C/2025/5052

17.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5052)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning [EU] 2024/1143)

”Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

1. **Produktens namn**

”Aceite del Bajo Aragón”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

6. **Klassificering som standardändring**

De ändringar som beskrivs och förklaras nedan innefattar inte en ändring i namnet eller användningen av namnet på den skyddade geografiska beteckningen och riskerar inte att upphäva sambandet eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. De är därför ”standardändringar” i den mening som avses i artikel 24.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter, samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av formuleringen av produktegenskaperna.*

De ändringar som begärs motsvarar definitionen i avsnitt B) ”Beskrivning av produkten”, som motsvarar avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dessa ändringar anses vara icke väsentliga och definitionerna har uppdaterats för att överensstämma med gällande förordningar.

BESKRIVNING

Följande har strukits:

”Utseende: klar, utan antydan till film, grumlighet eller smuts som försämrar oljans genomskinlighet.

Färg: Gul, med färgtoner från gyllengul till gammalt guld.

Smak: Fruktig i början av skörden med ett lätt inslag av mandel, något söt utan bitterhet och lätt pepprig.

Minimipoäng från provsmakningspanel: klassificering som ’extra jungfruolja’”

Den ändrade texten har nu följande lydelse:

”Organoleptiska egenskaper:

Färg: grön eller gulgrön i början av skörden, gul i slutet av skörden, när olivoljan är mer mogen.

Profil: Beroende på när skörden sker kan fruktiga oljor variera mellan lätta och intensiva, och bittra och peppriga oljor kan variera mellan lätta och medium. Med toner som kan påminna om torkad frukt, valnöt och i synnerhet mandel.

Medianvärde för defekter (Md): = 0

Medianvärde för fruktighet (Mf): > 2

Medianvärde för bitterhet: < 6

Medianvärde för pepprighet: < 6

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

Syrahalt (% oljesyra): högst 0,80

Peroxidtal (mEq O2/kg): högst 20

K270-värde (nm): högst 0,15

K232-värde (nm): högst 2,00

Vattenhalt och flyktiga ämnen (i %): högst 0,15

Orenheter (i %): högst 0,10”

FÖRKLARING

De egenskaper som anges i den nuvarande produktspecifikationen beskriver en föråldrad organoleptisk profil. Termerna ”något söt utan bitterhet och lätt pepprig” hänger samman med en epok då man framför allt förväntade sig att extra jungfruolja endast skulle vara lite bitter eller pepprig. Konsumenterna ville inte ha oljor som inte var söta och förknippade dem med olika olivsorter. Detta har nu förändrats och oljor definieras i dag som lätta, medium och intensiva.

På marknaden säljs nu extra jungfruolja som framställs i början av skörden, med både mer uttalade bittra och peppriga toner, och även mer mogna oljor, som är sötare. Dessa toner är förknippade med färgen på oljan: De tidigare extra jungfruoljorna är grönare till färgen på grund av sitt klorofyll än de som framställs senare, vilka är gulare på grund av att klorofyllet har brutits ner och karotenhalten har ökat. När det gäller de fysikaliska och kemiska parametrarna har kraven inte ändrats. Det är bara formuleringen av dessa parametrar som har ändrats för att uppdatera formatet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av formuleringen av det geografiska området*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt C) ”Geografiskt område” i stycket ”Produktionsområde”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande stycke har strukits:

”Olivodlingarna täcker 36 600 hektar, varav 31 560 hektar motsvarar sorten Empeltre, 2 200 sorten Arbequina och 1 000 sorten Royal, vilket utgör 95 % av den mark som odlas i området, något som visar på både olivodlingens ekonomiska betydelse och dess samband med området.”

FÖRKLARING

Produktspecifikationen godkändes år 2000 och de angivna hektarerna avser den tiden. Det har gått 24 år och produktionsområdet har förändrats avsevärt och kommer att fortsätta att förändras med tiden. Genom att stryka denna beskrivning har produktspecifikationen uppdaterats och är inte längre föråldrad, utan att detta påverkar sambandet med området. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

3. *Rättelse av ett skrivfel som rör det geografiska området.*

BESKRIVNING

Denna påverkar avsnittet ”Geografiskt område” i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet. Kommunen Codo har inkluderats i det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite del Bajo Aragón”.

Denna ändring är inte väsentlig.

