C/2025/5638

20.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválené standardní změně specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5638)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Ministerstvo zemědělství, chovu hospodářských zvířat, rybolovu a výživy – vláda Katalánska)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Jde o standardní změnu, protože žádná ze tří provedených úprav se nedotýká chráněného názvu ani souvislostí a nepřináší další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Snížení maximální kyselosti

Popis

Změna v tabulce fyzikálně-chemických vlastností olivového oleje s tímto CHOP, která je uvedena v oddíle B („Popis produktu“) specifikace a v oddíle 3.2 jednotného dokumentu.

Maximální kyselost oleje se snižuje z 0,80 % na 0,60 %.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na základě získaných zkušeností a velkého počtu vzorků analyzovaných v posledních letech bylo rozhodnuto, že hodnoty nejvyšší přípustné kyselosti budou sníženy.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vypuštění parametru K_{232}

Popis

Parametr K_{232} byl jako specifický parametr jakosti tohoto CHOP vypuštěn. Bylo rozhodnuto, že nejvyšší přípustná hodnota K_{232} (v současnosti 2,0) bude zvýšena tak, aby byla v souladu s maximální hodnotou stanovenou evropskými právními předpisy (v současnosti 2,5). Vzhledem k tomu, že z tohoto důvodu již nejde o specifický požadavek na olivový olej s CHOP, byl tento parametr z tabulky fyzikálně-chemických vlastností vypuštěn.

Na základě získaných zkušeností bylo rozhodnuto o úpravě hodnoty K_{232}, což je parametr, jímž se měří stupeň oxidace oleje a její vývoj. Jde tedy o parametr, který souvisí spíše s podmínkami skladování oleje než s výrobním procesem. Bylo proto považováno za vhodné nahradit ho v tabulce fyzikálně-chemických vlastností jiným parametrem jakosti, a to obsahem ethylesteru.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Doplnění parametru „ethylester“

Popis

Jako fyzikálně-chemický ukazatel jakosti byl doplněn obsah ethylesteru; jde o další parametr jakosti, který úzce souvisí s přítomností fermentačních procesů v olivách. Mezní hodnota je stanovena na 30 mg/kg, což je méně než maximální hodnota stanovená v současnosti evropskými předpisy o obchodních normách pro olivový olej, která pro extra panenský olivový olej činí 35 mg/kg.

Hromadění ethylesterů naznačuje, že v olivách probíhají fermentační procesy. Jsou proto důležité pro výrobu kvalitního olivového oleje. Jde o lepší parametr pro posuzování procesu výroby kvalitního produktu, a to jak v olivovém háji, kde je třeba získat velmi zdravé olivy, tak z hlediska rychlosti zpracování v lisovně.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vypuštění oddílu „Právní požadavky“

Popis

Změna specifikace produktu je příležitostí k vypuštění oddílu „Právní požadavky“, který již podle nařízení (EU) 2024/1143 není povinný.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Název (názvy)**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. Popis zemědělského produktu

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

1509 20 – Extra panenský olivový olej

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Extra panenský olivový olej získaný z plodů tří místních odrůd olivovníku druhu *Olea Europaea* L. (Morruda či Morrut, Sevillenca a Farga), jehož lisování se provádí mechanickými či jinými fyzickými postupy, při kterých nedochází ke změně jakosti oleje a zůstává zachována chuť, vůně a vlastnosti plodů, ze kterých olej pochází.

Všechny tři odrůdy jsou původními odrůdami vymezené zeměpisné oblasti tohoto CHOP a v sousedních okresech se vyskytují jen ojediněle.

Olej má tyto vlastnosti:

Organoleptické vlastnosti:

Vzhled – čirý, průhledný, bez zákalu či nečistot.

Barva – různí se v závislosti na době sklizně a zeměpisné poloze v rámci oblasti produkce, od žlutozelené po zlatavě žlutou.

Chuť – olivy jsou chutné (středně hořké, štiplavé a trpké) a velmi aromatické (bohaté na druhotné vůně zeleného typu) a začátkem sklizňového roku mají ovocnou příchuť, která v jeho průběhu přechází v mírně nasládlou.

Minimální počet bodů udělený degustační komisí – 6,5

Fyzikální a chemické vlastnosti:

Kyselost – ≤ 0,60

Peroxidové číslo (mEq O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Vlhkost a těkavé látky (v %) – ≤ 0,20

Nečistoty (v %) – ≤ 0,10

Ethylestery (mg/kg) – ≤ 30

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

-

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Produkce oliv a zpracování produktu probíhá výhradně v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Je nutné, aby se balení olivového oleje provádělo v zeměpisné oblasti produkce popsané v bodě 4.

Cílem je zaručit původ a kvalitu typickou pro tento olej a zamezit převozu v nebaleném stavu mimo oblast produkce. Olivový olej s CHOP je produkt, který je velmi citlivý na vnější činitele způsobující různé změny, jako je například oxidace. Při přepravě v nebaleném stavu by byl vystaven nevhodným podmínkám prostředí, které by mohly ovlivnit jeho senzorické vlastnosti.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na nádobách musí být vedle údajů obecné povahy stanovených platnými právními předpisy uveden název označení „Aceite del Baix Ebre-Montsià“ (ve španělštině) nebo „Oli del Baix Ebre-Montsià“ (v katalánštině) spolu se slovy „Protected Designation of Origin“ (chráněné označení původu) nebo označením „PDO“ (CHOP).

