar.“

Nadomeščen je bil z naslednjim:

„Nasadi se gojijo z namakanjem ali brez njega. Gostota nasadov brez namakanja je od 60 dreves do 100 dreves na hektar za sorti empeltre in royal ter od 80 dreves do 150 dreves na hektar za sorto arbequina. Če se nasadi namakajo, je gostota za sorti empeltre in royal običajno 200 dreves na hektar, za sorto arbequina pa 1 000 dreves na hektar.“

Redakcijske spremembe

13. *Sprememba povezave z okoljem*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v točkah (b) Uporaba namakanja, (c) Vzdrževanje tal, (d) Gnojenje, (e) Varstvo rastlin in (f) Obrezovanje oddelka F Povezava z geografskim okoljem. Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil naslednji odstavek:

„(b) Uporaba namakanja: če je voda na voljo, se namakanje izvaja v naslednjih obdobjih: od aprila do maja, v času cvetenja, sredi julija, ki sovpada s fazo otrditve endokarpa, ter avgusta in septembra, v fazi hitre rasti plodov.

(c) Vzdrževanje tal: aprila, junija in septembra se zgornja plast tal trikrat razrahlja s prekopalnikom. Oktobra se za pripravo tal za obiranje uporablja krožna brana.

(d) Gnojenje: največji letni odmerek dušika ne presega enega kilograma na drevo, prvi vnos pa se opravi konec zime. Fosfor in kalij se uporabljata jeseni.

(e) Varstvo rastlin: kmetje izvajajo ustrezni fitosanitarni postopek tretiranja za preprečevanje napadov škodljivih organizmov in bolezni. Najpogostejši na tem območju so naslednji: — škodljivi organizmi: oljčna muha (*Bactrocera oleae* Gmel), oljčni molj (*Prays oleae*), oljčni lubadar (*Phloeotribus scarabaeoides*), oljkov kapar (*Saissetia oleae*), oljkova vešča – margaronia (*Margaronia unionalis*), vešča (*Euzophera pinguis*); — glivične bolezni: pavje oko ali oljkova kozavost (*Cycloconium oleaginum*) in oljčna sajavost (*Capnodium elaeophilum*), tj. gliva, ki se prehranjuje z medeno roso, ki jo izloča oljkov kapar.

(f) Obrezovanje: z rahlo gojitveno rezjo se drevo oblikuje, da bi se izognili zamudam na začetku časa cvetenja. Pri kotlasti gojitveni obliki se na višini enega metra od tal pustijo dve ali tri ogrodne veje, od četrtega leta naprej pa se veje nekoliko redčijo, da lahko svetloba prodira v krošnjo drevesa. V zrelih nasadih je treba razmerje med krošnjo in deblom ohraniti na enaki ravni kot pri mladih drevesih.

(g) Donos olja: največji donos olja na hektar je 1 250 kilogramov na hektar na nenamakanih zemljiščih in 2 000 kilogramov na hektar na namakanih zemljiščih.“

POJASNILO

Gojitvene tehnike, obrezovanje in donos olja niso parametri, povezani s povezavo, temveč so splošne prakse, ki ne vplivajo na prepoznavne lastnosti končnega proizvoda.

Geografsko območje, podnebje, tla in predvsem sorte oljk so dejavniki, po katerih se olje „Aceite del Bajo Aragón“ razlikuje od drugih olj. Tehnike gojenja, namakanja in obdelave tal so se od leta 2000 spremenile. Sadilni razmiki so bili tradicionalno odvisni od padavin, namakalnih sistemov in drugih okoljskih dejavnikov.

Trenutno se uporablja kapljično namakanje, pri katerem se sredstva za tretiranje tal in fitofarmacevtska sredstva vnašajo s kapljičnim sistemom. Potrebe v smislu tehnik gojenja se spreminjajo glede na najnovejše trende pri gojenju oljk. Prav tako se je spremenila morfologija drevesa, in sicer glede na način obiranja in sorto oljk.