FÖRKLARING

För att rätta till ett skrivfel som rör vilka kommuner som ingår i det geografiska området har Codo lagts till. Detta utvidgar inte den yttre gränsen för det område som omfattas: Codo ligger inom det skyddade geografiska området. Det rör sig om en rättelse av ett fel i beskrivningen av det geografiska området.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av formuleringen av det geografiska området*

Den ändring som begärs avser definitionen av avsnitt C ”Geografiskt område”, ”Områdets belägenhet”.

Följande stycke har strukits:

”Områdets belägenhet. – Produktionsområdet för de oljor som omfattas av ursprungsbeteckningen ’Aceite del Bajo Aragón’ är det naturliga distrikt som ligger väster om den autonoma regionen Aragonien och sträcker sig över provinserna Zaragoza och Teruel.”

Följande text har lagts till:

”Belägenhet – Det geografiska området är det naturliga distrikt som ligger väster om den autonoma regionen Aragonien och sträcker sig över provinserna Zaragoza och Teruel. Det har en omkrets på 469,4 kilometer och en sammanlagd areal på 6 380 kvadratkilometer.

Produktionen av oliverna, utvinningen av produkten och förpackningen av de oljor som omfattas av ursprungsbeteckningen ska äga rum i det geografiska området.”

FÖRKLARING

Det rör sig om en uppdatering av definitionen av områdets status, där man också har inkluderat den areal som omfattas av beteckningen. Det har också specificerats att den olja som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite del Bajo Aragón” utvinns och förpackas i detta skyddade område.

5. *Redaktionella ändringar*

Den ändring som begärs gäller andra stycket i avsnitt D) ”Bevis på ursprung”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande mening har strukits:

”Vald inspektion.”

Följande mening har lagts till:

”Vald kvalitetsbedömning.”

Skäl

FÖRKLARING

Det rör sig om en ändring av nomenklaturen eftersom kvalitetssystemen har förändrats.

6. *Redaktionella ändringar*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt E) ”Framställningsmetod”, I första stycket, ”Källa”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande ord har strukits:

”Odlingar.”

Följande ord har lagts till:

”Gårdar.”

FÖRKLARING

Det rör sig om en ändring av nomenklaturen eftersom kvalitetssystemen har förändrats.

7. *Redaktionella ändringar*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt E) ”Framställningsmetod”, I första stycket, ”Källa”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande mening har strukits:

”kontrolleras av tillsynsorganet och åtföljs av motsvarande intyg om överensstämmelse.”

FÖRKLARING

Certifieringsförfarandena inbegriper inte detta dokument för primära operatörer.

8. *Anpassning av framställningsmetoden.*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt E) ”Framställningsmetod”, I stycket ”Odlingsmetoder”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Hela stycket har strukits:

”Odlingsmetoder: När det gäller markskötsel utförs ytlig jordbearbetning under våren och sommaren. Gödseldoserna uppgår till högst 1 kg N2/träd, med ammoniakbehandling som utförs i slutet av vintern. Unga odlingar beskärs sparsamt, där grenarna tunnas ut något från och med det fjärde året för att släppa in ljus i krontaket och främja tillväxten av nya skott. På mogna odlingar undviks kraftig beskärning som gör trädet mindre livskraftigt, så att förhållandet bladverk/trädets storlek upprätthålls. Föryngringsbeskärning genomförs för att främja tillväxten av nya skott och för att plantera nya trädstrukturer.”

Följande stycke har lagts till:

”Odlingsmetoderna och markskötseln beror på planteringsavstånden, på huruvida träden bevattnas eller inte och på sorterna. I dag finns det många system för hur odlingarna ska skötas, som beror på lutningen, olivträdens massa och sorterna. Beskärningen beror också på planteringsavstånden och på hur skörden ska genomföras. Den kan utföras genom föryngringsbeskärning, beskärning och uppbindning eller sporrbeskärning.”

Skäl

FÖRKLARING

Jordbrukare som följer produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite del Bajo Aragón” ska inte behöva följa redan fastställda allmänna regler i fråga om jordbruksmetoder: bevattningssystemen för odlingarna har ändrats och därmed beskärningen.

9. *Ändring av framställningsmetoden.*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt E) ”Framställningsmetod”, i stycket ”Skörd”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande stycke har strukits:

”Skörden utförs från mitten av november, när det inte längre finns några gröna frukter på trädet, eller genom att plocka frukterna för hand eller skaka grenarna.”