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce sestává z území okresů Baix Ebre a Montsià, které se oba nacházejí v provincii Tarragona na nejjižnějším okraji samosprávné oblasti Katalánsko a sousedí s okresy Baix Maestrat v provincii Castellón a Matarraña v provincii Teruel.

Do této zeměpisné oblasti tedy spadají následující obce:

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

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Souvislost mezi tímto olejem a zeměpisnou oblastí vychází z dlouhé tradice pěstování oliv a výroby oleje v této oblasti, jakož i z přírodních zvláštností zeměpisné oblasti.

Historické: Pěstování oliv v Katalánsku, a zejména v okresech Baix Ebre a Montsià, zavedli Arabové. Jeden ze španělských názvů pro lisovnu olivového oleje („almazara“) je jednoznačně slovo arabského původu.

Ve 14. století bylo zemědělství v okresech Baix Ebre a Montsià založeno na pěstování oliv a vinné révy, jak dokládá historik Enric Bayerri ve svém díle „Historia de Tortosa y su comarca“ (Historie města a okresu Tortosa), v němž zmiňuje majetkové prohlášení vytvořené roku 1353 obyvateli oblasti, „kde většina uvádí, že vlastní olivový háj, vinici či obojí“. Vinice, rohovník, a především olivové háje, jejichž pěstování spolu často navzájem souviselo, představovaly hlavní zemědělskou činnost v oblasti a zaujímaly téměř celou zemědělskou plochu. Je třeba uvést, že Tortosa je hlavním městem okresu Baix Ebre, jak je nyní znám.

Enric Bayerri dále ve svém díle „Historia de Tortosa y su comarca“ (1958) uvádí, že „počátkem roku 1931 čítala Tortosa a vesnice jejího okresu 1 135 lisoven oleje, které zpracovaly celkem 83 626 042 kg oliv, což představuje průměrně 126 323 kg na lisovnu“. To odpovídá produkci 16,6 tun oleje, přičemž na jednu lisovnu připadá průměrně 25 000 kg.

Daniel Mangrané se ve svých dílech „El aceite de oliva de España“ (Olivový olej ve Španělsku, 1961) a „Problema del aceite virgen de oliva“ (Otázka panenského olivového oleje, 1967) pochvalně vyjadřuje o kvalitě olejů pocházejících z okresu Baix Ebre. Vyzdvihuje v nich „velký trh s oleji v Tortose, která jako první vyráběla jemné olivové oleje a uváděla je na trh, přičemž zde působí devatenáct obchodníků, kteří se zabývají výlučně obchodem s oleji a prodávají ho Španělům i Francouzům“. Na základě uvedené kvality založili olejářští mistři školu, ve které radili ostatním městům v otázkách zpracování oleje, a „protože olej pocházející z této oblasti byl nejlepší, vyučovali jeho výrobu v Toledu, regionu Bajo Aragón a v provincii Lérida“.

Z tohoto období pochází i dvě střediska na pěstování a zpracování oliv (Estación Olivarera de Tortosa a Estación de Ovicultura y Elayotecnia), jejichž ředitel, ing. Isidro Aguiló, poukazuje v úvodní části práce o zpracování olivového oleje „na celosvětovou pověst, které se těší oleje z Baix Ebre, okresu, který jako první ve Španělsku učinil pokrok ve zpracování oleje, když olivy začal lisovat za studena, a na olejářskou tradici, v jejímž duchu se rozsáhle rozvíjelo pěstování oliv, zejména v Tortose, Roquetes a přilehlých oblastech“. Uvedená dvě střediska se ve své době těšila velké celosvětové prestiži v odvětví olivového oleje, a to díky četným zprávám a výzkumným pracem a díky účasti středisek na kongresech (jako například na Mezinárodním kongresu pěstování oliv v Římě).

Pokud jde o přírodní souvislosti, zvláštnosti přírodního prostředí dané oblasti společně s místními odrůdami zeměpisné oblasti vymezené v chráněném označení původu – Morruda či Morrut, Sevillenca a Farga – ovlivňují vlastnosti oleje.

Činí tak následujícím způsobem: vlastnosti půdy, zejména nízký obsah živin, a podnebí oblasti, především vítr, který je rozhodujícím klimatickým prvkem (suchý a vytrvalý „dalt“ či „mistral“, který vane velmi silně na podzim a v zimě, je hnán nížinou řeky Ebro a reliéf oblasti ho zrychluje), představují pro pěstování olivovníku jistou zátěž, jež u plodů podporuje nárůst procentuálního podílu polyfenolů. Ty oleji dávají jeho charakter bohatý na svěží sekundární vůně a středně trpkou, hořkou a štiplavou chuť.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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