Vzdrževanje tal se lahko razlikuje glede na vrsto kmetijskega gospodarstva, sadilne razmike in namakalni sistem. V zadnjem času se plasti vegetacije ne odstranjujejo, da bi preprečili erozijo. Ni smiselno določiti, kakšen naj bo sistem vzdrževanja tal.

V zadnjih letih se vse bolj priznava pomen izvajanja trajnostnih kmetijskih praks, ki zmanjšujejo vpliv na okolje. Pri tradicionalnih kmetijskih praksah so se lahko prekomerno uporabljali kemikalije in gnojila, kar lahko negativno vpliva na kakovost olja, biotsko raznovrstnost in kakovost vode. S spreminjanjem praks gojenja oljk v smeri bolj trajnostnih metod se lahko prispeva k ohranjanju okolja in dolgoročnemu zagotavljanju proizvodnje.

Poudariti je treba, da bo treba zaradi znanstvenega in tehnološkega napredka ter okoljskih izzivov in zahtev trga kmetijske prakse tudi v prihodnje izboljševati in prilagajati.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

14. *Sprememba v zvezi z nadzornim organom*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v oddelku G Struktura inšpekcijskih pregledov. Ta sprememba se ne šteje za bistveno. Črtan je bil naslednji odstavek: „Za preverjanje skladnosti s to specifikacijo proizvoda je odgovoren:

PREMIUMLAB S.L.

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

tel. +34 902102358

www.premiumlab.eu.“

Nadomeščen je bil z naslednjim:

„Preverjanje skladnosti s to specifikacijo proizvoda izvaja certifikacijski organ, ki ga izbere regulativni odbor za ZOP ‚Aceite del Bajo Aragón‘ in ga pooblasti ministrstvo za kmetijstvo vlade Avtonomne skupnosti Aragonije.“

POJASNILO

Nadzorni organ, ki preverja skladnost s specifikacijo proizvoda, je zunanji. Iz leta v leto se lahko spremeni ali pa spremeni ime ali naslov podjetja. Zaželeno je, da se v specifikaciji proizvoda navede, da gre za zunanji organ in da bo njegovo imenovanje zabeleženo v evidencah ministrstva za kmetijstvo vlade Avtonomne skupnosti Aragonije.

15. *Sprememba besedila v oddelku o označevanju*

Zahtevana sprememba se nanaša na opredelitev v oddelku H Označevanje.

Ta sprememba se ne šteje za bistveno.

OPIS

Črtan je bil naslednji odstavek: „Preden se etikete uporabijo, jih mora za namene, navedene v tej specifikaciji proizvoda, odobriti regulativni odbor. Dovoljenje za etikete, za katere je bilo predhodno izdano dovoljenje, se lahko tudi odvzame, če so se okoliščine, v katerih je bilo dovoljenje izdano, spremenile, po tem ko ima zadevna stranka pravico, da se izjavi."

Nadomeščen je bil z naslednjim:

„Regulativni odbor mora pred uporabo etiket preveriti, ali so te pravilne za namene, navedene v tej specifikaciji proizvoda."

POJASNILO

Črtana je bila beseda „odobriti" v zvezi z uporabo etiket. Regulativni odbor pregleda etiketo in obrat za pakiranje obvesti, da je ta pravilna in da jo lahko začne uporabljati.

ENOTNI DOKUMENT

„Aceite del Bajo Aragón"

PDO-ES-0118-AM02 – 11. junij 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Aceite del Bajo Aragón"

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

1509 – Oljčno olje in njegove frakcije, rafinirano ali ne, toda kemično nemodificirano

1509 20 – Ekstra deviško oljčno olje

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Aceite del Bajo Aragón" je ime za ekstra deviško oljčno olje, proizvedeno iz oljk sort empeltre, arbequina in royal, ki so bile pridelane, predelane in pakirane na območju proizvodnje, predelave in pakiranja, določenem v specifikaciji proizvoda.