Följande stycke har lagts till:

”Oliverna kommer uteslutande att skördas från träden och plockas direkt från träden, antingen genom att traditionellt plocka för hand, slå på grenarna med stavar eller skaka grenarna.”

FÖRKLARING

Kvaliteten och tidpunkten för skörd har utvecklats under de senaste åren. Extra jungfruoljor med toner av grön frukt är inte bara populära bland konsumenterna – deras kemiska sammansättning gör också att de innehåller mer polyfenoler och andra föreningar av den oförtvålbara fraktionen, vilket är mer gynnsamt för konsumenternas hälsa och ger oljan längre hållbarhet. Bland de sorter som tas upp i produktspecifikationen skördas Arbequina tidigare och mognar mer oregelbundet. Denna ändring kommer att förbättra kvaliteten på den certifierade oljan och saluföringen av denna på både nationell och internationell nivå.

10. *Modernisering av framställningsmetoden.*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt E) ”Framställningsmetod”, i stycket ”Malning”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Stycket om malning har strukits:

”Malning innebär att olivmassan bryts ned för att utvinna oljan i form av en emulsion. Oliverna i Bajo Aragón behöver inte finmalas eftersom den skördade frukten redan är mogen. Följande typer av kvarnar får användas: – Kross: används i det traditionella systemet. För att erhålla optimal emulsifiering ska oliverna krossas i 10–15 minuter i rumstemperatur. –

Mekanisk kvarn: används i kontinuerliga system. Detta gör det möjligt att bryta ned fruktcellerna ännu mer.”

Det har ersatts med följande:

”Malningen av oliverna är det första steget i oljeframställningen. Syftet är att bryta ned frukten så att den sedan kan släppa ut den olja som finns i cellerna. I kontinuerliga system inbegriper kvarnarna system för beredning av olivmassan. Oliverna matas in i kvarnarna automatiskt, med eller utan kärnor, och krossas för att förbereda olivmassan för nästa steg.”

FÖRKLARING

Det stycke som ska strykas avser den traditionella framställningsmetoden, som inte kommer att ingå i den nya produktspecifikationen. Det nämns också att oliverna alltid ska vara mogna, och malningstiden och malningstemperaturen tas också upp. Dessa parametrar tillämpas för närvarande inte på ett specifikt sätt, eftersom de beror på många andra faktorer som kan förändra de allmänna förutsättningarna. Oliverna kan vara gröna eller mogna och malningstiden och malningstemperaturen varierar beroende på olivernas skick.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

11. *Modernisering av framställningsmetoden*

Modernisering av framställningsmetoden

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt E) ”Framställningsmetod”, i stycket ”Bearbetning av olivmassan”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Strykning av stycket ”Bearbetning av olivmassan”:

”Oljedropparna sammanförs för att bilda en oljedispersionsfas, som främjas av att man höjer olivmassans temperatur (30–35 °C).”

Det har ersatts med följande:

”När olivmassan har erhållits genom malning är nästa fas bearbetning. Denna syftar till att avlägsna oljan från cellerna för att göra dropparna större. Blandarna använder spatlar eller något annat system för att långsamt men kontinuerligt röra om olivmassan i halvcylindriska behållare. Detta bör utföras vid temperaturer som understiger 30 °C och bearbetningstiden beror på olivmassans skick.”

FÖRKLARING

När det gäller kvaliteten fastställs för moderna tekniker inga temperaturintervall, utan detta beror på sorten och på tidpunkten för skörden. Syftet med de höga bearbetningstemperaturerna var tidigare att påskynda extraktionen och bindningen av oljan i den malda olivmassan. Kvaliteten var inte något som prioriterades utan avkastningen var den viktigaste aspekten. I dag rekommenderas det att man utför arbetet vid låga temperaturer som understiger 30 °C, utan att specificera ett visst intervall.

