C/2025/5638

20.10.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5638)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГО

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, животновъдството, рибарството и храните — регионално правителство на Каталуня

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Одобреното изменение се счита за стандартно, тъй като трите въведени промени не засягат защитеното наименование, не пораждат риск от недействителност на връзката и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Максимална киселинност

Описание

Промяна в таблицата на физикохимичните характеристики на маслото със ЗНП, която се съдържа в раздел Б „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация и в точка 3.2 от единния документ.

Максималната киселинност на маслото е намалена от 0,80 % на 0,60 %.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 година за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Въз основа на натрупания опит и големия брой проби, анализирани през последните години, се счита за целесъобразно приетите максимални стойности на киселинността да бъдат намалени.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Заличаване на параметъра K232

Описание

Параметърът K232 е заличен като специфичен параметър за качеството на ЗНП. Взето е решение максимално допустимата стойност на K232 (понастоящем 2,0) да се увеличи и да се приведе в съответствие с максималната стойност, определена в европейското законодателство (понастоящем 2,5). Поради тази причина този параметър вече не е специфично изискване за маслото със ЗНП и поради това се заличава от таблицата с физикохимичните характеристики.

Въз основа на натрупания опит беше счетено за целесъобразно да се измени стойността на K232, която е параметър, който оценява степента на окисляване на маслото и неговото развитие, и следователно е параметър, който е свързан в по-голяма степен с условията на съхранение на маслото, отколкото с производството му. Поради това беше счетено за целесъобразно K232 да се замени с друг параметър за качество в таблицата на физикохимичните характеристики: съдържанието на етилови естери.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Добавяне на параметъра „етилови естери“

Описание

Съдържанието на етилови естери е добавено като физикохимичен параметър, като друг параметър за качество, който е тясно свързан със съществуването на процеси на ферментация в маслините. Границата е определена на 30 mg/kg, което е по-ниско от максимално допустимото количество, определено понастоящем от европейското законодателство относно пазарните стандарти за маслиново масло, което определя максимална стойност от 35 mg/kg за необработените маслинови масла екстра качество.

Концентрацията на етилови естери е свързана със съществуването на процеси на ферментация в маслините и следователно с производството на качествено масло. Това е по-подходящ параметър за оценка на производствения процес на качествения продукт, както на полето — с оглед на необходимостта от получаване на много здрави маслини — така и от гледна точка на бързината на преработка в рамките на мелницата.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Заличаване на параграфа „Законодателни изисквания“.

Описание

Изменението на продуктовата спецификация се използва, за да се заличи раздел „Законодателни изисквания“, тъй като това не е изискване на Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГО

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. Описание на селскостопанския продукт

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

1509 20 — Необработено маслиново масло „Extra virgin“

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Необработено маслиново масло екстра качество, получено от плода на маслиновото дърво сорт *Olea Europea* L., от три местни разновидности: Morruda или Morrut, Sevillenca и Farga чрез използване на механични или други физични методи, които не предизвикват изменение на маслото, а запазват вкуса, аромата и характеристиките на плода, от който се произвежда.

Трите сорта са местни за географския район на ЗНП и се срещат само на места в съседните райони.

Продуктът има следните характеристики:

Органолептични:

Външен вид — чисто, прозрачно, без утайки и мътност.

Цвят — варира от жълтозеленикав до златистожълт според периода на събиране и географското разположение в производствения район.

Вкус — вкусно масло (със средно горчив, пикантен и тръпчив вкус), много ароматно (богато на вторични свежи аромати), с плодов вкус в началото на кампанията и леко сладък с напредването ѝ.

Минимална оценка, получена от дегустационната комисия — 6,5

Физикохимични:

Киселинност — ≤ 0,60

Пероксидно число (meq. O_2/kg) — ≤ 18

K_{270} — ≤ 0,20

Влага и летливи вещества (%) — ≤ 0,20

Примеси (%) — ≤ 0,10

Етилови естери (mg/kg) — ≤ 30

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането на маслините и обработката на продукта трябва да се извършват единствено в рамките на географския район, определен в точка 4.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

От съществено значение е опаковането на маслото да се извършва в географския район на производство, описан в точка 4.

Целта е да се гарантира произходът и качеството на маслиновото масло, като се избегне транспортирането в наливно състояние извън производствения район. Маслото със ЗНП е продукт, който е много чувствителен на външни агенти, които предизвикват трансформации и модификации като например окисляване. При транспортирането маслото би било подложено на неподходящи условия на околната среда, които биха могли да повлияят на органолептичните му характеристики.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Наименованието „Aceite del Baix Ebre-Montsià“ (на испански език) или „Oli del Baix Ebre-Montsià“ (на каталонски език) трябва да фигурира върху опаковката заедно с израза „Denominación de Origen“ (Защитено наименование за произход) или „DOP“ (ЗНП) в допълнение към информацията от общ характер, изисквана съгласно съответното законодателство.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Производственият район включва терените, разположени в регионите Baix Ebre и Montsià на провинция Tarragona. Те се намират в най-южната част на автономна област Cataluña и граничат с регионите Baix Maestrat (провинция Castellón) и Matarraña (провинция Teruel).