Uporabljene oljke morajo biti izključno sort empeltre, arbequina in royal. Sorta empeltre mora predstavljati najmanj 80 % uporabljenih oljk, ker prevladuje na območju proizvodnje in zagotavlja tradicionalne lastnosti proizvoda. Drugi sorti lahko predstavljata največ 20 % uporabljenih oljk.

Olja z označbo porekla „Aceite del Bajo Aragón“ morajo biti kategorije „ekstra deviško“ in imeti naslednje lastnosti:

Barva: zelena ali rumenkasto zelena na začetku sezone obiranja; rumena ob koncu sezone obiranja, ko je oljčno olje zrelejše.

Profil: glede na čas obiranja so lahko sadna olja

lahka do intenzivna, grenka in pikantna olja pa lahka do srednje intenzivna. Njihove

note lahko spominjajo zlasti na suho sadje, orehe in mandlje.

Mediana napak (Mn): = 0

Mediana sadežnosti (Mf): > 2

Mediana grenkosti: < 6

Mediana pikantnosti: < 6

Fizikalno-kemijske lastnosti:

vsebnost kislin (v % oleinske kisline): največ 0,80

peroksidno število (meq O_2/kg): največ 20

K270 (nm): največ 0,15

K232 (nm): največ 2,00

vsebnost vlage in hlapnih snovi (v %): največ 0,15

nečistoče (v %): največ 0,10

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Oljke sort empeltre, arbequina in royal, ki se gojijo na geografskem območju, opredeljenem v točki 4, so surovina, ki se uporablja za proizvodnjo olja „Aceite del Bajo Aragón“.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje oljk in predelava proizvoda potekata izključno na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

Oljke, ki se uporabljajo za pridobivanje olja, zaščitenega z označbo porekla, morajo biti pridobljene iz registriranih nasadov na opredeljenem geografskem območju. To morajo biti oljke odobrenih sort, pridelane v skladu s postopki, določenimi v specifikaciji proizvoda.

Ekstrakcija olja mora potekati v registriranih mlinih na območju proizvodnje, ki izpolnjujejo določene pogoje.

Ekstrakcijo olja je treba izvesti v 48 urah po obiranju. Postopek zajema naslednje faze:

— pranje oljk,

— mletje, pri čemer se v postopku mletja uporablja mehanski mlin (kontinuirni sistem),

— drobljenje oljčne drozge,

— ločevanje faz – pri kontinuirnem sistemu se uporabljajo centrifuge,

— skladiščenje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Olja s to označbo porekla morajo biti pakirana v občinah, ki sestavljajo območje proizvodnje. Olja morajo biti pakirana v steklene, keramične, polietilenske (PE) ali kovinske posode z največjo prostornino pet litrov.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Obrati, ki pakirajo olje in so morali od nadzornega organa, ki ga je izbral regulativni odbor, pridobiti potrdilo o skladnosti, morajo na etiketah embalaž navesti besede Zaščitena označba porekla „Aceite del Bajo Aragón“ poleg oštevilčene etikete, ki jo izda regulativni odbor in ki omogoča sledenje proizvoda pri trženju.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje olj z označbo porekla „Aceite del Bajo Aragón“, je „naravno okrožje“, ki leži na zahodu Avtonomne skupnosti Aragonija ter obsega pokrajini Zaragoza in Teruel.

Geografsko območje vključuje naslednje občine: 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 in Vinaceite.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Sorte, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo olja „Aceite del Bajo Aragón“, so sorte, ki se tradicionalno gojijo na območju proizvodnje. Sorti empeltre in royal se lahko na podlagi obstoječih dokumentarnih virov štejeta za avtohtoni sorti, sorta arbequina pa je bila uvedena v 19. stoletju iz bližnje Katalonije. Prvo znano omembo olja s tega območja je mogoče najti v pesmi *Ora maritima* (Morska obala), ki jo je spesnil latinski pesnik Avien (Rufus Festus Avienus) iz 4. stoletja in ki temelji na besedilu iz leta 550 pr. n. št. V tej pesmi je opisano gorvodno potovanje mornarjev po reki Ebro, da bi trgovali z ljudmi, ki so živeli ob njenih bregovih, ter se tako oskrbeli z zalogami olja, vina in pšenice. Reka Ebro je v pesmi *Ora maritima* poimenovana kot *Oleum flumen* ali reka olja. Ignacio de Asso, ki je leta 1798 napisal *Historia de la Economía Política de Aragón* (Zgodovina politične ekonomije Aragonije), je pogosto omenjal oljke v regiji Bajo Aragón