12. *Modernisering av framställningsmetoden*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt E) ”Framställningsmetod”, i stycket ”Fasseparation”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Strykning av stycket ”Fasseparation”:

”Efter malning erhålls en fast fraktion (pressrester) som drar ut en viss mängd olja och en flytande fraktion (pressvatten och olja) med suspenderade fasta ämnen. Två faser utförs för att separera dessa fasta och flytande faser:
– Traditionell fas. Detta innebär att faserna separeras genom pressning, avskiljning och dekantering. Pressningen är en satsvis process som utförs i pressar med pressmattor. Fasta ämnen avskiljs med hjälp av vibrerande siktar. Dekanteringen, som innebär att oljan separeras från pressvattnet i en uppsättning behållare, som har att göra med skillnaden i densitet, utförs i lokaler med en temperatur på omkring 20 °C.”

Det har ersatts med följande:

”Efter bearbetning centrifugeras olivmassan. På grund av vätskornas densitet avskiljs den extraherade produkten på olika nivåer, där de tyngsta elementen (vatten och pressrester) hamnar i centrifugens yttre del och de lättaste (oljan) mer i mitten.

I detta centrifugsystem gör man åtskillnad mellan följande:

— Ett mer traditionellt trefassystem (olja, pressvatten och pressrester). I detta system tillsätts vatten till den blandning som erhålls genom bearbetningen, som därefter centrifugeras, för att på så sätt erhålla olja, pressvatten och pressrester.

— Ett tvåfassystem: I detta system centrifugeras den blandning som erhålls av de malda oliverna direkt, vilket leder till fasta och flytande rester från malningen som bildar en biprodukt som kallas *alperujo* (tvåfaspressrester) och oljan, som kan centrifugeras igen i en vertikal centrifug för att avlägsna de sista resterna eller genom dekantering.”

FÖRKLARING

Partisystemet eller det traditionella systemet används inte längre på grund av olika nackdelar: nedbrytningen av oliverna sker långsamt och icke-kontinuerligt eftersom oliverna måste hällas in i malningsmekanismen. Det är därför en tidskrävande process, som normalt kräver att oliverna lagras under bearbetningen, där de kan börja jäsa, vilket i sin tur försämrar oljans kvalitet. Vid dekanteringen fortsätter oljan att vara i kontakt med pressvattnet, vilket förorenar oljan och försämrar dess kvalitet (ju längre tid som pressvattnet är i kontakt med oljan). Sammanfattningsvis kan vi säga att man med de traditionella systemen i nuläget har svårt att uppnå den kvalitet som krävs enligt parametrarna i produktspecifikationen för extra jungfruolja.

13. *Redaktionella ändringar*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt F ”Samband med det geografiska området”, i stycket ”Odlingsmetoder”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande stycke har strukits:

”a) Planteringstäthet: Odlingen sker med eller utan bevattning. Tätheten hos planteringar utan bevattning är 60–100 träd per hektar för sorterna Empeltre och Royal och 80–150 träd för sorten Arbequina. När de bevattnas är den maximala tätheten för sorterna Empeltre och Royal 200 träd per hektar och 1 000 för sorten Arbequina.”

Det har ersatts med följande:

”Odlingen sker med eller utan bevattning. Tätheten hos planteringar utan bevattning är 60–100 träd per hektar för sorterna Empeltre och Royal och 80–150 träd för sorten Arbequina. När de bevattnas är tätheten för sorterna Empeltre och Royal 200 träd per hektar och 1 000 för sorten Arbequina.”

Redaktionella ändringar

14. *Ändring av sambandet med området*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt F ”Samband med det geografiska området”, i styckena b) ”Användning av bevattning” c) ”Markskötsel” d) ”Gödsling” e) ”Växtskydd” f) ”Beskärning”. Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande stycke har strukits:

”b) Användning av bevattning: Om vatten finns tillgängligt ska bevattningen ske under följande perioder: april–maj, runt blomningssäsongen. I mitten av juli, som sammanfaller med den tidpunkt då endokarpen blir hård. I augusti–september, under fruktens snabba tillväxtfas.

c) Markskötsel: Under månaderna april, juni och september plöjs jordens övre skikt vid tre olika tillfällen. I oktober används en knivvält för att förbereda marken för skörden.

d) Gödsling: Den högsta årliga kvävedosen överstiger inte 1 kg per träd och appliceras för första gången i slutet av vintern. Fosfor och kalium appliceras på hösten.