В географския район са включени следните общини:

Baix Ebre - Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa, Xerta.

Montsiá - Alclanar, Amposta, Freginals, La Galera, Godall, Mas de Barberans, Masdenverge, Sant Carles de la Rápita, Sant Jaume d'Enveja, Santa Barbara, La Sénia, Ulldecona.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Връзката на маслото с географския район се основава на силните исторически корени на отглеждането на маслини и производството на масло в района, както и на природните особености на географския район.

В исторически план: първопричината за отглеждането на маслинови насаждения в Cataluña, в частност в регионите Baix Ebre и Montsià, трябва да се припише на арабите. Дори самата дума за маслобойни — „almazaras“ ясно показва връзката с този арабски произход.

През XIV век земеделието в регионите Baix Ebre и Montsià се е основавало на отглеждането на маслинови дървета и лози, както става ясно от „Historia de Tortosa y su comarca“ („История на Тортоса и региона“) на историка Enric Bayerri, който се основава на официална декларация за притежавано имущество, направена през 1353 г. от жителите на региона „в която по-голямата част от хората заявяват, че притежават една маслинова плантация, едно лозе или и двете“. Маслиновите насаждения, лозята и рожковите, чието отглеждане често пъти е свързано, като все пак преобладава това на маслиновите насаждения, са били основната дейност на региона и са заемали почти цялата площ. Следва да се отбележи, че Tortosa е столицата на настоящия окръг Baix Ebre.

Историкът Enric Bayerri в творбата си „Historia de Tortosa y su comarca“ (1958 г.) твърди, че: „в началото на 1931 г., броят на мелниците и маслобойните в Tortosa и селата от региона е бил 1 135, като са били смилани 83 626 042 kg маслини, като средно на мелница се падали 126 323 kg“. Това означава общо производство на маслиново масло — 16,6 t и средно 25 000 kg от мелница.

Daniel Mangrané в трудовете си „El aceite de oliva de España“ („Маслиновото масло на Испания“) (1961 г.) и „Problema del aceite virgen de oliva“ („Проблем на необработеното маслиново масло екстра“) (1967 г.) възхвалява качеството на маслиновото масло, произвеждано в региона на Baix Ebre. Той набляга на „големия пазар на маслиново масло в Tortosa“, където за първи път се е произвеждало и продавало фино маслиново масло и където е имало деветнадесет търговци, занимаващи се изключително с търговия на маслиново масло, които са препродавали, както на испанци, така и на французи“. Доброто качество стимулирало майсторите производители на маслиново масло и те създали школа, където обучавали други общини в изкуството на изработването на маслиново масло „защото маслиновото масло от тази област било високо ценено, и така предали метода за производство в Toledo, Bajo Aragón и провинция Lérida“.

От тази епоха датират също така Центърът за отглеждане на маслини в Tortosa и Центърът за маслинови насаждения и извличане на растителни масла, за които директорът, инженер Isidro Aguiló, в предговора на една своя публикация за изработването на маслиновото масло подчертава „световната слава, на която се радва маслиновото масло от Baix Ebre, тъй като този регион е бил първият в Испания, използвал студената обработка на маслини, както и маслодобивната традиция, на която се основава широкоразпространеното отглеждане на маслинови насаждения, в частност в Tortosa, Roquetes и други прилежащи общини“. По онова време тези два центъра са се ползвали с голям престиж в световен мащаб благодарение на многобройните доклади и изследователска дейност, както и на тяхното участие в конгреси (като например Международния конгрес по отглеждане на маслинови насаждения в Рим).

От гледна точка на природните фактори особеностите на природната среда, заедно с местните разновидности на географската област, определена в ЗНП — Morruda или Morrut, Sevillenca и Farga, се отразяват на характеристиките на маслиновото масло

по следния начин: почвените характеристики и преди всичко липсата на хранителни вещества, заедно с климата на областта и по-специално вятърът като отличителен климатичен елемент (вятърът „dalt“ или „mistral“, сух и постоянен, който духа много силно през есента и зимата, което се дължи на хлътването на Ebro, а релефът на областта допълнително допринася за ускоряването му), влияят на отглеждането на маслиновите дървета, като предизвикват увеличаване на процентното съдържание на полифеноли в плодовете, от които се произвежда характерно маслиново масло, богато на вторични свежи аромати и със средно тръпчив, горчив и пикантен вкус.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-dop-aceite_baix_ebre-montsia_modificacion1_normal_2025-ES.pdf