Sedanji ugled olja „Aceite del Bajo Aragón“ se je začel utrjevati proti koncu 19. stoletja, ko je cvetoča Tortosa, glavni trg za olje iz Spodnje Aragonije, privabila velika podjetja, ki so želela izkoristiti lastnosti lokalnega olja Kmalu zatem so se v Alcañizu pojavila številna podjetja, katerih cilj je bil pridobiti olje neposredno iz Spodnje Aragonije in tako v celoti zaobiti Tortoso in tamkajšnjo močno konkurenco. Tedanji ugled olja „Aceite del Bajo Aragón“ je razviden iz pomembnega bibliografskega vira z začetka 20. stoletja, tj. knjige *Elaboración del Aceite de Oliva* (Pridobivanje oljčnega olja) Isidra Aguilója y Cortésa iz leta 1918. V prvi tretjini 20. stoletja so gastronomi, kot sta Teodoro Bardají in Dionisio Pérez, zelo cenili olje „Aceite del Bajo Aragón“. Sčasoma je postalo običajno, da se zunaj regije govori, da je olje „Aceite del Bajo Aragón“ najboljše oljčno olje na svetu, to mnenje pa je v knjigi *El aceite de oliva en España* (Oljčno olje v Španiji) (Espaso Calpe, 1961) zapisal tudi Daniel Magrané.

Območje proizvodnje leži v Spodnji Aragoniji, tj. ob jugovzhodnem delu porečja reke Ebro, ki v bistvu sovpada z dolinami rek Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope in Matarraña. Zanj so značilni suho podnebje, majhna količina nerednih padavin ter ekstremne temperature, ki jih povzroča dejstvo, da teren varuje območje pred sredozemskimi in atlantskimi morskimi vplivi, zaradi česar je podnebje celinsko. Poleg tega k tej suhosti še dodatno prispeva cierzo, močan severovzhodni veter, ki prevladuje na območju. Območje je ravno do rahlo valovito, nadmorske višine pa segajo od 122 metrov v Caspeju do 632 metrov v Alcorisi. Tla so apnenčasta ter vsebujejo plasti iz sadre in karbonatov, značilne za miocenske usedline jezerskega območja z vročim in suhim podnebjem.

Povprečna letna količina padavin sega od 327,9 mm v Caspeju do 367,9 mm v Alcañizu. Povprečna letna temperatura je približno 14,3 °C v Alcañizu in 15 °C v Caspeju. Povprečna najvišja temperatura je 19,9 °C v Alcañizu in 20,6 °C v Caspeju, povprečna najnižja temperatura pa je 8,8 °C oziroma 9,3 °C. To kaže, da obstajajo velike temperaturne razlike, ki presegajo 18 °C. Od marca do oktobra najvišje temperature presegajo 25 °C. V poletnih mesecih povprečna najvišja temperatura presega 35 °C. Druga značilnost podnebja na območju je toplotna inverzija. Pozimi, ko se pojavljajo anticikloni, se hladen zrak ustali v spodnjih plasteh in tvori dolgotrajno meglo, ki povzroči mraz, pri čemer je najvišja temperatura pod 6 °C, medtem ko se v višjih predelih, kjer ni megle, najvišje temperature povzpnejo nad 15 °C.

Tehnike gojenja skupaj z znanstvenim in tehnološkim napredkom ter okoljski izzivi in zahteve trga so razlogi, da je izboljšanje kmetijskih praks postalo prednostna naloga za prihodnost.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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