e) Växtskydd: Jordbrukaren utför lämpliga fytosanitära behandlingar för att förhindra angrepp av växtskadegörare och sjukdomar. De vanligaste i området är följande: – Växtskadegörare: olivfluga (*Bactrocera oleae* Gmel), olivmal (*Prays oleae*), *Phloeotribus scarabaeoides*, olivsköldlus (*Saissetia oleae*), *Margaronia unionalis*, askbarkmott (*Euzophera pinguis*). – Svampsjukdomar: *Cycloconium oleaginum* och *Capnodium elaeophilum*: Svampar som växer på den honungsdagg som utsöndras av olivsköldlusen.

f) Beskärning: Försiktig beskärning utförs under uppbindningsperioden för att undvika förseningar i början av blomningssäsongen. När det gäller gobeletbeskärning lämnas två eller tre huvudgrenar en meter från marken och grenarna tunnas ut något från och med det fjärde året så att ljus kan tränga in i trädkronan. På mogna odlingar ska förhållandet bladverk/trädets storlek hållas på samma nivå som under den unga perioden.

g) Oljeavkastning: Den högsta oljeavkastningen per hektar är 1 250 kg per hektar på mark som inte bevattnas och 2 000 kg per hektar på mark som bevattnas."

FÖRKLARING

Odlingsmetoderna, beskärningen och oljeavkastningen är parametrar som saknar koppling till sambandet. Det rör sig snarare om allmänt utbredda metoder som inte leder till några särskiljande egenskaper hos slutprodukten.

Det geografiska området, klimatet, jorden och framför allt olivsorterna är de faktorer som ger Aceite del Bajo Aragón dess särdrag. Odlings-, bevattnings- och markskötselmetoderna har förändrats sedan år 2000. Traditionellt sett bestämdes planteringsavstånden på grundval av nederbörden, bevattningssystemen och andra miljöfaktorer.

Trenden är för närvarande att använda droppbevattning, där jord- och växtskyddsbehandlingar tillförs genom vattendropparna. Behoven i fråga om odlingsmetoderna har förändrats till följd av på den senaste utvecklingen på olivodlingsområdet. På samma sätt har trädets morfologi förändrats beroende på typen av skörd och olivsort.

Markskötseln kan variera beroende på typen av gård, planteringsavstånd och bevattningssystem. På senare tid har lager av växtrester lämnats kvar för att förhindra erosion. Det är meningslöst att föreskriva hur marken ska skötas.

Under de senaste åren har man allt mer erkänt vikten av att införa hållbara jordbruksmetoder som minimerar miljöpåverkan. Traditionella jordbruksmetoder innebära en överdriven användning av kemikalier och gödselmedel, vilket kan påverka oljekvaliteten, den biologiska mångfalden och vattenkvaliteten negativt. Att förändra olivodlingsmetoderna till förmån för mer hållbara metoder kan bidra till att bevara miljön och garantera produktionen på lång sikt.

Det är viktigt att påpeka att vetenskapliga och tekniska framsteg samt miljöutmaningar och marknadens krav fortsätter att driva på behovet av att förbättra och anpassa jordbruksmetoderna framöver.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

15. *Ändring avseende kontrollorganet*

Den ändring som begärs gäller definitionen i avsnitt G, "Kontrollstruktur". Denna ändring anses inte vara väsentlig. Följande stycke har strukits:

"Ansvaret för att kontrollera efterlevnaden av kraven i denna produktspecifikation har tilldelats

PREMIUMLAB S.L.

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

Tfn: (+34) 902102358

www.premiumlab.eu"

Det har ersatts med följande:

"Kontrollen av överensstämmelse med kraven i denna produktspecifikation kommer att utföras av det certifieringsorgan som valts ut av kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Aceite del Bajo Aragón' och som har godkänts av Aragoniens regerings jordbruksministerium."

FÖRKLARING

Det kontrollorgan som kontrollerar att produktspecifikationen följs är externt. Kontrollorganet kan ändras från ett år till ett annat eller byta namn eller adress. Det är bättre att produktspecifikationen anger att det rör sig om ett externt organ och att utnämningen av detta kommer att registreras av Aragoniens regerings jordbruksministerium.

16. *Ändring av formuleringen i avsnittet om märkning*

Den begärda ändringen gäller definitionen i avsnitt H) ”Märkning”.

Denna ändring anses inte vara väsentlig.

BESKRIVNING

Följande stycke har strukits:

”Innan etiketterna används måste de godkännas av kontrollorganet för de ändamål som anges i denna produktspecifikation. Tillstånd får också återkallas för etiketter som tidigare har beviljats tillstånd om de omständigheter som gav upphov till tillståndet har förändrats, efter att ha hört den berörda parten.”

Det har ersatts med följande:

”Innan etiketterna används måste kontrollorganet kontrollera att etiketterna är korrekta för de ändamål som anges i denna produktspecifikation.”

FÖRKLARING

Ordet ”tillstånd”, som hänvisar till användningen av etiketterna, har strukits. Kontrollorganet granskar etiketten och informerar förpackningsföretaget om att etiketten är korrekt och att de kan börja använda den.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aceite del Bajo Aragón”

PDO-ES-0118-AM02 – 11.6.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Aceite del Bajo Aragón”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

1509 – Olivolja och fraktioner av denna olja, även raffinerade men inte kemiskt modifierade

1509 20 – Extra jungfruolja

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i stycke 1 är tillämpligt*

”Aceite del Bajo Aragón” är namnet på extra jungfruolja som framställs av oliver av sorterna Empeltre, Arbequina och Royal, odlade, bearbetade och förpackade i det produktions-, bearbetnings- och förpackningsområde som anges i produktspecifikationen.

Det är uteslutande sorterna Empeltre, Arbequina och Royal som används. Sorten Empeltre ska utgöra minst 80 % av de oliver som används vid framställningen, med tanke på dess dominans inom produktionsområdet och produktens traditionella egenskaper. De övriga sorterna får utgöra högst 20 %.

De oljor som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Aceite del Bajo Aragón” måste tillhöra kategorin extra jungfruolja och ha följande egenskaper:

Färg: grön eller gulgrön i början av skörden, gul i slutet av skörden, när olivoljan är mer mogen.

Profil: Beroende på tidpunkten för skörden kan de fruktiga oljorna variera från ljusa till intensiva, medan bittra och skarpa oljor kan variera från ljusa till medium. Med toner som kan påminner om torkad frukt, valnöt och mandel i synnerhet.

Medianvärde för defekter (Md): = 0

Medianvärde för fruktighet (Mf): > 2

Medianvärde för bitterhet: < 6

Medianvärde för skärpa: < 6

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

Syrahalt (% oljesyra): högst 0,80

Peroxidtal (mEq O2/kg): högst 20

K270-värde (nm): högst 0,15

K232-värde (nm): högst 2,00

Vattenhalt och flyktiga ämnen (i %): högst 0,15

Orenheter (i %): högst 0,10

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De råvaror som används för att framställa ”Aceite del Bajo Aragón” är oliver av sorterna Empeltre, Arbequina och Royal, odlade i det geografiska område som definieras i punkt 4.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Olivproduktionen och framställningen av produkten sker enbart i det geografiska område som anges i punkt 4.

De oliver som används för utvinning av olja med skyddad ursprungsbeteckning måste komma från registrerade odlingar belägna i det avgränsade geografiska området. Sorterna måste vara godkända och ha odlats i enlighet med de metoder som anges i produktspecifikationen.

Oljan måste framställas i olivkvarnar som är belägna inom produktionsområdet och som uppfyller de krav som fastställs.

Oljan måste utvinnas inom 48 timmar efter skörden. Framställningsprocessen indelas i följande steg:

— Tvättning av oliverna.

— Malning Mekanisk kvarn (kontinuerligt system) används vid malningen.

— Bearbetning av olivmassan.

— Fasseparation – Centrifuger används för det kontinuerliga systemet.

— Lagring.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc. av den produkt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

De oljor som omfattas av denna ursprungsbeteckning ska förpackas i de kommuner som ingår i produktionsområdet. Oljorna ska förpackas i behållare av glas, keramik, polyeten (PE) eller metall med en volym på högst fem liter.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

De anläggningar som förpackar oljan måste ha ett intyg om överensstämmelse utfärdat av det kontrollorgan som valts ut av tillsynsnämnden, och förpackningens etikett måste omfatta beteckningen Denominación de Origen Protegida ”Aceite del Bajo Aragón” (”Aceite del Bajo Aragón”, skyddad ursprungsbeteckning) tillsammans med en numrerad etikett som utfärdats av tillsynsnämnden och som gör det möjligt att spåra produkten när den saluförs.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för de oljor som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Aceite del Bajo Aragón” är det naturliga distrikt som ligger väster om den autonoma regionen Aragonien och sträcker sig över provinserna Zaragoza och Teruel.

Det geografiska området består av följande kommuner: 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, 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 och Vinaceite.

5. **Samband med det geografiska området**

De sorter som får användas för att framställa ”Aceite del Bajo Aragón” är de som traditionellt odlas i produktionsområdet. Empeltre och Royal kan på grundval av befintliga dokumentreferenser betraktas som inhemska sorter, medan Arbequina introducerades under 1800-talet från närliggande Katalonien. Den tidigaste kända hänvisningen till olja från området återfinns i den latinske poeten Rufus Festus Avienius verk *Ora maritima* (Havskusten) från 300-talet, som i sin tur byggde på en text som härrör från 550-talet före Kristus. *Ora maritima* beskriver hur sjömän reste uppströms längs floden Ebro för att bedriva handel med de människor som bodde längs stränderna och köpte bl.a. olja, vin och vete. I *Ora maritima* kallas Ebro för Oleum Flumen, ”oljefloden”. Ignacio de Asso, som 1798 skrev *Historia de la Economía Política de Aragón* (Aragoniens ekonomisk-politiska historia) hänvisade ofta till olivträd i Bajo Aragón.

Det goda anseende som ”Aceite del Bajo Aragón” har i dag grundlades i slutet av 1800-talet i samband med att Tortosa, den viktigaste handelsplatsen för olja från Bajo Aragón, drog till sig stora företag som ville använda den lokala oljan för dess fina kvalitet. Strax därefter etablerade sig flera stora handelsföretag i Alcañiz, med avsikten att undvika den hårda konkurrensen i Tortosa genom att köpa in sin olja direkt från Bajo Aragón. En annan viktig referens från början av 1900-talet som omtalar det goda anseendet hos Aceite del Bajo Aragón är boken *Elaboración del Aceite de Oliva* (Olivoljeproduktion) som skrevs 1918 av Isidro Aguiló y Cortés. Under första tredjedelen av 1900-talet aktades Aceite del Bajo Aragón högt av gastronomer som Teodoro Bardají och Dionisio Pérez. Med tiden har det blivit vanligt att utanför regionen höra ”Aceite del Bajo Aragón” benämnas som världens bästa olivolja, en uppfattning som Daniel Magrané delar i sin bok *El aceite de oliva en España* (Olivolja i Spanien) (Espasa Calpe, 1961).

Produktionsområdet ligger i Bajo Aragón, dvs. den sydöstra delen av Ebrobäckenet, ett område som går ihop med floderna Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope och Matarraña. Utmärkande för området är dess karga klimat med knapp och oregelbunden nederbörd och extrema temperaturer till följd av topografin som skyddar området från påverkan från Medelhavet och Atlanten, vilket ger ett inlandsklimat. Den dominerande kraftiga nordostvinden *cierzo* bidrar även till torrheten i området. Landskapet i området är platt eller svagt böljande, med höjder som stiger från 122 meter i Caspe till 632 meter i Alcorisa. Jorden är kalkhaltig med skikt av gips och karbonat, vilket är typiskt för sjösediment från miocenperioden i områden med varmt och torrt klimat.

Den genomsnittliga årsnederbörden varierar från 327,9 mm i Caspe till 367,9 mm i Alcañiz. Årsmedeltemperaturen ligger på kring 14,3 °C i Alcañiz och 15 °C i Caspe. Den högsta medeltemperaturen ligger på 19,9 °C i Alcañiz och 20,6 °C i Caspe och den lägsta medeltemperaturen ligger på 8,8 °C respektive 9,3 °C. Uppgifterna visar på stora temperatursvängningar, större än 18 °C. Från mars till oktober överstiger de högsta temperaturerna 25 °C. Under sommarmånaderna överstiger den högsta medeltemperaturen 35 °C. Ett annat kännetecknande klimatfenomen i området är temperaturinversion. Under vinterns högtryck lägger sig den kalla luften över de lägre lagren och skapar en långvarig kall dimma med högsta temperaturer på under 6 °C, medan de högsta temperaturerna högre upp, där det inte finns någon dimma, kan överskrida 15 °C.

Odlingsmetoder som beaktar vetenskapliga och tekniska framsteg samt miljöutmaningar och marknadens krav gör att behovet av att förbättra jordbruksmetoderna prioriteras inför framtiden.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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